

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи
к.х.н., доц. Пантелеймонов А.В.

“ _____ ” _____ 20__ р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Вступ до гостинності

(назва навчальної дисципліни)

Рівень вищої освіти **перший (бакалаврський)**

Галузь знань **024 «Сфера обслуговування»**

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

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

Вид дисципліни **обов’язкова**

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“ 28 ” серпня 2018 року, протокол № 1

Розробники програми:

Данько Н.І., к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від “ 28 ” серпня 2018 року, протокол № 1

В. о. завідувача кафедри

Данько Н.І.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено методичною комісією міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 1 від “ 28 ” серпня 2018 року

Голова методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Григорова-Беренда Л. І

(підпис)

(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Вступ до гостинності» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки **бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є основи гостинності, комплексної уяви про сутність гостинності та її складові для практичної діяльності на ринку готельних та ресторанних послуг, ознайомлення з особливостями роботи підприємств індустрії гостинності, формуванні професійної культури та компетентності.

Програма навчальної дисципліни складається з таких розділів:

1. Зміст та складові індустрії гостинності
2. Готельно-ресторанний бізнес та перспективи його розвитку

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою вивчення дисципліни «Вступ до гостинності» є формування у студентів мислення, що базується на знанні основ гостинності, комплексної уяви про сутність гостинності та її складові для практичної діяльності на ринку готельних та ресторанних послуг, ознайомлення з особливостями роботи підприємств індустрії гостинності, формуванні професійної культури та компетентності. Особлива увага приділяється гостинності як засобу досягнення комерційних успіхів підприємства у сфері туризму на основі ефективного використання його потенціалу з орієнтацією на споживача в умовах конкурентного середовища.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Вступ до гостинності» є:

- ознайомитись з поняттям та структурою індустрії гостинності;
- розглянути історичні етапи формування світової індустрії гостинності;
- проаналізувати тенденції розвитку світової та вітчизняної індустрії гостинності;
- розглянути нормативно-правову базу регулювання міжнародної та вітчизняної індустрії гостинності;
- проаналізувати особливості управління підприємствами індустрії гостинності;
- розглянути методи просування послуг в індустрії гостинності.

Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:

знати:

- Суть і складові індустрії гостинності;
- Еволюцію та основні етапи розвитку індустрії гостинності у розвинутих країнах світу та в Україні;
- Поняття готельного бізнесу, історію його виникнення та особливості функціонування;
- Специфіку ресторанного бізнесу, історію його розвитку в світі та в Україні;
- Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

вміти:

- володіти спеціальною термінологією, необхідною для аналізу діяльності підприємств індустрії гостинності;
- визначати основні тенденції та закономірності розвитку індустрії гостинності у світі та в Україні;
- організовувати взаємодію в групі.

1.3. Кількість кредитів: 5

1.4. Загальна кількість годин: 150

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Варіативна	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й	1-й
Лекції	
32 год.	12 год.
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	-
Самостійна робота	
86 год.	138 год.
Індивідуальні завдання	

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:
отримати комплекс компетенцій, що дозволять:

- кваліфіковано і продуктивно виконувати свої професійні обов’язки,
- володіти термінологією у сфері готельних та ресторанних послуг знати особливості організації та тенденції розвитку ринку готельних та ресторанних послуг,
- знати історичні закономірності та історію виникнення та розвитку готельно-ресторанної індустрії.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Зміст та складові індустрії гостинності

Тема 1. Зміст спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Концепція та структура навчального плану бакалавра за напрямком «Готельно-ресторанна справа». Дисципліни гуманітарної, фундаментальної, природничо-наукової, економіко-менеджерської та професійно-практичної підготовки. Працевлаштування фахівця з готельно-ресторанної справи.

Тема 2. Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура.

Поняття «індустрія гостинності»: характеристика, структурні складові. Індустрія гостинності як найважливіша галузь світової економіки. Складові індустрії гостинності – туристичні агентства, засоби розміщення, підприємства харчування, транспорт, відпочинок та розваги, анімація при готелях, ресторанах на вулиці і т. д. Коротка їх характеристика.

Терміни – «гостинність», «індустрія гостинності», «індустрія дозвілля», «індустрія туризму», «засоби розміщення», «анімація», «сувенір».

Тема 3. Історія розвитку індустрії гостинності.

Розвиток європейської та американської індустрії гостинності. Сутність індустрії гостинності. Поняття туристичного комплексу та його складові. Послуга гостинності. Характеристика етапів розвитку індустрії гостинності в Україні.

«Гість» як головний об'єкт діяльності індустрії гостинності. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності. Сувенірна продукція – носій інформації про країну перебування. Функціональний зміст подарунка: подарунок-символ, подарунок-оберіг, подарунок-як пам'ять про країну. Символіка та значення сувенірів.

Розділ 2. Готельно-ресторанний бізнес та перспективи його розвитку

Тема 4. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.

Перші згадки про готельну справу: про місця для розміщення подорожніх в історії Стародавнього Єгипту і Стародавньої Греції, Іраку і Римської імперії, Туреччини, Індії, Вірменії (постоялі двори, таверни, караван-сарай) і причини та передумови розвитку засобів розміщення для подорожуючих. Становлення основних принципів гостинності в середні віки. Розширення географічних рамок переміщення туристів з релігійних причин. Роль монастирів та інших релігійних притулків в організації заїжджих дворів.

Готельні підприємства в структурі індустрії гостинності. Готельна послуга: поняття, властивості. Поняття «готель», класифікація готельних підприємств і засобів розміщення ЮНВТО. Стандартна українська класифікація засобів розміщення. Нормативно-правова база готельного бізнесу. Стандарти обслуговування в готелі.

Терміни – таверна, заїжджий двір, караван-сарай, госпіції, гостинний двір, готельний комплекс, готельні ланцюги, стандарт.

Тема 5. Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.

Підприємства харчування в структурі індустрії гостинності. Місце підприємств харчування в структурі індустрії гостинності. Сучасні тенденції розвитку індустрії харчування. Класифікація підприємств громадського харчування (за характером виробничої діяльності, за місцем розташування, по контингенту клієнтів, що обслуговуються, за типом управління, за асортиментом, за методом обслуговування, за часом функціонування). Стандарти функціонування підприємств

харчування. Організаційна структура підприємств харчування. Види обслуговування на підприємствах харчування. Методи обслуговування (а ля карт, а парт, табльдот, шведський стіл, буфетне обслуговування), способи обслуговування (французька, англійська, російська, герідон, американський сервіс) на підприємствах харчування. Кейтеринг як вид обслуговування на підприємствах громадського харчування.

Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Розвиток готельних послуг в Англії, Європі, США, їх особливості та міжнародне значення. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. Створення готельних і ресторанных ланцюгів, їх роль у розробці та просуванні високих стандартів обслуговування.

Результати розвитку туризму та індустрії гостинності, їх вплив на формування матеріально-технічної бази та вирішення соціо-культурних проблем (позитивні і негативні моменти).

Інформаційні технології в управлінні та функціонуванні готельно-ресторанними підприємствами. Електронні системи бронювання.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		л	п	інд	ср		л	п	інд	ср
Розділ 1. Зміст та складові індустрії гостинності										
Тема 1. Зміст спеціальності «Готельно-ресторанна справа»	10	4	4	-	2	10	2	-	-	8
Тема 2.Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура.	30	6	6	-	18	30	2	-	-	28
Тема 3. Історія розвитку індустрії гостинності	30	6	6	-	18	30	2	-	-	28
Разом за розділом 1	70	16	16		38	70	6	-	-	64
Розділ II. Готельно-ресторанний бізнес та перспективи його розвитку										
Тема 4. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.	30	6	6	-	18	30	2	-	-	28
Тема 5. Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.	30	6	6	-	18	30	2	-	-	28
Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу	20	4	4	-	12	20	2	-	-	18
Разом за розділом 2	80	16	16		48	80	6	-	-	74
Всього годин	150	32	32		86	150	12	-	-	138

4. Теми семінарських (практичних, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Зміст спеціальності «Готельно-ресторанна справа» 1. Концепція та структура навчального плану бакалавра за напрямком «Готельно-ресторанна справа». 2. Працевлаштування фахівця з готельно-ресторанної справи. 3. Професійні вимоги до спеціаліста з «Готельно-ресторанної справи».	4
2.	Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура 1. Поняття «індустрія гостинності»: характеристика, структурні складові. 2. Індустрія гостинності як найважливіша галузь світової економіки. 3. Складові індустрії гостинності – туристичні агентства, засоби розміщення, підприємства харчування, транспорт, відпочинок та розваги, анімація при готелях, ресторанах на вулиці і т. д.	6
3.	Історія розвитку індустрії гостинності 1. Розвиток європейської та американської індустрії гостинності. 2. Сутність індустрії гостинності. Поняття туристичного комплексу та його складові. Послуга гостинності. 3. Характеристика етапів розвитку індустрії гостинності в Україні. 4. «Гість» як головний об'єкт діяльності індустрії гостинності. 5. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності.	6
4.	Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування. 1. Перші згадки про готельну справу: про місця для розміщення подорожніх в історії Стародавнього Єгипту і Стародавньої Греції, Іраку і Римської імперії, Туреччини, Індії, Вірменії (постоялі двори, таверни, караван-сараї) і 2. Причини та передумови розвитку засобів розміщення для подорожуючих. 3. Становлення основних принципів гостинності в середні віки. 4. Розширення географічних рамок переміщення туристів з релігійних причин. 5. Роль монастирів та інших релігійних притулків в організації заїжджих дворів. 6. Сучасний етап розвитку індустрії гостинності.	6
5.	Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку. 1. Підприємства харчування в структурі індустрії гостинності. 2. Місце підприємств харчування в структурі індустрії гостинності. 3. Сучасні тенденції розвитку індустрії харчування. 4. Класифікація підприємств громадського харчування (за характером виробничої діяльності, за місцем розташування, по контингенту клієнтів, що обслуговуються, за типом управління, за асортиментом, за методом обслуговування, за часом функціонування). 5. Стандарти функціонування підприємств харчування. 6. Організаційна структура підприємств харчування. 7. Види обслуговування на підприємствах харчування.	6
6.	Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу 1. Розвиток готельних послуг в Англії, Європі, США, їх особливості та міжнародне значення. 2. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.	4

	3. Створення готельних і ресторанних ланцюгів, їх роль у розробці та просуванні високих стандартів обслуговування. 4. Результати розвитку туризму та індустрії гостинності, їх вплив на формування матеріально-технічної бази та вирішення соціокультурних проблем (позитивні і негативні моменти). 5. Інформаційні технології в управлінні та функціонуванні готельно-ресторанними підприємствами. Електронні системи бронювання.	
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин
1.	Ознайомлення зі змістом спеціальності «Готельно-ресторанна справа» - Концепція та структура навчального плану бакалавра за напрямком «Готельно-ресторанна справа». - Працевлаштування фахівця з готельно-ресторанної справи. - Професійні вимоги до спеціаліста з «Готельно-ресторанної справи».	2
2.	Вивчення індустрії гостинності: поняття, сутність, структура - Поняття «індустрія гостинності»: характеристика, структурні складові. - Індустрія гостинності як найважливіша галузь світової економіки. - Складові індустрії гостинності – туристичні агентства, засоби розміщення, підприємства харчування, транспорт, відпочинок та розваги, анімація при готелях, ресторанах на вулиці і т. д.	18
3.	Вивчення історія розвитку індустрії гостинності - Розвиток європейської та американської індустрії гостинності. - Сутність індустрії гостинності. Поняття туристичного комплексу та його складові. Послуга гостинності. - Характеристика етапів розвитку індустрії гостинності в Україні. «Гість» як головний об'єкт діяльності індустрії гостинності. - Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності.	18
4.	Вивчення готельного бізнесу, історія його виникнення та особливості функціонування. - Перші згадки про готельну справу: про місця для розміщення подорожніх в історії Стародавнього Єгипту і Стародавньої Греції, Іраку і Римської імперії, Туреччини, Індії, Вірменії (постоялі двори, таверни, караван-сараї) і - Причини та передумови розвитку засобів розміщення для подорожуючих. - Становлення основних принципів гостинності в середні віки. - Розширення географічних рамок переміщення туристів з релігійних причин. - Роль монастирів та інших релігійних притулків в організації заїжджих дворів. - Сучасний етап розвитку індустрії гостинності.	18
5.	Вивчення специфіки ресторанного бізнесу, історія його	18

	розвитку. 1. Підприємства харчування в структурі індустрії гостинності. 2. Місце підприємств харчування в структурі індустрії гостинності. 3. Сучасні тенденції розвитку індустрії харчування. 4. Класифікація підприємств громадського харчування (за характером виробничої діяльності, за місцем розташування, по контингенту клієнтів, що обслуговуються, за типом управління, за асортиментом, за методом обслуговування, за часом функціонування). 5. Стандарти функціонування підприємств харчування. 6. Організаційна структура підприємств харчування. 7. Види обслуговування на підприємствах харчування.	
6.	Аналіз сучасних тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу 1. Розвиток готельних послуг в Англії, Європі, США, їх особливості та міжнародне значення. 2. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. 3. Створення готельних і ресторанных ланцюгів, їх роль у розробці та просуванні високих стандартів обслуговування. 4. Результати розвитку туризму та індустрії гостинності, їх вплив на формування матеріально-технічної бази та вирішення соціокультурних проблем (позитивні і негативні моменти). 5. Інформаційні технології в управлінні та функціонуванні готельно-ресторанними підприємствами. Електронні системи бронювання.	12
	Разом	86

6. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом не передбачене .

7. Методи контролю

Засвоєння теми (**поточний контроль**) контролюється на семінарських заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння змісту розділів (**проміжний контроль**) – на семінарських підсумкових заняттях або виконанням індивідуальної семестрової роботи

Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- виконання творчих завдань (підготовка і виступ з презентацією доповіді);
- виконання індивідуальної семестрової роботи (письмова форма екзамен).

Підсумковий контроль засвоєння змісту розділів здійснюється по їх завершенню на підсумкових заняттях, на екзамені. Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів.

При вивченні кожної теми проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів із заздалегідь визначених питань. За виступ на семінарському занятті студент може отримати від **1** (доповнення, уточнення після відповіді або виступу іншого студента) до **5** (розгорнутий аналіз питання із залученням даних наукових статей, монографій, статистичних даних, схем, тощо) балів.

8. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль та самостійна робота						Разом	Екзамен	Сума
Розділ 1			Розділ 2					
Тема 1. Зміст спеціальності «Готельно-ресторанна справа»	Тема 2. Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура.	Тема 3. Історія розвитку індустрії гостинності	Тема 4. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування	Тема 5. Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.	Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу	60	40	100
10	10	10	10	10	10			

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка за національною шкалою	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

8. Рекомендована література

Базова література

1. ДСТУ 4268:2003. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
2. ДСТУ 4269:2004. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Класифікація готелів”: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004..
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства – К. : Інкос, 2007. – 280 с.
5. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
6. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристский бизнес / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.
7. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. – М. : КНОРУС, 2013. – 416 с. (Бакалавриат).
8. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учеб. для вузов / Ф. Котлер; пер. с англ.; под ред. Р.Б. Ноздровой. - М.: ЮНИТИ, 1998. -787 с.
9. Мальська М. П. Економіка туризму: теорія та практика [текст]: підручник. / М. П. Мальська, М. Й. Рутинський, С. В. Білоус, Н. Л. Мандюк. – К. : Центр учбової літератури, 2014. – 544 с.
10. Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник .-М: ЮНИТИ-ДАНА, 2011.-239с.
11. Темный Ю.В., Темная Л.Р Экономика туризма: Учебник.-, М: Финансы и статистика, 2013.- 448 с.
12. Черевичко Т.В. Экономика туризма: Учебное пособие.- М: Дашков и К, 2012.-158с
13. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. – 2-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 607 с.

Допоміжна література

1. Буйленко В.Ф. Индустрия экологического туризма. Гостиничный и туристический бизнес: Учебное пособие.- Краснодар: Южный ин-т. менеджмента, 2012.- 230с
2. Буйленко В.Ф. Планирование экологических туров. Гостиничный и туристический бизнес: Учебное пособие.- Краснодар: Южный ин-т. менеджмента, 2012.- 202с

3. Виноградова М.В., Панина З.И., Ларионова А.А., Васильева Л.А. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства. Учебное пособие.- М: Дашков и К, 2012.-280с.
4. Тультаев Т.А. Маркетинг гостеприимства. Учебное пособие.-М: Евразийский открытый институт, 2011.- 296с.
5. Решетняк Е.И / Современные методы управления предприятием сферы услуг / Е.И. Решетняк. - Х. : Фактор, 2008. - 544 с

Інформаційні ресурси

- <http://www.wttc.org/> - сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей (WTTC)
- <http://www.dffd.gov.ua/> – офіційний сайт Державного Фонду фундаментальних досліджень України
- <http://www.ukrstat.gov.ua/> - офіційний сайт Держкомстату України
- <http://prohotelia.com.ua> – сайт аналітичних публікацій по проблемам гостинності.
- <http://www.resto.kharkov.ua/kharkov/> - Сайт «Ресторанные заметки» - огляд ресторанів та кафе Харкова
- <http://www.top-hotels.ru/> – сайт з інформацією про кращі готелі світу.
- <http://www.rada.gov.ua> – Сервер Верховної Ради України.
- <http://www.nau.kiev.ua> – Нормативні акти України.
- <http://www.tourism.gov.ua> / - сайт Державної туристичної Адміністрації.
- <http://www.restcon.ru/> - сайт з питань ресторанного бізнесу .
- <http://www.tourism.ru> – сайт з інформацією про країнознавство.