

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Основи індустрії гостинності

(назва навчальної дисципліни)

**ПРОГРАМА
навчальної дисципліни**

підготовки бакалаврів

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

Навчальна програма з дисципліни «Основи індустрії гостинності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

I с. (денна і заочна форма навчання)

Розробник: доцент, д.е.н. Голод А.П.

Навчальна програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол № 1 від “2” вересня 2019 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

_____ (Голод А.П.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Навчальна програма затверджена на засіданні вченої ради факультету туризму

Протокол від. “ ____ ” _____ 20__ року № ____

Голова _____ (_____)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Навчальна програма затверджена на засіданні вченої ради факультету післядипломної та заочної освіти

Протокол від. “ ____ ” _____ 20__ року № ____

Голова _____ (_____)
(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма вивчення навчальної дисципліни “Основи індустрії гостинності” складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Предметом вивчення навчальної дисципліни є вступ до фахової підготовки майбутніх бакалаврів з готельно-ресторанної справи, засвоєння ними основ дослідження та організації готельно-ресторанного бізнесу.

Міждисциплінарні зв'язки: товарознавство, основи підприємницької діяльності, організація ресторанного господарства, організація готельного господарства, основи менеджменту, маркетинг та ін.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

Змістовий модуль 1. Сутність та засади організації індустрії гостинності

Змістовий модуль 2. Туризм як фактор розвитку індустрії гостинності

Змістовий модуль 3. Споживачі послуг індустрії гостинності

Змістовий модуль 4. Основи організації готельного господарства

Змістовий модуль 5. Основи організації ресторанного господарства

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни “Основи індустрії гостинності” є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно основ організації індустрії гостинності.

1.2. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати: фундаментальні засади гостинності як явища та виду діяльності, історичні та методологічні передумови розвитку готельно-ресторанного бізнесу, особливості готельного та ресторанного господарства, типи закладів розміщення та харчування, роль туризму у розвитку індустрії гостинності, основні компоненти професійної майстерності працівника індустрії гостинності, методи дослідження розвитку готельно-ресторанного бізнесу на регіональному та державному рівні.

вміти: орієнтуватися у формах та видах діяльності, що належать до готельно-ресторанної справи; застосовувати основні методи аналізу розвитку індустрії гостинності; застосувати на практиці основні елементи професійної майстерності працівника індустрії гостинності.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3 кредити ECTS.

2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1

Змістовий модуль 1. Сутність та засади організації індустрії гостинності

Тема 1. Вступ до спеціальності.

Структура навчальної дисципліни «Основи Індустрії гостинності». Особливості підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти. Визначення основних понять: гостинність, індустрія гостинності, дестинація.

Тема 2. Науково-теоретичні основи організації індустрії гостинності.

Потреби людини та роль індустрії гостинності у їх задоволенні. Ієрархія та типологія потреб. Рекреація та її місце у житті людини. Структура часу життєдіяльності людини. Рекреологія та сервісологія як науки про рекреацію та сферу обслуговування, їх об'єкт, предмет та методи дослідження.

Змістовий модуль 2. Туризм як фактор розвитку індустрії гостинності

Тема 3. Основи туризмознавства.

Визначення понять «туризм», «турист», «туристичний продукт», «туристичний потік». Функції туризму. Класифікація видів туризму за географічними особливостями, напрямком туристичних потоків та способами пересування; за специфікою учасників, періодичністю та особливостями організації; за особливостями фінансування та метою. Туристичні організації, їх види. Роль транспорту в туризмі, його ознаки та безпечність. Класифікація транспорту в туризмі.

Тема 4. Історія туризму та гостинності.

Періодизація історії розвитку туризму. Перші морські експедиції давніх єгиптян та фінікійців. Внесок у розвиток сфери подорожей стародавніх полководців. Найвідоміші мандрівники стародавнього світу. Становлення індустрії гостинності в стародавньому світі. Основні види подорожей в епоху античності. Внесок у розвиток подорожей жителів Північної Європи в епоху раннього Середньовіччя. Розвиток паломництва в епоху Середньовіччя. Арабські мандрівники Середньовіччя. Особливості розвитку сфери туризму та індустрії гостинності на території Київської Русі. Епоха Великих географічних відкриттів та її значення для розвитку туризму. Роль «транспортної революції» у розвитку туризму в XIX-поч. XX ст. Становлення туроператорської діяльності. Томас Кук. Розвиток туризму у першій половині XX ст. Розвиток туризму у другій половині XX ст. Основні етапи розвитку туризму в Україні.

Змістовий модуль 3. Споживачі послуг індустрії гостинності.

Тема 5. Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності.

Споживачі в індустрії гостинності, їх типи. Особливості індивідуального підходу до споживачів (гостей) закладів індустрії гостинності. Типи гостей за метою відвідування, за відвідуваністю, психологічними особливостями. Лояльні та критичні гості. Мотивації і бар'єри споживачів в індустрії гостинності. Якість послуг в індустрії гостинності, її критерії та компоненти. Базова, очікувана і бажана якість.

Тема 6. Захист прав споживачів в індустрії гостинності.

Нормативне і організаційне забезпечення захисту прав споживачів в Україні. Основні статті Закону України «Про захист прав споживачів». Держспоживслужба. Основні права споживачів і способи їх захисту. Особливості захисту прав споживачів в індустрії гостинності.

Змістовий модуль 4. Основи організації готельного господарства.

Тема 7. Засоби розміщення, їх типи та види.

Поняття засобу розміщення. Колективні та індивідуальні засоби розміщення. Класифікація закладів розміщення за місцем розташування, видом, типом сервісу, місткістю, рівнем комфорту та ін. Готелі та аналогічні заклади розміщення, їх категоризація. Категоризація готелів за «зірковістю».

Тема 8. Особливості розвитку готельного господарства в Україні та світі.

Тенденції розвитку світового готельного господарства. Міжнародні готельні ланцюги. Характеристика найвідоміших готелів світу. Готелі основних туристичних центрів України. Тенденції розвитку готельного господарства України.

Змістовий модуль 5. Основи організації ресторанного господарства.

Тема 9. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.

Конкурентоздатність закладів ресторанного господарства, їх види. Концепція закладу, її структура. Розташування закладу ресторанного господарства.

Тема 10. Ресторанне господарство в економіці держави та регіону.

Інновації в індустрії гостинності

Місце ресторанного господарства в економіці України. Сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства Львівської області. Просторовий розвиток ресторанного господарства. Поняття інновацій, їх види та поширення.. Характеристика основних інновацій в сучасній індустрії гостинності.

3. Рекомендована література

Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 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.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

Допоміжна:

7. Голод А.П. Готельне господарство в структурі регіональних туристичних систем [Електронний ресурс] / А.П. Голод, Ю.Б. Феленчак // Інфраструктура ринку : електронний науково-практичний журнал. – 2019. – Вип. 32. – С. 277-281. – Режим доступу: http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/32_2019_ukr/43.pdf
8. Голод А.П. Інноваційні фактори модернізації індустрії гостинності регіону / А.П. Голод // Маркетинг в умовах розвитку цифрових технологій : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (5 жовтня 2018 р). – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. – С. 91-92.
9. Голод А.П. Ресторанне господарство регіону: засади модернізації та просторового розвитку / А.П. Голод, Ю.Б. Феленчак // Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід : матеріали XII Міжнар. наук. конф. – Львів, 2018. – С. 81–84.
10. Мазур В. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу / Володимир Мазур // Журнал Європейської економіки. – 2015. – Т. 14(3). – С. 273-284.
11. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навчальний посібник. – Київ : Кондор, 2005. – 408 с.

Інформаційні ресурси Інтернет

12. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.consumer.gov.ua/>

13. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua/>

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах.

1. Виступи з доповіддю, доповнення, участь в обговоренні на семінарських заняттях.
 2. Виконання завдань практичних робіт.
- Підсумковий контроль** – іспит (І семестр – денна та заочна форма).

Екзаменаційні вимоги

1. Особливості підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти.
2. Визначення основних понять індустрії гостинності
3. Потреби людини та роль індустрії гостинності у їх задоволенні.
4. Структура часу життєдіяльності людини та місце у ньому рекреації.
5. Рекреологія як наука
6. Сервісологія як наука
7. Вплив фінансових можливостей людини на організацію її дозвілля.
8. Визначення понять «туризм», «турист».
9. Визначення понять «туристичний продукт», «туристичний потік».
10. Функції туризму.
11. Класифікація видів туризму за географічними особливостями, напрямом туристичних потоків та способами пересування.
12. Класифікація видів туризму за колом учасників, періодичністю та особливостями організації.
13. Класифікація видів туризму за особливостями фінансування та метою.
14. Туристичні організації, їх види.
15. Роль транспорту в туризмі, його ознаки та безпечність.
16. Класифікація транспорту в туризмі.
17. Історія туризму та гостинності.
18. Роль споживача (гостя) в індустрії гостинності.
19. Типи споживачів (гостей) в індустрії гостинності.
20. Якість послуг в індустрії гостинності.
21. Мотивації і бар'єри споживачів послуг індустрії гостинності.
22. Особливості спілкування працівників з різними типами гостей.
23. Нормативне і організаційне забезпечення захисту прав споживачів в Україні.
24. Основні права споживачів і способи їх захисту.
25. Особливості захисту прав споживачів в індустрії гостинності.
26. Засоби розміщення, їх типи та види.

27. Класифікація закладів розміщення.
28. Особливості розвитку готельного господарства в Україні.
29. Категоризація закладів розміщення.
30. Оцініть переваги і недоліки готелю (на вибір).
31. Класифікація закладів ресторанного господарства.
32. Економічна ефективність закладів ресторанного господарства.
33. Характеристика індустрії гостинності території (за вибором).
34. Концепція закладу ресторанного господарства, її значення.
35. Розташування закладу ресторанного господарства.
36. Місце ресторанного господарства в економіці України.
37. Сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства Львівської області.
38. Просторовий розвиток ресторанного господарства.
39. Оцініть переваги і недоліки ресторану (на вибір).
40. Поняття інновацій, їх види та поширення.
41. Характеристика основних інновацій в сучасній індустрії гостинності.
42. Характеристика однієї із інновацій в сучасній індустрії гостинності.