

Силабус курсу



СУЧАСНІ КОНЦЕПЦІЇ ГОСТИННОСТІ

Освітній ступінь: магістр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік підготовки – 1, семестр – 1

Компонент освітньої програми: вибірковий

Обсяг курсу – 4 кредити (120 годин, з них 20 – лекції, 20 – семінарські і практичні заняття)

Керівники курсу:

д.е.н., доцент, завідувач кафедри туризму

Голод Андрій Петрович

Контактна інформація:

e-mail: aholod2012@gmail.com

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Беля Ірина Ярославівна

Контактна інформація:

e-mail: irabelia94@gmail.com

Опис дисципліни

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.

Зміст курсу

| Теми | Результати навчання | Оцінювання |
|--|---|--------------------------------------|
| 1. Сутність гостинності та її концептуальні засади | Знати основні підходи до трактування поняття гостинності. Розуміти зміст концепцій гостинності на різних рівнях, їх значення. Орієнтуватися у глобальних концепціях гостинності. Уміти аналізувати та узагальнювати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності на глобальному рівні | Обговорення на семінарському занятті |
| 2. Гуманітарна та технологічна концепції гостинності | Знати зміст та особливості гуманітарної концепції гостинності. Розуміти підходи до трактування принципу «гість завжди має | Кейси |

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
| | рацію». Розуміти роль технологічної концепції гостинності в інноваційному розвитку готельно-ресторанного господарства на сучасному етапі. Уміти застосовувати положення гуманітарної та технологічної концепцій у наукових дослідженнях та практичній діяльності за фахом | |
| 3. Функціональна та комерційна концепції гостинності | Знати зміст і особливості функціональної та комерційної концепцій гостинності. Орієнтуватися у сучасних моделях управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності. Розуміти концептуальні засади розвитку індустрії гостинності в структурі національної та регіональної економіки. Уміти формулювати цілі розвитку підприємства індустрії гостинності та розробляти завдання для їх досягнення | Обговорення на семінарському занятті |
| 4. Національні та регіональні аспекти гостинності | Розуміти роль національно-культурних, етнічних, регіональних особливостей у стратегічному управлінні розвитком індустрії гостинності та формуванні концепцій закладів і їх мереж. Уміти враховувати національні та регіональні аспекти гостинності у наукових дослідженнях та практичній діяльності за фахом | Навчальна екскурсія, групова дискусія |
| 5. Формування моделі гостинності закладу | Розуміти принципи формування концептуальної моделі закладу індустрії гостинності. Уміти використовувати положення основних концепцій гостинності з метою розробки концепції закладу; обґрунтовувати сформовану модель та пропонувати можливості її практичного застосування | Розробка проекту |

Літературні джерела

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.

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські та практичні роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання курсу відбувається у визначеному положеннями Університету

порядку, дострокове складання можливе з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час 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. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування та ін.) 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 – 100 (по 15 балів за перші 4 теми і 40 балів за 5 тему (розробка проекту)). Додаткові бали студенти можуть отримати за участь в обговоренні тем під час лекцій.

Підсумковий контроль – залік, який виставляється за результатами поточного оцінювання. Максимальна кількість балів за курс – 100.