

Силабус курсу «Діяльність в сфері гостинності»

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 242 Туризм

Освітньо-професійна програма «Туризм»

Кількість кредитів – 3

Рік підготовки, семестр – 3 рік, 5 семестр

Компонент освітньої програми: вибірковий

Мова навчання: українська



Керівник курсу: к.т.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

Сабадош Ганна Олександрівна.

Контактна інформація: hanna.sabadosh@uzhnu.edu.ua,
+380991991176

Опис дисципліни

У сучасному періоді глобальної економіки індустрія гостинності відіграє важливе значення у розвитку суспільства.

Навчальна дисципліна «Діяльність в сфері гостинності» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в готельній індустрії України та світу, їх взаємозв'язків, розвиває у студентів практичні навички організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

Метою вивчення дисципліни «Діяльність в сфері гостинності» є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад організації та функціонування підприємств індустрії гостинності в Україні та світі, розвиток навичок пізнавальної діяльності в сфері гостинності, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

Завдання курсу:

- дати студентам глибоке уявлення основні чинники розвитку і методи вивчення діяльності та функціонування підприємств індустрії гостинності в Україні та світі.

- пояснити принципи законодавчого забезпечення і багаторівневого регулювання, організацію та управління сферою гостинності;

Навчальний контент

Теми	Результати навчання
Тема 1. Готельний та ресторанний бізнес	Знати: Особливості функціонування та розвитку готельної індустрії, специфіку діяльності закладів ресторанного господарства; сучасну класифікацію; терміни та визначення галузі.
Тема 2. Поняття, структура та еволюція сфери гостинності. Структура готельної індустрії	Знати: Організацію та структуру готельного господарства та сучасні тенденції розвитку готельної індустрії.
Тема 3. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю.	Знати: історичні аспекти розвитку готельної індустрії України та світу, основні чинники розвитку і методи вивчення цього виду господарської діяльності.
Тема 4. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	Знати: Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства; організацію постачання закладів ресторанного; вимоги до організації робочих місць у закладах ресторанного господарства. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства
Тема 5. Кон'юнктура ринку готельних послуг України	Знати: міжнародні готельні ланцюги і їх значення у розвитку сучасного туризму; особливості функціонування та розвитку готельної індустрії у різних регіонах України.
Тема 6. Сучасний стан і тенденції розвитку готельної індустрії України: регіональний аспект.	Знати: сучасний стан та тенденції розвитку готельної індустрії; визначення територіальних особливостей розвитку готельної індустрії.
Тема 7. Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму на індустрію гостинності.	Знати: основи туристської діяльності. Принципи, процеси і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем. Вміти: аналізувати діяльність суб'єктів

	індустрії туризму на всіх рівнях управління.
Тема 8. Нормативно-правові засади туристської діяльності	Знати: особливості міжнародного нормативно-правового регулювання готельної індустрії.
Тема 9. Стратегія та пріоритетні напрямки розвитку сфери гостинності України.	Знати: основні положення законодавства, національних і міжнародних нормативно-правових актів, що регламентують діяльність суб'єктів готельної індустрії; Вміти: аналізувати сучасні тенденції розвитку готельної індустрії
Тема 10. Основи маркетингу в індустрії гостинності.	Знати: Процеси організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування(готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).
Тема 11. Загальні поняття, сутність, роль та принципи менеджменту в сфері гостинності.	Знати: соціально-економічні чинники розвитку сфери гостинності; використовувати методику дослідження ринку готельних послуг у світі . Вміти: визначити соціально-економічні чинники розвитку сфері гостинності.

Формування компетентностей і програмні результати навчання

Індекс матриці в ОП	Компетентності й програмні результати навчання
ЗК4	Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей.
ЗК5	Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності.
ФК1	Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та світі.
ФК2	Знання нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного господарства, курортів; призначення та особливості проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг.
ФК3	Знання чинників, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства за функціональним призначенням; знання сучасних підходів до класифікації підприємств готельного та ресторанного господарства України.

ФК4	Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу ресторанного, готельного господарства, санаторно - курортного закладу.
ФК9	Уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів; додаткових видів послуг.

Літературні джерела

1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.
2. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. – К.: Знання, 2008. – 661с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
4. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В.Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.
5. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа. Навчальний посібник.-К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2015.-580 с.
6. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.

Політика оцінювання

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, участь в науково-дослідницьких заходах) навчання може відбуватись дистанційно за погодженням із керівником курсу.

Політика щодо дедлайнів та перескладання:Роботи (індивідуальні завдання), які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до -25 балів від загальної кількості); тести та пропущені практичні заняття відпрацьовуються не пізніше 2-х тижнів від терміну пропущених з іншими групами. Якщо студент з поважних причин не встиг цього зробити, то він має право звернутися до викладача з метою призначення індивідуального графіку перескладання (але це як виняток).

Політика щодо академічної доброчесності: Відповідно до нормативного документу: [Про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти УЖНУ](#) списування під час контрольних робіт, тестів та екзамену заборонені (у т.ч. користування мобільними телефонами). Студент має право ознайомитися зі своєю роботою після виставлення екзаменаційної оцінки. Підсумкова екзаменаційна оцінка складається із суми балів, які студент отримав впродовж семестру і екзаменаційної оцінки, поділеної навпіл. Кожен студент має право подати апеляцію щодо результатів екзамену.

Оцінювання

I. За кожне практичне заняття

– 5 балів ($14_{\text{занять}} * 5_{\text{балів}}$) --70

балів;

На практичному занятті оцінюється:

1. Постановка та правильність виконання заняття (2бала);
2. Обговорення результатів виконання практичного заняття; (2бал);
3. Повнота і обґрунтування висновків за результатами практичного заняття (1 бал).

II. Самостійна робота студента оцінюється у 20 балів.

1. Виконання індивідуального завдання у вигляді підготовки доповіді та презентації, її повідомлення за темою, яку пропонує викладач відповідно до програми дисципліни (10 балів);

2. Опрацювання теоретичних та науково-практичних, періодичних джерел, вирішення окремих ситуацій та кейсів (5 балів);

III. Науково-дослідна робота студента оцінюється у 10 балів

Підготовка доповідей на наукові студентські конференції та публікація наукових статей і тез (10 балів).

Разом за семестр – 100 балів

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1		Модуль 2	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні заняття	4	20	3	15
Письмове тестування при тематичному оцінюванні	2	10	2	10
Презентація	1	15	1	10
Реферат(доповідь)	-	-	2	10
Есе	1	5	1	5
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
Разом		100		100

До силябусу також готуються матеріали навчально-методичного комплексу:

- 1) навчальний контент (розширений план лекцій)
 - 2) тематика та зміст практичних робіт
 - 3) завдання для підсумкового контролю (питання до іспиту)
- електронне навчання в системі Moodle

Перелік питань до екзамену

2. Об'єкт, предмет та завдання предмету
3. Теоретичні основи та розвиток міжнародної готельної індустрії.
4. Основні історичні періоди розвитку ЗРГ.
5. Формування перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. - V ст. н.е.).
6. Спеціалізовані заклади розміщення (VI-XV ст.), їх формування.
7. Історія становлення готельної сфери в Середньовіччя.
8. Міжнародна готельна індустрія на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.
9. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії.
10. Умови та чинники та фактори розвитку І Г.
11. Принципи і цілі регулювання ІГ.
12. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні.
13. Умови та чинники розвитку готельної індустрії в Україні.
14. Державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.
15. Франшиза (франчайзинг) в готельній індустрії світу.
16. Особливості і проблеми розвитку міжнародної готельної індустрії у контексті глобалізаційних процесів.
17. Загальна характеристика готельного ланцюга Marriott.
18. Основи державного регулювання готельної індустрії України.
19. Розвиток готельної індустрії України в другій половині XIX – на початку XX ст.
20. Основи технічного регулювання підприємницької діяльності в готельному бізнесі в умовах приєднання України до ЄЕС.
21. Державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.
22. Інновації в готельній індустрії України.
23. Просторова диференціація розвитку готельного бізнесу України.
24. Санаторно-курортні (оздоровчі) заклади як складова індустрії гостинності України: характеристика і основні показники діяльності.
25. Стратегія розвитку готельної індустрії України. Пріоритетні напрямки розвитку ринку послуг гостинності в Україні.
26. Програми розвитку готельної індустрії в Україні. Напрями державної підтримки розвитку готельної індустрії України.
27. Форми ведення готельного бізнесу в Україні.
28. Привабливість готельної індустрії України для міжнародних інвесторів та способи виходу на готельний ринок України.
29. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії України.
30. Основні проблеми та перспективи розвитку міжнародних готельних мереж в Україні.
31. Державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів міжнародних мереж.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 – 81	Добре
67 – 74	Задовільно
60 – 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

1. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: Учеб. пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - К.: Дакор, 2006. - 288 с.
2. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. ~ 448 с.
3. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Муніч І.М, Уніфіковані технології готельних послуг / За ред.. проф. В.К. Федорченка. - К.: Вища школа, 2001. - 237 с.
4. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика. Навч.пос. - К: Центр учбової літератури, 2007.
5. Мунін Г.Б., Зимійов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.И. Управління сучасним готельним комплексом: Навч.посіб. /За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. - К.: Ліра - К, 2005. - 520 с.
6. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно- ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.Кондор, 2008. – 460
7. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.
8. Роглев Х.Й., Маркелов В.М. Організація обслуговування в готельних комплексах. - К.: КУТЕП, 2004. - 174 с.
9. Терещук О.С., Лисюк Т.В. Інновації у забезпеченні сталого розвитку готельних підприємств в Україні [Електронний ресурс]. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2016. – №2. – Режим доступу до журналу: <http://easterneurope-ebm.in.ua/index.php/2-2016-ukr>

[Електронний ресурс].

1. Всеукраїнська молодіжна туристична асоціація «Молодіжний туризм та хостели України» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.hostels-ukraine.com/index.php?lang=ua&mode>.
2. Всі готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ukraina.turmir.com/ua_cat_39.html>.

