

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Олена КРУКОВСЬКА

"29" серпня 2024 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри

Готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу ХДАЕУ

від "29" серпня 2024 року № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Основи індустрії гостинності та туризму

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Кропивницький – 2024

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Основи індустрії гостинності та туризму
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Викладач	Дуга Вікторія Олександрівна – старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу; наукові інтереси: розвиток індустрії гостинності, агротуризм, сервіс і дизайн у закладах ГРБ, управління персоналом у закладах індустрії гостинності.
Контактна інформація	+38(098)5803023; v.dyga@i.ua; duga_v@ksaeu.kherson.ua
Графік консультацій	Консультації online: Telegram +38(098)5803023, Zoom https://us05web.zoom.us/j/4947587873?pwd=RmlXaG9JcjFoSkjXcjNHTmhmY3R3dz09&omn=83046517038
Програма дисципліни	1. Поняття і структура індустрії гостинності 2. Туристська діяльність: поняття, роль, розвиток 3. Туристичні ресурси 4. Особливості історичного розвитку готельного господарства 5. Готельні підприємства в структурі індустрії гостинності. Класифікація готельних підприємств 6. Особливості діяльності готельних служб 7. Головні типи приміщень у готелях 8. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності 9. Нормативна база 10. Стандарти сервісу у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі 11. Поселення гостя в готель, виселення 12. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства 13. Особливості харчування в ресторанах при готелі 14. Базові правила класичного сервісу в ресторані 15. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Особливості обслуговування туристів
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 сформують комплекс компетенцій, що дозволять: – 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/

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, розвинути професійну культуру та сформувати компетентності.
Завдання вивчення дисципліни	– 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	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Загальні	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями 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 послуг, а також суміжних наук. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг РН 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. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2024-2025 н.р.
Семестр	3-й
Курс	2
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	Для вивчення дисципліни здобувачам необхідні знання з наступних дисциплін: «Вступ до фаху», «Сервісологія», «Безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист», «Психологія», «Дизайн об'єктів ГР і Т бізнесу», «Інформаційні системи та технології», «Економічна теорія», «Історія суспільства, державності та господарства України»
Постреквізити	«Технології продукції ресторанного бізнесу», «Етикет міжособистісних комунікацій в ГРС», «Устаткування закладів ГРБ», «Економіка ГРБ», «Маркетинг в ГРБ», «Конкурентоспроможність підприємств сектору ГР послуг», «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг», «Міжнародні системи управління якістю послуг ГРБ», «Захист прав споживачів», «Проектування об'єктів ГРБ».

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	4/120
Лекції	30 годин
Практичні / Семінарські	30 годин

Лабораторні	-
Самостійна/ Індивідуальна робота	60 годин
Форма підсумкового контролю	екзамен

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: DSpace, MS Office, Zoom, Power Point
Обладнання	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернету

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 перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
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. ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ							
1	Тема 1	Поняття і структура індустрії гостинності	2	-	2	4	3
2	Тема 2	Туристська діяльність: поняття, роль, розвиток	2	-	2	4	3
3	Тема 3	Туристичні ресурси	2	-	2	4	3
4	Тема 4	Особливості історичного розвитку готельного господарства	2	-	2	4	3
5	Тема 5	Готельні підприємства в структурі індустрії гостинності. Класифікація готельних підприємств	2	-	2	4	3
6	Тема 6	Особливості діяльності готельних служб	2	-	2	4	3
7	Тема 7	Головні типи приміщень у готелях	2	-	2	4	3
8	Тема 8	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	2	-	2	4	3
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота №1					7
Змістова частина 2. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ							
9	Тема 9	Нормативна база	2	-	2	4	3
10	Тема 10	Стандарти сервісу у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі	2	-	2	4	3
11	Тема 11	Поселення гостя в готель, виселення	2	-	2	4	3
12	Тема 12	Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	-	2	4	3
12-13	Тема 13	Особливості харчування в ресторанах при готелі	2	-	2	4	3
13-14	Тема 14	Базові правила класичного сервісу в ресторані	2	-	2	4	3
14	Тема 15	Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Особливості обслуговування туристів	2	-	2	4	3
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота №2					8
	екзамен						40
	Сума		30	-	30	60	100

9. Форми і методи навчання

Лекція	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 Наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
Лабораторні	-
Самостійна робота	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
Індивідуальна робота	Підготовка та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
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 здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо. Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, 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.
Підсумковий контроль за змістовою частиною
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.
Підсумковий контроль
Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)																Екзамен	Підсумкова оцінка (екзамен)
Змістова частина 1								Змістова частина 2									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	ПК ЗЧ 1	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15		
Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 7	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 8	Max 40
																	Max 100

Шкала оцінювання

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

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с. 2. Галасюк С. С. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. – Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 204 с. 3. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст]: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. - 2-ге вид., перероб. та допов. - Київ : Центр учб. літ., 2019. - 470 с. 4. Економіка туризму: навч. посібник. Грановська В.Г., Крикунова В.М., Морозова О.С., Кацемір Я.В., Бойко В.О., Дуга В.О. – Херсон: Олді плюс, 2020. 316 с. 5. Заячук О., Брик С. Історія туризму : навч. посіб. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 200 с. 6. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. – Карпатська Вежа, 2020. – 145 с. 7. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. 8. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Барна М.Ю., Мельник І.М. та ін. [за заг. редакцією В. Я. Брича]. – К. : Ліра-К, 2019. – 484 с. 9. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с. 10. Ощипок І. М. Барна справа: навч. посіб. К.: Магнолія, 2021. 286 с. 11. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури, 2021. 395 с. 12. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2019. 352 с.
Додаткова	1. Mashkova O.V., Haietska N.I., Fudorova O.M., Duha V.O. Analysis of the pre-war stage of climate policy implementation in the field of waste management of the hotel and restaurant business in Ukraine (2016-2021). <i>Наукові інновації та передові технології (Серія «Державне управління», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка»)</i>. 2022. № 9 (11). С.276-292. 2. ДБН В.2.2-17:2006. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення 3. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. –39 с. 4. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) 5. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf.

	6. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf. 7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://3umf.com/doc/449/. 8. Дуга В.О. Історія зародження та розвитку сільського туризму. <i>Економічний простір: Збірник наукових праць</i>. – Дніпро: ПДАБА. 2021. № 165. С. 64-69. 9. Дуга В.О. Профілактичні заходи щодо створення умов безпечного відпочинку агротуриста. <i>Бізнес-навігатор</i>. 2020. Вип.1 (57). С.115-120. 10. Дуга В.О. Репутаційний менеджмент як основа благополуччя агротуристичного бізнесу. <i>Інтелект XXI</i>. 2020. Вип. 5. С. 29-37. 11. Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування / Р. Корсак, Г. Колісник, І. Годя // Актуальні питання гуманітарних наук. – 2020. - Випуск 29. – С. 102 – 106. 12. Машкова О., Дуга В., Пасенко Н. Зелені ідеї Zero Waste & Climate Friendly в HoReCa: українські бізнеси: навч. посіб. / ред. С. Сидоренко. Херсон - Кропивницький: ХДАЕУ, 2023. 55 с.
Інформаційні ресурси	1. PostEat – профільне гастрономічне видання для прогресивних людей з європейськими цінностями, які хочуть бути в курсі головних гастроподій України та світу. – Режим доступу: https://posteat.ua/o-nas/ 2. Журнал «Академія гостинності». – Режим доступу: http://hotel-rest.com.ua 3. Журнал «Готельний та ресторанний бізнес». – Режим доступу: http://prohotelia.com/magazine/ 4. Журнал «Готельний та ресторанний бізнес»: http://prohotelia.com/magazine/ 5. Журнал «Ресторатор». – Режим доступу: http://www.restorator.ua 6. Новини сфери гостинності. – Режим доступу: https://tourism-book.com