

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Вікторія ГРАНОВСЬКА
" 31 " 08 2021 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Олена МОРОЗОВА

Протокол засідання кафедри

готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу й іноземних мов ХДАЕУ

від " 30 " 08 2021 року № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Основи індустрії гостинності

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Основи індустрії гостинності
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
Викладач	Морозова Олена Сергіївна - доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов; Дуга Вікторія Олександрівна – старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов;
Контактна інформація	+380668239287, E-mail: lena_morozova2015@ukr.net +38(098)5803023; v.dyga@i.ua; kafturbiz@gmail.com
Графік консультацій	Очні консультації: понеділок, п'ятниця 11-00 – 13-00, 3-12 ауд. , корпус ФРГП Консультації online: Viber +30501020626, Zoom https://us05web.zoom.us/j/8416419949?pwd=NTB1Yk1QeTZXaDhpSIBZVFVIM0ZPd09 Очні консультації: вівторок, середа 13:30 – 14.50 (м.Херсон, вул. Стрітенська, ХДАЕУ, корпус №3, ауд. 3-12). Консультації online: Viber +3809803023; ZOOM 849 026 6718
Програма дисципліни	Тема 1. Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура Тема 2. Особливості історичного розвитку індустрії гостинності Тема 3. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція Тема 4. Організація готельного господарств Тема 5. Ресторанний бізнес: історія розвитку, класифікація підприємств громадського харчування Тема 6. Вступ до менеджменту гостинності Тема 7. Процес прийняття і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності Тема 8. Основи маркетингу в індустрії гостинності Тема 9. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
Мова викладання	українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Навчальна дисципліна «Основи індустрії гостинності» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в закладах готельно-ресторанного господарства України їх взаємозв'язків, і розвиває у здобувачів вищої освіти практичні навички аналізу державного та регіонального ринку готельних і ресторанних послуг. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі вищої освіти повинні досягти певних результатів навчання. Вони сформуєть комплекс компетенцій, що дозволять:
-----------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – кваліфіковано і продуктивно виконувати свої професійні обов’язки; – володіти термінологією у сфері готельних та ресторанних послуг, знати особливості організації та тенденції розвитку ринку готельних та ресторанних послуг; – знати історичні закономірності та історію виникнення та розвитку готельно-ресторанної індустрії.
Інформаційний пакет дисципліни	http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=806

2. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	сформувати у здобувачів мислення, що базується на знанні основ гостинності, комплексної уяви про сутність гостинності та її складові для практичної діяльності на ринку готельних та ресторанних послуг, ознайомити з особливостями роботи підприємств індустрії гостинності, розвину професійну культуру та сформувати компетентності.
Завдання вивчення дисципліни	<ul style="list-style-type: none"> – ознайомитись з поняттям та структурою індустрії гостинності; – розглянути історичні етапи формування світової індустрії гостинності; – проаналізувати тенденції розвитку світової та вітчизняної індустрії гостинності; – розглянути нормативно-правову базу регулювання міжнародної та вітчизняної індустрії гостинності; – проаналізувати особливості управління підприємствами індустрії гостинності; – розглянути методи просування послуг в індустрії гостинності.

3. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Загальні	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
Спеціальні (фахові)	СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб’єктів ринку готельних та ресторанних

	<p>послуг, а також суміжних наук.</p> <p>PH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>
--	--

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2-й
Семестр	3-й
Курс	2-й
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова
Пререквізити	Для вивчення дисципліни здобувачам необхідні знання з наступних дисциплін: Історія суспільства, державності та господарства України, Економічна теорія, Сервіс і дизайн, Інформаційні системи і технології
Постреквізити	Економіка ГРБ і туризму, Маркетинг в ГРБ і туризмі, Паблік релейшен

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	4/120
Лекції (денна/заочна)	30/6
Семінарські (денна/заочна)	30/8
Лабораторні	-
Самостійна робота (денна/заочна)	60/106
Форма підсумкового контролю	екзамен

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів
---	--

	освітньої діяльності: MS Office.
Обладнання	Вивчення курсу не потребує використання додаткового обладнання та програмного забезпечення, крім загально вживаних програм і операційних систем.

7. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перекладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (можливо вказати – % від загальної суми балів за конкретне заняття).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт заборонено.

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			Лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1 Вступ до гостинності							

1-2	Тема 1	Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура	4		4	6	4
	Тема 2	Особливості історичного розвитку індустрії гостинності	2		2	6	4
3-4	Тема 3	Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	4		4	6	4
5-6	Тема 4	Організація готельного господарств	2		2	6	4
7	Тема 5	Ресторанний бізнес: історія розвитку, класифікація підприємств громадського харчування	4		4	6	4
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота №1	-		-	-	12
Змістова частина 2 Основи менеджменту та маркетингу в індустрії гостинності							
8-9	Тема 6	Вступ до менеджменту гостинності	4		4	6	4
11-10	Тема 7	Процес прийняття і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності	2		2	8	4
	Тема 8	Основи маркетингу в індустрії гостинності	4		4	8	4
12-13	Тема 9	Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4		4	8	4
14-15							
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота №2	-		-	-	12
	Сума		30		30	60	60

9. Форми і методи навчання

Лекція	При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуальнодиференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання. На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення
---------------	--

	та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів). Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Використовуються наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних задач. В процесі семінарського заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач. При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, ситуативні кейси, розв'язування практичних задач.
Лабораторні	-
Самостійна робота	Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування. Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів.

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
<p>Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, твір, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо.</p> <p>Вимоги та методи до поточного контролю.</p> <p>Наприклад: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, звіт, реферат, есе, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.</p>
Підсумковий контроль за змістовою частиною
<p>Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем розділу 1 і розділу 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.</p>

Підсумковий контроль

Форма проведення екзамену – письмова. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістох частин (бали)											Екзамен	Підсумкова оцінка (екзамен)
Змістова частина 1					Змістова частина 2							
T1	T2	T3	T4	T5	ПК ЗЧ 1	T6	T7	T8	T9	ПК ЗЧ 2		
Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 12	Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 12	Max 40	Max 100

11. Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		не зараховано
35-59	FX	Незадовільно	
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

12. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	<ol style="list-style-type: none"> Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
---------------------------	---

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с. 5. Мальська М.П., Мандюк Н.Л. Основи маркетингу у туризмі/ Центр навчальної літератури, 2019.-472 с.336 6. Мальська М.П. , Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика/ М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. Центр навчальної літератури, 2020.-472 с. 7. Изадор Шарп, Алан Філліпс. Four Seasons: історія бізнес філософії компанії./ Изадор Шарп, Алан Філліпс.2019.-320 8. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізне. Менеджмент/ Центр навчальної літератури, 2019.-344 с. 9. Мостовав Л.Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві/ Л.Н.Мостовав. Світ книг.2018.-657 10. Мальська М.П. , Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика/ М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. Центр навчальної літератури, 2019.-472 с.
Додаткова	<ol style="list-style-type: none"> 2. Браймер Р. Основи управління в індустрії гостеприимства / Р. Браймер; пер. с англ. – М.: Аспект Пресс, 2016. – 325 с. 3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с. 4. Круковська О. В. Нові організаційно-економічні засади управління послугами в індустрії гостинності на рівні підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Агросвіт. 2022. № 3. С. 70–76. 5. Дуга В.О. Особливості маркетингу агротуристичного продукту [Електронний ресурс] / В.О. Дуга // Інфраструктура ринку. – 2019. – Вип. 37. – С. 235-242. https://doi.org/10.32843/infrastruct37-33. Режим доступу: http://market-infr.od.ua/journals/2019/37_2019_ukr/35.pdf 6. Дуга В.О. Профілактичні заходи щодо створення умов безпечного відпочинку агротуриста / В.О. Дуга // Бізнес-навігатор. – 2020. – Вип.1 (57). – С.115-120. DOI: https://doi.org/10.32847/business-navigator.57-20 7. Дуга В.О. Репутаційний менеджмент як основа благополуччя агротуристичного бізнесу. Інтелект XXI. 2020. Вип. 5. С. 29-37. DOI: https://doi.org/10.32782/2415-8801/2020-5.6 8. Дуга В.О. Історія зародження та розвитку сільського туризму. Економічний простір: Збірник наукових праць. – Дніпро: ПДАБА. 2021. № 165. С. 64-69. DOI: https://doi.org/10.32782/2224-6282/165-11 9. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с.
Інформаційні ресурси	<ol style="list-style-type: none"> 1. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf. 2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf. 3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://3umf.com/doc/449/. 4. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439.