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

ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

# ОК 3. ОСНОВИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

**Порядок оцінювання результатів навчання**

**вимоги з дисципліни**

**Освітній ступінь** – бакалавр

**Галузь знань** – 24 «Сфера обслуговування»

**Спеціальність** – 241 «Готельно-ресторанна справа»

**Освітня програма** – «Готельно-ресторанна справа»

**Мова навчання** – українська

**Львів-2024**

**Основи індустрії гостинності: Порядок оцінювання результатів навчання** обов'язкової компоненти освітньої програми для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 10 с.

**Розробник:** ***Тесля Ольга Дмитрівна***, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н., доцент

Порядок оцінювання результатів навчання затверджений на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «19» серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

_____ (Паска М.З.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

©Тесля О.Д., 2024
© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024 рік

# ВСТУП

Гостинністю вважають сукупність засобів розміщення, харчування і розваг для туристів, а також традиції прийому гостей в різних культурах. З розвитком надання послуг гостинності людям, котрі з певних причин покидали свої домівки, гостинність перетворилася на професію, а потім і на справжню індустрію.

Тому, сьогодні індустрія гостинності – це бізнес, який спрямований на забезпечення мандрівників житлом, харчуванням, а також на організацію їхнього дозвілля.

Індустрія гостинності об'єднує всі суміжні галузі економіки, що спеціалізуються на обслуговуванні через спеціалізовані підприємства: готелі, ресторани, туристичні агентства, національні парки, парки культури та відпочинку та ін. Гостинність вже набула характерних рис індустрії і представляє собою багатопланову та багатофункціональну сферу суспільного виробництва. Постійне підвищення долі індустрії гостинності характеризує все більший вплив нематеріальної сфери на матеріальне виробництво та на економіку держави в цілому. Індустрія гостинності задовольняє соціальні потреби споживачів і повинна розвиватися на основі державного управління економічно відособленими суб'єктами цієї сфери національної економіки. Вивчення дисципліни передбачає засвоєння навчального лекційного матеріалу, у вільний від аудиторних занять час у формі самостійної та індивідуальної роботи, призначеної формувати практичні навички роботи студентів зі спеціальною літературою, орієнтувати їх на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань і засвоєння основних положень відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є форми, послідовність і закономірності розвитку господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного типу.

**Метою** викладання навчальної дисципліни “Основи індустрії гостинності” є надання здобувачам вищої освіти понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку готельно-ресторанної справи.

**Завдання** навчальної дисципліни “Основи індустрії гостинності”: теоретична та практична підготовка студентів з вивчення історії розвитку готельної та ресторанної справи; оцінювання сучасної ролі гостинності в економіці, соціально-культурній і політичній діяльності держав; аналіз складових готельно-ресторанної індустрії та їх взаємозв’язки; ознайомлення зі змістом і формами практичної діяльності в галузі соціального- культурного сервісу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні оволодіти такими професійно-функціональними знаннями та вміннями:

**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, основні компоненти професійної майстерності працівника індустрії гостинності.

**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.

## Структура навчальної дисципліни

| Назви змістових модулів і 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. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| **Модуль 1** | | | | | | | | | | | | |
| **Змістовий модуль 1. Сучасні тенденції організації та розвитку індустрії гостинності** | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 1**. Поняття, структура та еволюція індустрії гостинності | 16 | 2 | - | 2 | - | 12 | 16 | 1 | - | - | - | 15 |
| **Тема 2.** Історія розвитку індустрії гостинності у різних країнах світу | 14 | 2 | - | 2 | - | 10 | 14 | 1 | - | 2 | - | 11 |
| **Тема 3.** Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності | 12 | 2 | - | - | - | 10 | 12 | 2 | - | - | - | 10 |
| **Тема 4.** Захист прав споживачів в індустрії гостинності | 16 | 2 | - | 2 | - | 12 | 16 | - | - | 2 | - | 14 |
| **Разом за змістовим модулем 1** | **58** | **8** | **-** | **6** | **-** | **44** | **58** | **4** | **-** | **4** | **-** | **50** |
| **Змістовий модуль 2. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності в готельно-ресторанному бізнесі** | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 5.** Сучасні напрями забезпечення якісного сервісу у готельно- ресторанному бізнесі | 16 | 2 | - | 2 | - | 12 | 16 | 1 | - | - | - | 15 |
| **Тема 6.** Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності | 16 | 2 | - | 2 | - | 12 | 16 | 2 | - | 2 | - | 12 |
| **Тема 7.** Етика поведінки та комунікаційні особливості в індустрії гостинності | 16 | 2 | - | 2 | - | 12 | 16 | - | - | 2 | - | 14 |
| **Тема 8.** Інновації в індустрії гостинності | 14 | 2 | - | 2 | - | 10 | 14 | 1 | - | - | - | 13 |
| **Разом за змістовим модулем 2** | **62** | **8** | **-** | **8** | **-** | **46** | **62** | **4** | **-** | **4** | **-** | **54** |
| **Усього годин МОДУЛЬ 1** | **120** | **16** | **-** | **14** | **-** | **90** | **120** | **8** | **-** | **8** | **-** | **104** |

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

- Опитування.
- Перевірка завдань для самостійної роботи.
- Перевірка матеріалів самопідготовки.
- Виконання завдань практичних занять.

**Підсумковий контроль** – іспит (I семестр – денна і заочна форма).

### Розподіл балів, які отримують студенти

| Форма навчання/ види робіт | Поточне оцінювання та самостійна робота | | | | | | | | | Всього | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ЗМ 1 | | | | ЗМ 2 | | | | Разом поточне | Іспит | Разом |
| | Т1 | Т2 | Т3 | Т4 | Т5 | Т6 | Т7 | Т8 | | | |
| **Денна (усього балів)** | **0-7** | **0-7** | **0-8** | **0-8** | **0-10** | **0-10** | **0-5** | **0-5** | **60** | **40** | **100** |
| **Заочна (усього балів)** | **0-5** | **0-10** | **0-5** | **0-10** | **0-5** | **0-10** | **0-10** | **0-5** | **60** | **40** | **100** |

### 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 |

**ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**з дисципліни «Основи індустрії гостинності»**

**Рівень вищої освіти «бакалавр»**

**Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»**

**Денна форма навчання**

| **Змістовий модуль 1. Сучасні тенденції організації та розвитку індустрії гостинності** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Назва завдання** | **Характеристика** | **Кількість балів** | **Термін виконання** |
| **1.** | **Самостійна робота** | Ретроспективний аналіз розвитку готельного господарства<br>Системи класифікації готелів у світі.<br>Якість послуг індустрії гостинності<br>Захист прав споживачів в індустрії гостинності | **0-7** | **Під час вивчення змістового модуля** |
| **2.** | **Практична робота** | Бакалавру необхідно надати характеристику індустрії гостинності; знати історію розвитку і захист прав споживачів в індустрії гостинності | **0-7** | **Під час вивчення змістового модуля** |
| **3.** | **Конспекти самопідготовки** | Тема 1. Поняття, структура та еволюція індустрії гостинності<br>Тема 2.Історія розвитку індустрії гостинності у різних країнах світу<br>Тема 3.Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності<br>Тема 4. Захист прав споживачів в індустрії гостинності | **0-8** | **До практичних занять 1-4** |
| **4.** | **Відповіді на практичних** | Тема 1-4 | **0-8** | **До практичних занять 1-4** |
| | | | **0-30** | |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **<u>Змістовий модуль 2.</u> Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності в готельно-ресторанному бізнесі** | | | | |
| **1.** | **Самостійна робота** | Особливості розвитку міжнародних готельних мереж.<br>Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.<br>Етика поведінки та комунікаційні. особливості в індустрії гостинності.<br>Основні інновації в сучасній індустрії гостинності. | **0-10** | **Під час вивчення змістового модуля** |
| **2.** | **Практична робота** | Бакалавру необхідно ознайомитись з підприємствами готельного господарства регіону; проаналізувати сучасні тренди в ресторанному бізнесі; принципи і функції комунікативної культури закладів готельного та ресторанного бізнесу. | **0-10** | **Під час вивчення змістового модуля** |
| **3.** | **Конспекти самопідготовки** | Тема 5. Сучасні напрями забезпечення якісного сервісу у готельно-ресторанному бізнесі.<br>Тема 6. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.<br>Тема 7. Етика поведінки та комунікаційні особливості в індустрії гостинності<br>Тема 8. Інновації в індустрії гостинності | **0-5** | **До практичних занять 5-7** |
| **3.** | **Відповіді на практичних** | Тема 5-8 | **0-5** | **До практичних занять 5-7** |
| | **Загальна кількість** | | **30** | |

## Рекомендована література


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. Дозвіллєзнавство : навчальний посібник / Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. – Київ : Центр навчальної літератури, 2006. – 208 с.
4. Голод А. Безпека регіональних туристичних систем: теорія, методологія тапроблеми гарантування : монографія / Андрій Голод. – Львів : ЛДУФК, 2017. – 340 с.
5. 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
6. 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.
7. 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.
8. Гузар, У., Голод, А., Паска, М., Петришин, Н., Тесля, О., & Тихоновський, М. (2024). ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice, 3(56), 410–422. https://doi.org/10.55643/fcaptp.3.56.2024.4371
9. Гузар, У., Назар, М., Кобрин, А. (2024). ІНСТИТУЦІЙНІ АСПЕКТИ ТРАНСФОРМАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ. Baltic Journal of Economic Studies , 10 (1), 54-62. https://doi.org/10.30525/2256-0742/2024-10-1-54-62
10. Гузар, У. (2024). ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ. Економіка та суспільство, (59). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-112
11. Закон України «Про захист прав споживачів» // http://www.rada.gov.ua
12. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування :

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

13. Мазур В. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу / Володимир Мазур // Журнал Європейської економіки. – 2015. – Т. 14(3). – С. 273-284.

14. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства:Підручник.:[для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. тадопов. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

15. Островська, Г. Й. Управління креативністю персоналу в закладах індустрії гостинності / Г. Й. Островська, У. Є. Гузар // Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки : зб. наук. пр. – Кропивницький : ЦНТУ, 2023. – Вип. 9(42). – С. 83-90.

16. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту : навчальний посібник. –Київ : Кондор, 2005. – 408 с.