



## Силабус курсу

### Розвиток сфери гостинності в Україні

ступінь вищої освіти – бакалавр

галузь знань – 24 Сфера обслуговування

спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа  
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: 4, Семестр: 7

Кількість кредитів: 5

Мова навчання: українська

ПП

### Керівник курсу

Уляна Володимирівна ТКАЧ

к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу

Контактна інформація

[u.tkach@wunu.edu.ua](mailto:u.tkach@wunu.edu.ua), (0352) 47-50-75

### Опис дисципліни

*Метою навчальної дисципліни* є сформувати у здобувачів мислення, що базується на знанні основ гостинності, комплексної уяви про сутність гостинності та її складові для практичної діяльності на ринку готельних та ресторанных послуг, ознайомити з особливостями роботи підприємств індустрії гостинності, розвину професійну культуру та сформувати компетентності. Формування у студентів уявлення про загальні аспекти сфери гостинності, історичні факти зародження, розвитку та сучасні тенденції підприємств сфери гостинності.

### Структура курсу

Годин и (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Контрольні заходи
4/2	Тема 1. Поняття та структура сфери гостинності	Знати теоретичні основи основ гостинності, основні терміни та визначення; нормативну документацію, що регламентує професійну сферу;	Тести, питання
3/1	Тема 2. Особливості історичного розвитку індустрії гостинності	Розглянути історичні етапи формування світової індустрії гостинності;	Питання, кейси
4/2	Тема 3. Особливості створення готельного підприємства	Вміти: володіти професійною термінологією і визначеннями що використовуються під час надання послуг у сфері гостинності; застосовувати на практиці основні принципи та правила високоякісного	Ділові ігри, питання

		обслуговування; складати бізнес-плани функціонування підприємства індустрії гостинності	
3/2	Тема 4. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	Закріплення знань про теоретичні аспекти основ гостинності; розуміння особливостей функціонування підприємств індустрії гостинності;	Питання, кейси
4/1	Тема 5. Організація готельного господарств	Знати етичні, психологічні та естетичні аспекти; основні принципи та правила високоякісного обслуговування; формування знань про особливості ведення бізнесу у сфері гостинності.	Ділові ігри, питання
3/1	Тема 6. Процес прийняття і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності	Проаналізувати особливості управління підприємствами інструції гостинності	Тести, питання
3/2	Тема 7. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Знати сучасні підходи до досягнення якісного сервісу в готельно-ресторанному бізнесі. принципи функціонування підприємств сфери гостинності.	Питання, кейси
4/1	Тема 8. Загрози розвитку підприємств сфери гостинності та шляхи виходу із них	Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	Ділові ігри, питання

## Літературні джерела

### Основна література

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 329 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
5. Мальська М.П., Мандюк Н.Л. Основи маркетингу у туризмі/ Центр навчальної літератури, 2019.-472 с.336
6. Мальська М.П. , Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика/ М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. Центр навчальної літератури, 2020.-472 с.
7. Ізадор Шарп, Алан Філіпс. Four Seasons: історія бізнес філософії компанії./ Ізадор Шарп, Алан Філіпс.2019.-320
8. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізне. Менеджмент/ Центр навчальної літератури, 2019.-344 с.
9. Мостовав Л.Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві/ Л.Н.Мостовав. Світ книг.2018.-657
10. Мальська М.П. , Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика/ М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. Центр навчальної літератури, 2019.-472 с

### Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.

2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.
4. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel>.

## Політика оцінювання

**Політика щодо дедлайнів і перескладання:** Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції факультету (інституту) за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

**Політика щодо академічної доброчесності:** Письмові роботи підлягають перевірці на наявність плагіату та допускаються до захисту з коректними текстовими запозиченнями. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час контрольних заходів та екзаменів заборонено.

**Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, карантин, воєнний стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

## Оцінювання

Підсумковий бал з дисципліни визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2 (ректорська контрольна робота)	Заліковий модуль 3 (КПЗ)
30 %	40 %	30 %
1. Опитування (тестування) під час заняття (Тема 1-6 по 10 балів) = 50 балів 2. Письмова робота = 50 балів	1. Опитування (тестування) під час занять (Тема 6-12 по 5 балів) = 30 балів 2. Письмова робота = 70 балів.	1. Участь у тренінгу = 30 балів. 2. Підготовка та захист КПЗ – макс. 70 балів

## Шкала оцінювання

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	А (відмінно)
85–89	добре	В (дуже добре)
75-84	задовільно	С (добре)
65-74		D (задовільно)
60-64		Е (достатньо)
35-59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)