

Силабус курсу



ОСНОВИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Освітній ступінь: бакалавр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік підготовки – 1, семестр – 1

Обсяг курсу – 3 кредити (90 годин, з них 30 – лекції, 30 – семінарські і практичні заняття)

Керівник курсу:

д.е.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Голод Андрій Петрович

Контактна інформація:

моб. тел.: +380678562906, e-mail: aholod2012@gmail.com

Опис дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Основи індустрії гостинності» є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно основ організації індустрії гостинності. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть дізнатися не лише про особливості професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а й отримати базову інформацію про організацію освітньої діяльності за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» в університеті. Важливим для подальшої фахової підготовки студентів буде вміння орієнтуватися у спільних та відмінних рисах між сферами рекреації, туризму та гостинності, а також розуміння ролі інновацій у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
1. Вступ до спеціальності	Знати особливості підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти та визначення основних понять. Вміти характеризувати структуру індустрії гостинності території.	Практична робота, самопрезентація
2. Науково-теоретичні основи організації індустрії гостинності	Знати потреби людини та роль індустрії гостинності у їх задоволенні. Розуміти зміст рекреації та її місце у житті людини. Вміти аналізувати структуру часу життєдіяльності людини. Знати об'єкт, предмет та методи дослідження рекреології та сервісології.	Практична робота, соціологічне дослідження
3. Основи туризмознавства	Знати визначення основних понять туризмознавства, функції туризму та його класифікацію; види туристичних організацій. Розуміти роль транспорту в туризмі, знати його ознаки та класифікацію. Орієнтуватися у взаємозв'язках між індустрією туризму та гостинності.	Онлайн-тестування

4. Історія туризму та гостинності	Знати періодизацію історії розвитку туризму, вміти характеризувати особливості кожного з етапів. Розуміти причини виникнення індустрії гостинності та знати основні етапи її розвитку як у світі, так і в Україні.	Обговорення на семінарському занятті
5. Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності	Здатність розуміти роль споживачів в індустрії гостинності, орієнтуватися в їх типах. Вміння налагоджувати індивідуальний підхід до споживачів (гостей) закладів індустрії гостинності. Знати основні мотивації і бар'єри споживачів в індустрії гостинності. Розуміти зміст процесу забезпечення якості послуг в індустрії гостинності, знати критерії та компоненти якості.	Практична робота, ділова гра, навчальна екскурсія
6. Захист прав споживачів в індустрії гостинності	Знати нормативне і організаційне забезпечення захисту прав споживачів в Україні, основні права споживачів і способи їх захисту. Орієнтуватися в питаннях захисту прав споживачів в індустрії гостинності.	Практична робота, аналіз нормативно-правових актів, кейси
7. Засоби розміщення, їх типи та види	Володіти знаннями про засоби розміщення, їх види. Вміти застосовувати на практиці знання про класифікацію та категоризацію закладів розміщення.	Практична робота, статистичний аналіз
8. Особливості розвитку готельного господарства в Україні та світі	Знати тенденції розвитку та сучасну структуру готельного господарства в Україні та світі.	Практична робота, статистичний аналіз, навчальна екскурсія
9. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності	Розуміти роль ресторанного господарства в індустрії гостинності, знати основи конкурентоздатності закладів ресторанного господарства. Вміти розробляти концепцію закладу ресторанного господарства, знати основні вимоги до його розташування.	Обговорення на семінарському занятті, презентація
10. Ресторанне господарство в економіці держави та регіону. Інновації в індустрії гостинності	Знати місце ресторанного господарства в економіці України. Вміти характеризувати сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства окремих регіонів. Знати закономірності просторового розвитку ресторанного господарства. Знати поняття інновацій, їх види та поширення. Вміти характеризувати основні інновації в сучасній індустрії гостинності.	Обговорення на семінарському занятті, презентація

Літературні джерела

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. – Київ : Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
2. Байлик С.І. Організація готельного господарства: підручник / С.І. Байлик, І.М. Писаревський. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
3. Бочелюк В.Й. Дозвіллезнавство : навчальний посібник / Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. – Київ : Центр навчальної літератури, 2006. – 208 с.
4. Голод А. Безпека регіональних туристичних систем: теорія, методологія та проблеми гарантування : монографія / Андрій Голод. – Львів : ЛДУФК, 2017. – 340 с.

5. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування : підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько. – Київ : Знання, 2011. – 366 с.

6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. П'ятницької Н. О. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські та практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) окремих робіт чи курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час іспиту заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення навчальних екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 50 (по 5 балів за кожну із 10 тем). Для допуску до підсумкового контролю необхідно набрати не менше 31 бала.

Підсумковий контроль – іспит (в усній формі). Максимальна оцінка на іспиті – 50 балів. Всього за курс – 100 балів.