


# ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ




## ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

  
Олена КРУКОВСЬКА  
"26" серпня 2022 року

## ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

  
Катерина НІКІТЕНКО  
Протокол засідання кафедри  
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
й іноземних мов ХДАЕУ  
від "26" серпня 2022 року №1

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ОСНОВИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Херсон – 2022

## Загальна інформація

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Основи індустрії гостинності та туризму
<b>Факультет</b>	Економічний
<b>Назва кафедри</b>	Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
<b>Викладач</b>	Круковська Олена Володимирівна; доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов; наукові інтереси: розвиток індустрії гостинності, агротуризм, сервіс і дизайн у готелях і ресторанах, управління персоналом у закладах індустрії гостинності.
<b>Контактна інформація</b>	м. 0501020626, elenakrukovska@ukr.net, kafturbiz@gmail.com
<b>Графік консультацій</b>	Консультації online: Viber +30501020626, Zoom
<b>Програма дисципліни</b>	
<b>Мова викладання</b>	українська

### 1. Анотація курсу

<b>Анотація курсу</b>	Навчальна дисципліна «Основи індустрії гостинності та туризму» 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"><li>– кваліфіковано і продуктивно виконувати свої професійні обов'язки;</li><li>– володіти термінологією у сфері готельних та ресторанних послуг, знати особливості організації та тенденції розвитку ринку готельних та ресторанних послуг;</li><li>– знати історичні закономірності та історію виникнення та розвитку готельно-ресторанної індустрії.</li></ul>
<b>Інформаційний пакет дисципліни</b>	<a href="http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/">http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/</a>

### 2. Мета та завдання курсу

<b>Мета викладання дисципліни</b>	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.
<b>Завдання вивчення</b>	– ознайомитись з поняттям та структурою індустрії гостинності;

<b>дисципліни</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– розглянути історичні етапи формування світової індустрії гостинності;</li> <li>– проаналізувати тенденції розвитку світової та вітчизняної індустрії гостинності;</li> <li>– розглянути нормативно-правову базу регулювання міжнародної та вітчизняної індустрії гостинності;</li> <li>– проаналізувати особливості управління підприємствами індустрії гостинності;</li> <li>– розглянути методи просування послуг в індустрії гостинності.</li> </ul>
-------------------	--

### 3. Програмні компетентності та результати навчання

<b>Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу</b>	
<b>Загальні</b>	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
<b>Спеціальні (фахові)</b>	СК 02. Здатність організувати 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 організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
<b>ПРН</b>	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 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг 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

<b>Рік викладання</b>	2
<b>Семестр</b>	3
<b>Курс</b>	2
<b>Обов'язкова компонента /</b>	Обов'язкова

<b>Вибіркова компонента</b>	
<b>Пререквізити</b>	<p>Для вивчення дисципліни здобувачам необхідні знання з наступних дисциплін:</p> <p><u>Історія суспільства, державності та господарства України</u> (знати історію та форми розвитку готельно-ресторанного бізнесу)</p> <p><u>Економічна теорія</u> (вміння належно використовувати статистичну інформацію, отриману з першоджерел та вторинних джерел для своєї професійної діяльності, формування сучасного економічного мислення щодо відповідних тенденцій розвитку готельної справи в Україні, глибокого комплексного розуміння проблем управління підприємствами готельного бізнесу та опанування навичок їх практичного розв'язання)</p> <p><u>Сервіс і дизайн</u> (знати санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень, вміти проектувати послуги гостинності використовуючи матеріали діючих стандартів).</p> <p><u>Іноземна мова (англійська)</u> (вміння ознайомлюватися із загальноприйнятими світовими стандартами, користуватися англійськими сайтами, читати фахову літературу в оригіналі, самостійно брати участь у міжнародних конференціях, семінарах і тренінгах)</p> <p><u>Інформаційні системи і технології</u> (вміння використовувати комп'ютерні мережі, Інтернет, інтернет-технології, програмні продукти наскрізної автоматизації всіх бізнес-процесів в гостинному бізнесі).</p> <p><u>Психологія управління</u> (вміння взаємодіяти з людьми та впливати на їх поведінку, вміння використовувати психологічні технології роботи з персоналом, аналізувати дії персоналу).</p> <p><u>Бізнес-етика</u> (вміння дотримуватись етичних норм бізнесу, що забезпечить організаціям позитивне сприйняття в суспільстві їх діяльності й відчутну економічну вигоду).</p> <p><u>Правознавство/ Основи конституційного права</u> (знання загальних засад конституційного ладу України, системи конституційних прав, свобод та обов'язків, способів їх реалізації; вміння характеризувати і тлумачити норми Конституції та чинного законодавства України, грамотно оцінювати юридичні факти, розмежовувати види правопорушень та юридичної відповідальності; вміння аналізувати склад правопорушення та підстави відповідальності)</p> <p><u>Безпека життєдіяльності / Охорона праці</u> (знання правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни)</p> <p><u>Культурологія</u> (знання етичних та естетичних аспектів в бізнесі, принципів професійної поведінки персоналу)</p> <p><u>Політологія і соціологія</u> (вміння визначати специфічний соціологічний кут погляду на суспільні явища та процеси, знання основних методів соціологічних досліджень)</p>
<b>Постреквізити</b>	<p><u>Web дизайн</u> (знання особливостей розміщення і пересилки документів по мережі Інтернет, вміння вибирати засоби, методи і технології для створення Web-сторінок і Web-сайтів, розміщувати створені документи в мережі Інтернет)</p> <p><u>Економіка ГРБ</u> (знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур)</p> <p><u>Маркетинг ГРБ</u> (знання особливостей цифрового маркетингу, вміння орієнтуватися в цінній політиці готельних послуг, оцінювати споживачів, переваги конкурентів)</p>

	<u>Паблік релейшен у ГРБ та туризмі</u> (знання понять «імідж» і «репутація», ролі зв'язків з громадськістю в індустрії гостинності, вміння підтримувати та оновлювати інформаційне наповнення сайту організації) <u>Основи кулінарного туризму. Етнічні кухні</u> (знання головних мотивів туризму, видів туризму)
--	--

### 5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

<b>Кількість кредитів / годин</b>	4/120
<b>Лекції</b>	30
<b>Практичні / Семінарські</b>	30
<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна робота</b>	60
<b>Форма підсумкового контролю</b>	екзамен

### 6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

<b>Технічне та програмне забезпечення</b>	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.
<b>Обладнання</b>	Вивчення курсу не потребує використання додаткового обладнання та програмного забезпечення, крім загально вживаних програм і операційних систем.

### 7. Політика курсу

<b>Загальні вимоги</b>	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.
<b>Політика щодо дедлайнів і перескладання</b>	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (можливо вказати – % від загальної суми балів за конкретне заняття).
<b>Політика щодо відвідування</b>	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.

<b>Політика щодо виконання завдань</b>	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
<b>Академічна доброчесність</b>	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	
<b>Змістова частина 1 Вступ до гостинності</b>							
1	Тема 1	Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура	2		-	-	
2	Тема 1	Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура	2		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	2		2	-	
	Тема 3	Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	2		2	6	4
5-6	Тема 4	Організація готельного господарств	2		2	6	4
	Тема 5	Ресторанний бізнес: історія розвитку, класифікація підприємств громадського харчування	2		-	-	
7	Тема 5	Ресторанний бізнес: історія розвитку, класифікація підприємств громадського харчування	2		4	6	4

	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота №1	-		-	-	12
<b>Змістова частина 2 Основи менеджменту та маркетингу в індустрії гостинності</b>							
8-9	Тема 6	Вступ до менеджменту гостинності	2		2	2	
	Тема 6	Вступ до менеджменту гостинності	2		2	4	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	2		2	4	
12-13	Тема 8	Основи маркетингу в індустрії гостинності	2		2	4	4
	Тема 9	Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2		-	4	
14-15	Тема 9	Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2		4	4	4
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота №2	-		-	-	12
	Сума		30		30	60	60

## 9. Форми і методи навчання

<b>Лекція</b>	<p>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</p>
---------------	--

	навчання, ілюстрування
<b>Практичні /Семінарські</b>	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.
<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна робота</b>	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

<b>Поточний контроль</b>	
<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>	
<b>Підсумковий контроль за змістовою частиною</b>	
<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>	
<b>Підсумковий контроль</b>	
<p>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).</p>	

### 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	
	1. 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.
	2. 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.
	3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
	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. Іздор Шарп, Алан Філіпс. Four Seasons: історія бізнес філософії компанії./ Іздор Шарп, Алан Філіпс.2019.-320
	8. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізне. Менеджмент/ Центр навчальної літератури, 2019.-344 с.

	<p>9. Мостовав Л.Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві/ Л.Н.Мостовав. Світ книг.2018.-657</p> <p>10. Мальська М.П. , Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика/ М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. Центр навчальної літератури, 2019.-472 с.</p>
<b>Додаткова</b>	<p>1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.</p> <p>2. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р. Браймер; пер. с англ. – М.: Аспект Пресс, 2016. – 325 с.</p> <p>3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.</p> <p>4. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с.</p> <p>5. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія / Г. Т П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2015. – 465 с. 41</p> <p>6. Розметова О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства : підручник. Кам' янець-Подільській: «Абетка», 2014. 432 с.</p> <p>7. Introduction to Hospitality Management, 5th Edition John R. Walker, University of South Florida ©2017</p>
<b>Інформаційні ресурси</b>	<p>1. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf">http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf</a>.</p> <p>2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <a href="http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf">http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf</a>.</p> <p>3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://3umf.com/doc/449/">http://3umf.com/doc/449/</a>.</p> <p>4. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://www.prohotel. tv/forum/index.php?autocom=downloads&amp;showfile=439">http://www.prohotel. tv/forum/index.php?autocom=downloads&amp;showfile=439</a>.</p>