

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
КАФЕДРА ТУРИЗМУ**

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Сучасні концепції гостинності

(назва навчальної дисципліни)

підготовки магістрів

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

Львів-2021

Робоча програма з навчальної дисципліни «Сучасні концепції гостинності»
для магістрантів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

I с. (денна форма навчання)

Розробник: доцент, д.е.н. Голод А.П.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туризму

Протокол від “__” _____ 20__ року № __

Завідувач кафедри туризму

(підпис)

(Голод А.П.)

(прізвище та ініціали)

© Голод А.П., 20__

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 20__

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>	Вибіркова	
Модулів –		Рік підготовки:	
Змістових модулів –		1-й	-
Індивідуальне науково-дослідне завдання: не передбачено		Семестр	
Загальна кількість годин: 120		1-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 5		Лекції	
		20 год.	-
	Практичні, семінарські		
	20 год.	-	
	Лабораторні		
	-	-	
	Самостійна робота		
30 год.	-		
Індивідуальні завдання: -			
Вид контролю: залік			
	Рівень вищої освіти: магістр		

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно концептуальних основ розвитку сучасної індустрії гостинності.

Під час вивчення дисципліни студенти зможуть не лише ознайомитися із сучасним розумінням гостинності як комплексної послуги, що характеризується споживчими властивостями і зумовлює необхідність створення позитивного іміджу підприємства, а й набути вмінь застосовувати інноваційні підходи до організації професійної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі. Важливим для подальшого виконання магістрантами наукових досліджень буде вивчення чотирьох основних концепцій гостинності – гуманітарної, технологічної, функціональної і комерційної, а також уміння формувати на їх основі моделі (концепції) гостинності закладу.

1.2. Під час вивчення дисципліни студенти можуть досягти таких результатів навчання:

- розуміння філософських, соціально-психологічних і функціональних основ гостинності;
- здатність до аналізу та узагальнення тенденцій та перспектив розвитку індустрії гостинності в умовах невизначеності;
- здатність до формування концептуальних засад стратегічного управління на різних організаційних рівнях індустрії гостинності.

3. Програма навчальної дисципліни

1. Сутність гостинності та її концептуальні засади

Основні підходи до трактування поняття гостинності. Зміст концепцій гостинності на різних рівнях, їх значення. Глобальні концепції гостинності. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності на глобальному рівні.

2. Гуманітарна та технологічна концепції гостинності

Зміст та особливості гуманітарної концепції гостинності. Підходи до трактування принципу «гість завжди має рацію». Роль технологічної концепції гостинності в інноваційному розвитку готельно-ресторанного господарства на сучасному етапі. Положення гуманітарної та технологічної концепцій у наукових дослідженнях та практичній діяльності за фахом.

3. Функціональна та комерційна концепції гостинності

Зміст і особливості функціональної та комерційної концепцій гостинності. Сучасні моделі управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності. Концептуальні засади розвитку індустрії гостинності в структурі національної та регіональної економіки. Цілі розвитку підприємства індустрії гостинності та завдання для їх досягнення.

4. Національні та регіональні аспекти гостинності

Роль національно-культурних, етнічних, регіональних особливостей у стратегічному управлінні розвитком індустрії гостинності та формуванні концепцій закладів і їх мереж. Врахування національних та регіональних аспектів гостинності у наукових дослідженнях та практичній діяльності за фахом.

5. Формування моделі гостинності закладу

Принципи формування концептуальної моделі закладу індустрії гостинності. Використання положень основних концепцій гостинності з метою розробки концепції закладу; обґрунтування сформованої моделі та пропонувати можливості її практичного застосування.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	с	П	лаб	с.р.		л	с	п	лаб	с.р.
Тема 1. Сутність гостинності та її концептуальні засади	24	4	4	-	-	16	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Гуманітарна та технологічна концепції гостинності	24	4	4	-	-	16	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Функціональна та комерційна концепції гостинності	24	4	4	-	-	16	-	-	-	-	-	-
Тема 4. Національні та регіональні аспекти гостинності	24	4	4	-	-	16	-	-	-	-	-	-
Тема 5. Формування моделі гостинності закладу	24	4	-	4	-	16	-	-	-	-	-	-
Разом	120	20	16	4	-	80	-	-	-	-	-	-

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Гостинність: історія і сучасність, теорія і практика	4	-
2	Гуманітарна концепція гостинності	2	-
3	Технологічна концепція гостинності	2	-
4	Функціональна концепція гостинності	2	-
5	Комерційна концепція гостинності	2	-
6	Глобалізація та регіоналізація в сучасній індустрії гостинності	4	-
	Разом	16	-

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Розробка і презентація концепції гостинності закладу	4	-
	Разом	4	-

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Сутність гостинності та її концептуальні засади	16	-
2	Гуманітарна та технологічна концепції гостинності	16	-
3	Функціональна та комерційна концепції гостинності	16	-
4	Національні та регіональні аспекти гостинності	16	-
5	Формування моделі гостинності закладу	16	-
	Разом	80	-

8. Індивідуальні завдання

У межах теми 5 «Формування моделі гостинності закладу» передбачено виконання практичної роботи №1 на тему «Розробка і презентація концепції гостинності закладу», яка виконується на основі індивідуальних завдань.

Індивідуальні завдання у вигляді мультимедійних презентацій та конспектів самопідготовки за кожним із видів робіт передбачені також для студентів, що навчаються за графіком сприяння.

9. Методи контролю

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

- обговорення на семінарському занятті;
- практична робота;
- кейси;
- групова дискусія;
- індивідуальне завдання.

Підсумковий контроль – залік (I семестр – денна форма).

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Форма навчання/ види робіт	Поточне опитування та самостійна робота					Разом поточне	Всього
	T1	T2	T3	T4	T5		
Денна (усього балів)	0-15	0-15	0-15	0-15	0-40	100	100
Семінари	0-15	0-15	0-15	0-15	-	60	
Практичні роботи	-	-	-	-	0-40	40	
Заочна (усього балів)	-	-	-	-	-	-	
Семінари	-	-	-	-	-	-	
Практичні роботи	-	-	-	-	-	-	

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		

35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Методичне забезпечення

СЕМІНАР №1

Гостинність: історія і сучасність, теорія і практика

Питання для обговорення:

1. Поняття гостинності та його історичний розвиток.
2. Гостинність як риса характеру. Як її виробити?
3. Гостинність в Україні: історія і сучасність.
4. Структура гостинності як виду економічної діяльності.

СЕМІНАР №2

Гуманітарна концепція гостинності

Питання для обговорення:

1. Гуманістична концепція у суспільному житті і наукових дослідженнях.
2. Людина - об'єкт чи суб'єкт гостинності?
3. Потреби і мотивації людини як споживача послуг гостинності.
4. Еволюція ролі людини в сфері гостинності в сучасному періоді розвитку України.

СЕМІНАР №3

Технологічна концепція гостинності

Питання для обговорення:

1. Особливості сучасного технологічного укладу в контексті інноваційного розвитку індустрії гостинності.
2. Технології і людина: чи є конфлікт цінностей?
3. Досвід економічно розвинених країн у технологічному оновленні сфери гостинності.
4. Напрями модернізації індустрії гостинності України в умовах кризи.

СЕМІНАР №4

Функціональна концепція гостинності

Питання для обговорення:

1. Сервіс як основна функціональна характеристика сфери гостинності.

2. Якість послуг та рівні задоволеності споживачів.
3. Альтернативні функції гостинності. Як їх реалізувати?
4. Роль кадрового забезпечення у сучасній сфері гостинності.

СЕМІНАР №5

Комерційна концепція гостинності

Питання для обговорення:

1. Індустрія гостинності в економіці зарубіжних країн.
2. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності України.
3. Підприємство (заклад) як основний суб'єкт комерційної концепції гостинності.
4. Особливості формування моделі гостинності закладу.

СЕМІНАР №6

Глобалізація та регіоналізація в сучасній індустрії гостинності

Питання для обговорення:

1. Глобалізація в індустрії гостинності: загрози і можливості.
2. Роль регіоналізації у підвищенні конкурентоздатності індустрії гостинності на різних рівнях (заклад, місто, регіон, держава).
3. Унікальність проти стандартизації: як не перейти межу?

ПРАКТИЧНА РОБОТА №1

Розробка і презентація концепції гостинності закладу

Завдання:

1. На основі набутих знань та умінь сформулювати проект концепції гостинності закладу (за вибором).
2. Підготувати і захистити презентацію розробленого проекту.

12. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Байлик С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Балацька Н.Ю. Методичні вказівки для самостійної роботи з курсу «Основи гостинності». Харків : ХДУХТ, 2017. URL: <https://cutt.ly/DfBuQg4> (дата звернення: 1.05.2020).
3. Гринів О. Філософія туризму : навч. посіб. Львів: ПАІС, 2017. 200 с.
4. Коркуна О. та ін. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.
5. Малюк Л.П., Варапаєв О.М., Цюлковська А.В. Сервісологія та сервісна діяльність : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2015. 211 с.

Допоміжна:

6. Голод А. Безпека регіональних туристичних систем: теорія, методологія та проблеми гарантування : монографія. Львів : ЛДУФК, 2017. 340 с.

7. Голод А.П., Іжевська О.П., Коркуна О.І. Кластерна модель розвитку індустрії гостинності регіону. Східна Європа: економіка, бізнес та управління, 2019. Вип. 4(21). С. 375-380. URL : http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/21_2019/60.pdf.

8. Голод А.П., Кулик О.М., Ушакова К.Д. Маркетингові механізми модернізації закладів ресторанного господарства. Сталый розвиток економіки : міжнар. наук.-виробничий журнал, 2019. №4 (45). С. 150–156.

9. Голод А.П., Феленчак Ю.Б. Готельне господарство в структурі регіональних туристичних систем. Інфраструктура ринку : електронний науково-практичний журнал. 2019. Вип. 32. С. 277–281. URL : http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/32_2019_ukr/43.pdf (дата звернення: 20.10.2019).

10. Мазур В. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу. 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. URL: <http://www.consumer.gov.ua/>

13. Державна служба статистики України URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>