

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна
Кафедра міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи

КОМПЛЕКС НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

з 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

Укладач к.е.н., доцент Данько Н. І.

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

2018/ 2019 навчальний рік

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	
Обов'язкова	
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 освітньо-професійної (освітньо-наукової) 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» <ol style="list-style-type: none"> 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 <ol style="list-style-type: none"> 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 <ol style="list-style-type: none"> 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. <ol style="list-style-type: none"> 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. <ol style="list-style-type: none"> 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 <ol style="list-style-type: none"> 1. Розвиток готельних послуг в Англії, Європі, США, їх особливості та міжнародне значення. 	4

	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	
	Разом	32

5. Завдання для самостійної робота

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин
1.	<p>Зміст спеціальності «Готельно-ресторанна справа»</p> <ol style="list-style-type: none"> 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». 	2
2.	<p>Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	18
3.	<p>Історія розвитку індустрії гостинності</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	18
4.	<p>Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	18
5.	<p>Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.</p>	18

	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<p>Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 навчально-дослідне завдання студента є видом позааудиторної самостійної роботи студента навчального чи навчально-дослідницького характеру, яке виконується в процесі вивчення програмного матеріалу навчального курсу і завершується разом із складанням підсумкового іспиту чи заліку із даної навчальної дисципліни. Метою такого виду роботи виступає самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи.

Індивідуальні завдання з дисципліни сприяють більш поглибленому вивченню студентом теоретичного матеріалу, формуванню вмінь використання знань для вирішення відповідних практичних завдань.

Для покращення підготовки майбутнього спеціаліста, поглиблення запропонованого під час лекцій матеріалу застосовуються такі види індивідуальних завдань як реферати, аналітичні огляди тощо.

Тема індивідуального завдання «Незвичайні готелі та ресторани світу». Підготовка доповіді та презентації у Power Point. Час, що відводиться на доповідь – 15 хвилин.

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 заліку).

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

8. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль та самостійна робота						Разом	Залік	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.

Тема 3. Виникнення та розвиток готельного господарства

1. Історія розвитку світового готельного господарства

2. Історія розвитку готельного господарства України.

1.1. Історія розвитку світового готельного господарства

Історія розвитку готельної справи нерозривно пов'язана з подорожами. Подорожуючи з різною метою та намірами (відвідування святих місць і храмів, олімпійських ігор тощо) люди мали потребу в притулку, харчуванні та відпочинку. Найдавніші згадки про місця для розміщення подорожніх можна знайти в писемних джерелах Стародавнього Єгипту. Етапи розвитку готельного господарства у світі пов'язують з наступними історичними періодами: стародавній період (IV тис. до н.е. – 476 рік н.е.); період середньовіччя (V – XV віки н.е.); новий час (XVI ст. – початок XX ст.)

Стародавній період. На Близькому Сході у другому тисячоріччі до н.е. виникають гостинні та постійні двори для подорожуючих та купців. Згадування про них містяться в Кодексі царя Вавилону Хамурапі, написаний приблизно в 1700 р. до н.е.

У Стародавній Греції зв'язок між містами підтримувався «гемеродромами» (денними гінцями). На відстані, що міг подолати кінь без відпочинку, існували спеціальні станції, де можна було одержати їжу та свіжих коней.

У I ст. до н. е. у Римській імперії виникли державні заїжджі двори, що знаходилися один від одного на відстані денного кінного переходу. Заїжджі двори розташовувались у містах і на головних шляхах, якими проїжджали кур'єри та державні службовці з Риму. Вже у давніх римлян мала місце певна класифікація готелів. Існувало два типи «пристановищ» у провінціях і в самому Римі: одні з них призначались тільки для патриційів, інші – для плебеїв.

Велике значення для розвитку засобів гостинності мало розширення торгових шляхів на Близькому Сході, в Азії і Закавказзі. В цих регіонах проходили найбільші торгові шляхи. У Персії подорожували на верблюдах, великими караванами. Ночували зазвичай в наметах, які розбивали поруч із караванним шляхом, тому для задоволення потреб подорожуючих споруджували караван-сараї – будівлі, що склалися з приміщень для ночівлі людей і загону для верблюдів, оточені фортечною стіною, яка захищала від стихій і нападників. У давні часи зручності для подорожуючих Азією були більш комфортними ніж ті, на які можна було розраховувати в Європі.

Період середньовіччя. Значний розвиток готельної справи в Європі спостерігається тільки з VIII-IX ст. після того, як Карл Великий видав едикт, яким зобов'язав монастирі та церкви утримувати «госпиції» – будинки, що надавали подорожнім і прочанам ночівлю, харчування, відпочинок, а іноді, навіть, і лікувальні процедури. Найбільшого поширення «госпиції» набули в Швейцарії, яка завдяки старим традиціям і тепер вважається найбільш авторитетною в сфері готельного господарства та готельних послуг.

У XIII-XIV ст. у зв'язку з зростанням і розвитком ремесла та торгівлі, поживленням внутрішніх і міжнародних економічних зв'язків у Європі, широкого поширення набула система тимчасового проживання за плату в готелях. Першими такими готелями були приватні житлові будинки (або окремі кімнати в них). Власники готелів нерідко виконували й функції посередників у справах своїх клієнтів, виступали як перекупники й агенти. Таким чином, з'являються прототипи сучасних готелів. Приблизно в цей же час була здійснена перша офіційна спроба їх класифікації. У Берліні, в якому на той час проживало близько 130 тис. мешканців, було 9 заїжджих дворів I класу, з них два уже називалися готелями; 10 заїжджих дворів II класу та 13 заїжджих дворів III класу.

Новий час. Поступово в столичних європейських містах стали з'являтися комфортабельні готелі, розташовані в спеціально зведених будівлях (по типу приватних резиденцій) або в державних особняках. Звідси походить французька назва «готель», що означає міський палац магната, місце перебування уряду чи міських властей. Це були готелі-люкси з ресторанами та найвищим рівнем обслуговування. Так, у 1861 р. готель

«Морис» у Парижі мав 700 номерів з водою, ліфт, ресторан на 1500 місць. Поряд зі створенням упорядкованих готелів і розкішних ресторанів починають діяти й нові засоби розваг: нічні клуби, кабаре тощо.

Особлива роль у розвитку підприємств готельного господарства належить США. Хоча перший постійний двір з'явився тут пізніше, ніж у Європі (у 1607 р.), але вже у 1794 р. відкрито перший готель «Сіті-готель» (м. Нью-Йорк). У 1829 р. почав функціонувати готель першого класу «Тремонт» (м. Бостон). Потім з'явилися «готелі-палаці» в інших містах: «Палмер Хауз» у м. Чикаго, «Святий Чарлі», «Довгий Луїс» у м. Новий Орлеан, «Планетарс Хотел», фешенебельні готелі у містах Балтиморі та Вашингтоні.

На сучасному етапі розвитку готельної індустрії характерною рисою є створення готельних ланцюгів. Такі масштаби розвитку та розгалуженість готельної мережі під силу тільки найбільшим об'єднанням, акціонерним товариствам, що часто виходять за межі однієї країни й об'єднуються в готельні ланцюги. Найбільші та найвідоміші такі готельні ланцюги: «Холідей Іннз» (США), «Бест вестерн інт» (США), «Анкор» (Франція), «Шератон» (США), «Маріотт» (США), «Арабелла» (Німеччина) та ін.

1.2. Історія розвитку готельного господарства України.

На Русі готельна справа зароджується в XII-XIII ст. Це був час князівських міжусобиць і монголо-татарського іга. Величезні володіння монголів потребували добре налагодженого зв'язку з підкореними землями. Цей зв'язок здійснювали ханські гінці, які мали постійну потребу в ночівлі та відпочинку.

Мережею таких янбів (ямбів) були покриті величезні володіння монголів. На Русі це трансформувалось в «ями», що стали прообразом майбутніх готелів.

Крім ямів на Русі існували заїжджі та гостинні двори. Гостинний двір являв собою торгове приміщення, в якому зупинялись і торгували іноземні та іногородні купці (гості). Гостинні двори складались із рядів крамниць, торговельних приміщень і складів, об'єднаних укритими галереями. У XVII ст. споруди гостинних дворів доповнювали прямокутні майдани, обнесені кам'яними стінами з вежами та проїзною брамою. Такі гостинні двори були побудовані в Москві, Києві, Архангельську та інших містах.

На чумацьких і торгових шляхах України послуги гостинності надавали корчми. Вони торгували хмільними напоями, були місцем зупинки для подорожніх, а також розваг. Корчми в окремих регіонах називали також "шинки", "корчми-заїзди".

Суспільні процеси Середньовіччя, характерні для Європи, не могли не позначитись на території України, яка характеризувалась подібними релігійними тенденціями. Паломництво до відомих релігійних центрів Близького Сходу, а також сформовані у Середні віки центри паломництва в Україні, насамперед Києво-Печерська та Почаївська лаври, вплинули на розвиток сфери гостинності. Паломникам в Україні приділялась особлива увага: вони користувались пошаною, було за честь прийняти прочан на ночівлю та нагодувати, а біля великих центрів паломництва – монастирів і храмів – вони завжди знаходили притулок у звичайному або спеціалізованому житловому приміщенні – церковному гостинному дворі.

У XVIII ст., після остаточного введення України до Російської імперії, розпочалося будівництво поштового тракту від Москви до Києва з поштовими дворами та станціями, що водночас виконували функції закладів розміщення.

В Україні готельна сфера помітно розвивається лише в другій половині XIX ст., і це пов'язано насамперед із Києвом та іншими великими містами.

Поштовхом розбудови готелів було відкриття у 1889 р. регулярного залізничного сполучення, що зумовлює збільшення кількості подорожуючих, котрі прибували до Києва.

До 1880 р. у Києві було 15 готелів. Заклади розміщення, крім харчування, надавали здебільшого послуги з доставки пасажирів та багажу кінними екіпажами і готельними омнібусами. Впродовж подальших 20 років у центральній частині міста, головно в районі Хрещатика та прилеглих вулиць, побудували 64 нових готелі – найбільше за всю історію міста.

Заклади розміщення Києва початку ХХ ст., згідно з розташуванням і категорією клієнтів, котрих обслуговували, умовно можна поділити на чотири категорії: фешенебельні; готелі середнього класу; готелі, розміщені поруч з вокзалом, і мебльовані кімнати; "подвір'я", заїжджі двори.

До найпоширеніших типів невеликих засобів розміщення належали мебльовані кімнати у будинках житлового типу, що за помірну ціну надавали послуги, які за рівнем якості не поступались першокласним готелям.

Окрім Києва, активно розвивалась інфраструктура гостинності в Одесі, Харкові, Ялті.

У другій половині ХІХ-початку ХХ ст. у Східній Галичині, що входила до складу Австро-Угорщини, сфера гостинності характеризувалась високим розвитком. Загалом у Галичині (Східна і Західна) 1902 р. налічувалось 935 готелів, середня зайнятість в яких становила три особи на готель. Готелі, де працювало понад 20 осіб, становили лише 0,5 %

Отже, мережа готельних закладів в Україні інтенсивно розширилась лише наприкінці ХІХ ст. Цьому сприяло економічне зростання, розвиток транспортної інфраструктури, піднесення просвітництва, широкі зв'язки з європейськими державами. Вагома риса в організації сфери гостинності пов'язувалась із високою якістю обслуговування, що відповідала світовим стандартам, хоча висока ціна послуг була доступною насамперед для осіб високого матеріального статку.

У ХІХ ст. помітний поділ закладів на категорії щодо рівня та ціни послуг. Окрім розкішних готелів, діяла мережа закладів гостинності, зорієнтована на осіб різного матеріального статку.

У межах Радянської України здійснювалась націоналізація готельних підприємств. Відтак сформувалась єдина державна система управління готельним господарством.

Після Другої світової війни, зокрема в період "хрущовської відлиги", в СРСР спостерігалось поживавлення туризму, міжнародних зв'язків. Зростаючі обсяги туризму сприяли розширенню туристичної інфраструктури – будівництву нових готелів, мотелів, кемпінгів. Для потреб міжнародного туризму, розвиток якого відновлює акціонерне товариство "Інтурист", у великих містах СРСР 1972 р. споруджено 40 туристичних об'єктів і передано значну кількість функціональних готелів.

Стрімкий розвиток міжнародного туризму в 70-х роках ХХ ст. дає змогу розширити його матеріально-технічну базу. Збудовано нові готелі мережі підприємств міжнародного туризму "Інтурист": у Києві – "Либідь" і "Братислава", Харкові – "Інтурист", "Мир", мотель "Дружба", Львові – "Дністер", Ужгороді – "Закарпаття", Одесі – "Чорне море", Запоріжжі – "Запоріжжя", Полтаві – мотель "Інтурист" та ін. Загальний готельний фонд "Інтуриста" в Україні на початку 80-х років становив 10 096 місць.

Інфраструктура розміщення для потреб внутрішнього туризму особливо швидко зростає у 70-х – першій половині 80-х років. За рахунок державного фінансування станом на 1983 р. в Україні відкрито 25 готелів, 75 турбаз, 4 туристичні комплекси, 11 притулків, 6 кемпінгів, 36 стоянок і наметових притулків. Упродовж 1986-1990 рр. фінансування, що забезпечувала Центральна рада з туризму та екскурсій ВЦРПС, допомогло збільшити кількість місць у готелях, туристичних комплексах, базах і кемпінгах ще на 40 тис.

У наш час відбувається швидкий розвиток готельної індустрії в Україні. Швидка інтеграція України в світову готельну індустрію пов'язана з виходом на національний ринок міжнародних готельних мереж.

Головним фактором, який привертає в Україну закордонні компанії, що займаються готельним бізнесом, залишається низький рівень насичення ринку та високий попит на готельні послуги. На сьогодні в Україні діють готелі під управлінням двох міжнародних готельних операторів – Rezidor Hotel Group (Бельгія) та Hyatt Hotels (США) та турецької мережі Rixsos.

Також на український готельний ринок вже входять та планують увійти такі міжнародні готельні мережі, як Marriott, Hilton, Hyatt, Sheraton, Holiday Inn, Accor та інші.

В Україні є одна національна готельна мережа Premier Hotels, якою керує компанія Premier International Ltd.

3. Плани семінарських (практичних, лабораторних) занять

Семінарські та практичні заняття ґрунтуються на таких методичних засадах:

- формування за кожною темою контрольних та дискусійних питань, які орієнтують студента на інтенсивну роботу та критичне мислення;
- виконання студентом певних завдань за визначеними темами курсу, що формує практичні навички роботи зі спеціальною літературою;
- активізація творчого мислення студентів шляхом організації дискусій з проблемних питань, обговорення конкретних ситуацій з досвіду зарубіжних та вітчизняних підприємств.

Побудовані з урахуванням перелічених принципів, плани семінарських та практичних занять мають підвищити якість професійної підготовки майбутніх фахівців. Тести, питання для письмового контролю та питання для самостійної підготовки допоможуть визначитися в самооцінці знань із навчального курсу «Вступ до гостинності».

Розділ I. Зміст та складові індустрії гостинності

Тема 1. Зміст спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

План:

1. Концепція та структура навчального плану бакалавра за напрямком «Готельно-ресторанна справа».
2. Професійні якості фахівця в індустрії гостинності.
3. Працевлаштування фахівця з готельно-ресторанної справи.

Питання для обговорення:

1. Мета та завдання вивчення курсу «Вступ до гостинності».
2. Вимоги до фахівця в індустрії гостинності.
3. Вимоги до обслуговуючого персоналу у сфері гостинності
4. Критерії вимог щодо обслуговуючого персоналу у сфері гостинності.
5. Основні вимоги до персоналу у сфері гостинності згідно національного законодавчо-нормативного стандарту.
6. Побудова кадрової роботи у сфері гостинності.
7. Місця майбутнього працевлаштування фахівця з готельно-ресторанної справи.

Завдання:

Напишіть есе на тему «Професійні якості фахівця з готельно-ресторанної справи».

Обґрунтуйте свої мотиви вступу на спеціальність «Готельно-ресторанна справа».

Для обґрунтування відповіді розгляньте рекомендовані літературні джерела.

Література до теми:

1. ДСТУ 4268:2003. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”.
2. ДСТУ 4269:2004. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Класифікація готелів”.
3. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. – М. : КНОРУС, 2013. – 416 с. (Бакалавриат)..
4. Решетняк Е.И / Современные методы управления предприятием сферы услуг / Е.И. Решетняк. - Х. : Фактор, 2008. - 544 с
5. Ткаченко Т.І. Управління якістю готельних послуг : монографія / Т.І. Ткаченко, СВ. Мельниченко, М.В. Новак. - К. :КНТЕУ, 2006.-234 с.

Інтернет-ресурси до теми:

- <http://ukrstat.gov.ua/> - сайт Державної служби статистики України;
- <http://ru.wikipedia.org/> - сайт вільної енциклопедії Вікіпедія.
- <http://prohotelia.com.ua> – сайт аналітичних публікацій по проблемам гостинності.

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

1. Поняття «індустрія гостинності»: характеристика, структурні складові.
2. Індустрія гостинності як найважливіша галузь світової економіки.
3. Всесвітні організації з сприяння розвитку індустрії туризму та гостинності.

Питання для обговорення:

1. Індустрія гостинності, поняття та характеристика.
2. Складові індустрії гостинності за Дж. Дитмером та Дж. Гриффіном.
3. Вклад індустрії гостинності у світовий ВВП.
4. Економічний та соціальний ефект від індустрії гостинності.
5. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC) цілі її створення та функції.
6. Всесвітня туристична організація (UNWTO), цілі її створення та завдання.

Завдання:

Проаналізуйте темпи розвитку світової індустрії туризму та гостинності, її питому вагу в структурі світового ВВП. На Вашу думку з чим пов'язана така велика питома вага індустрії туризму та гостинності? Дайте розгорнуте обґрунтування власної точки зору за цієї проблеми. Як ви вважаєте, темпи розвитку вітчизняної індустрії гостинності є задовільними чи не задовільними?

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

Література до теми:

14. Темный Ю.В., Темная Л.Р. Экономика туризма: Учебник.-, М: Финансы и статистика, 2013.- 448 с.
15. Черевичко Т.В. Экономика туризма: Учебное пособие.- М: Дашков и К, 2012.-158с
16. Мазаракі А.А. Економічні "дослідження" (методологія, інструментарій, організація, апробація) : навч. посіб / за ред. А.А. Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 280 с.

Інтернет-ресурси до теми:

- <http://ukrstat.gov.ua/> - сайт Державної служби статистики України;
- <http://www.wttc.org/> - сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей (WTTC);
- <http://ru.wikipedia.org/> - сайт вільної енциклопедії Вікіпедія.
- <http://www.tourism.gov.ua/> - сайт Державного агентства України з туризму та курортів.

Тема 3. Історія розвитку індустрії гостинності

План:

1. Поняття та сутність індустрії гостинності.
2. Послуга гостинності та її особливості. Поняття туристичного комплексу та його складові.
3. Розвиток та особливості європейської та американської індустрії гостинності.
4. Характеристика етапів розвитку індустрії гостинності в Україні.

Питання для обговорення:

1. «Гість» як головний об'єкт діяльності індустрії гостинності.
2. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності.
3. Сувенірна продукція - носій інформації про країну перебування.
4. Які історичні події впливали на розвиток індустрії гостинності?
5. Які традиції гостинності відрізняються в залежності від країни?

Завдання: За допомогою вивченого матеріалу проаналізуйте, які історичні традиції гостинності збереглися до нинішніх часів. Визначте національні традиції гостинності.

Література до теми:

1. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. – М. : КНОРУС, 2013. – 416 с. (Бакалавриат)..
2. Решетняк Е.И / Современные методы управления предприятием сферы услуг / Е.И. Решетняк. - Х. : Фактор, 2008. - 544 с
3. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учеб. для вузов / Ф. Котлер; пер. с англ.; под ред. Р.Б. Ноздровой. - М.: ЮНИТИ, 1998. -787 с.

Інтернет-ресурси до теми:

- <http://ukrstat.gov.ua/> - сайт Державної служби статистики України;
- <http://prohotelia.com.ua> – сайт аналітичних публікацій по проблемам гостинності.
- <http://ru.wikipedia.org/> - сайт вільної енциклопедії Вікіпедія.

РОЗДІЛ II. Готельно-ресторанний бізнес та перспективи його розвитку

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

План:

1. Подорожі в історії людства. Етапи формування та розвитку готельного господарства.
2. Особливості розвитку гостинності в Стародавній період. (IV тисячоріччя – 476 р. н. е.)
3. Гостинність у Середні віки. (V ст. – XV ст.)
4. Готельне господарство та засоби розміщення у XVIII ст. та XIX ст.
5. Готельне господарство у XIX ст. та у наш час.
6. Готельні підприємства в структурі індустрії гостинності.
7. Готельна послуга: поняття, властивості.
8. Поняття «готель», класифікація готельних підприємств і засобів розміщення ЮНВТО.
9. Стандартна українська класифікація засобів розміщення.
10. Нормативно - правова база готельного бізнесу.

11. Стандарти обслуговування в готелі.

Питання для обговорення:

1. Дайте характеристику основних історичних етапів розвитку індустрії гостинності. Еволюція індустрії гостинності.
2. Видатні персоналії в індустрії гостинності.
3. Поясніть походження англійського терміна hospitality.
4. Охарактеризуйте розвиток індустрії гостинності в часи Давнього Риму.
5. Охарактеризуйте розвиток індустрії гостинності в Новий час.
6. Охарактеризуйте вплив Французької революції на розвиток ресторанної справи.
7. Охарактеризуйте розвиток індустрії гостинності в XIX столітті.
8. Охарактеризуйте розвиток індустрії гостинності в XX столітті і на сучасному етапі.
9. Які цінності, визначені індустрією гостинності ще в Середні віки, цінуються й сьогодні?
10. Поясніть, наскільки змінився соціальний статус господаря готелю (ресторану) з часів Давнього Рима і як це пов'язане з еволюцією індустрії гостинності.
11. У чому полягає сутність сучасної гостинності?
12. Які існують основні системи класифікації засобів розміщення?

Завдання:

Визначте, як зміна історичних епох вплинула на розвиток індустрії гостинності. Як змінювався статус господаря засобів розміщення? Які особливості виникнення та розвитку індустрії гостинності на території України?

Розгляньте сутність, значення та основні підходи до класифікації готельних підприємств. Система «зірок», «ключів», «корон», «літер».

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

Під час екскурсії до готельного підприємства визначити: до якого класу належить готельне підприємство, розгляньте функціональну і планувальну структури готельного підприємства, основні типи номерів у готелі.

Література до теми:

1. ДСТУ 4268:2003. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”.
2. ДСТУ 4269:2004. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Класифікація готелів”.
3. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. – 2-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 607 с.
4. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристский бизнес / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.

Інтернет-ресурси до теми:

- <http://www.ukrstat.gov.ua/> - офіційний сайт Держкомстату України
- <http://www.nau.kiev.ua> – Нормативні акти України.
- <http://www.tourism.gov.ua/> - сайт Державної туристичної Адміністрації.

Тема 5. Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку

План:

1. Місце підприємств харчування в структурі індустрії гостинності.
2. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика.
3. Класифікація підприємств громадського харчування
4. Послуги ресторанного господарства, вимоги до них
5. Стандарти функціонування підприємств харчування.
6. Організаційна структура підприємств харчування
7. Методи та способи обслуговування на підприємствах харчування
8. Раціональне розміщення закладів ресторанного господарства.

Питання для обговорення:

1. Які основні напрями розвитку ресторанного бізнесу?
2. Які існують види господарських товариств?
3. Назвіть види класифікації підприємств ресторанного господарства.
4. Які стилі використовуються для інтер'єрів підприємств ресторанного господарства?
5. Дайте характеристику основним типам підприємств ресторанного господарства.
6. Раціональне розміщення закладів ресторанного господарства в залежності від зонування сучасного міста.

Завдання: Скласти письмовий огляд за вибором:

1. Ресторани м. Харкова.
2. Кафе та кав'ярні м. Харкова.
3. Нічні клуби м. Харкова.

В аналітичній записці проведіть аналіз за напрямками: кухня, інтер'єр, обслуговування.

Література до теми:

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства – К. : Інкос, 2007. – 280 с.
3. Кабушкин Н.И. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. – М. : КНОРУС, 2013. – 416 с. (Бакалавриат).

Інтернет-ресурси до теми:

- <http://www.resto.kharkov.ua/kharkov/> - Сайт «Ресторанные заметки» - огляд ресторанів та кафе Харкова
- <http://www.ukrstat.gov.ua/> - офіційний сайт Держкомстату України
- <http://www.industry.com.ua/> – рейтинги українських підприємств різного профілю на сайті Міністерства промислової політики України
- <http://prohotelia.com.ua> – сайт аналітичних публікацій по проблемам гостинності.

Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу

План:

1. Розвиток готельних послуг в Англії, Європі, США, їх особливості та міжнародне значення.
2. Створення готельних і ресторанних ланцюгів.
3. Інформаційні технології в управлінні та функціонуванні готельно-ресторанними підприємствами.
4. Перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в світі та в Україні.

Питання для обговорення:

1. Створення готельних і ресторанних ланцюгів, їх роль у розробці та просуванні високих стандартів обслуговування.
2. Для чого призначені стандарти якості? Яку роль вони покликані грати в організації готельно-ресторанного бізнесу?
3. Результати розвитку туризму та індустрії гостинності, їх вплив на формування матеріально-технічної бази та вирішення соціо-культурних проблем (позитивні і негативні моменти).
4. Які можливості використання інформаційних технологій в індустрії гостинності?
5. Які існують інформаційні системи управління в індустрії гостинності?
6. Які Ви знаєте електронні системи бронювання?

Завдання:

Розгляньте основні чинники, що сприяють і стримують діяльність по підвищенню якості послуг гостинності в Україні. Наведіть результати дослідження у поданій нижче таблиці. В аналітичній записці визначте ті чинники, які впливають на цю діяльність туристичного підприємства, де працюєте Ви. Дайте свої рекомендації щодо подолання несприятливих чинників.

Група чинників	Чинники сприяння	Обмежувальні чинники
Організаційно-управлінські		
Інформаційно-комунікативні		
Соціально-психологічні		
Юридичні		
Техніко-економічні		

Література до теми:

1. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристский бизнес / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.
2. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учеб. для вузов / Ф. Котлер; пер. с англ.; под ред. Р.Б. Ноздровой. - М.: ЮНИТИ, 1998. -787 с.
3. Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник .-М: ЮНИТИ-ДАНА, 2011.-239с.

Інтернет-ресурси до теми:

- <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://prohotelia.com.ua> – сайт аналітичних публікацій по проблемам гостинності.

3. ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

Індивідуальне навчально-дослідне завдання студента є видом позааудиторної самостійної роботи студента навчального чи навчально-дослідницького характеру, яке виконується в процесі вивчення програмного матеріалу навчального курсу і завершується разом із складанням підсумкового іспиту чи заліку із даної навчальної дисципліни. Метою такого виду роботи виступає самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи.

Індивідуальні завдання з дисципліни сприяють більш поглибленому вивченню студентом теоретичного матеріалу, формуванню вмінь використання знань для вирішення відповідних практичних завдань.

Для покращення підготовки майбутнього спеціаліста, поглиблення запропонованого під час лекцій матеріалу застосовуються такі види індивідуальних завдань як реферати, аналітичні огляди тощо.

Тема індивідуального завдання «Незвичайні готелі та ресторани світу». Підготовка доповіді та презентації у Power Point. Час, що відводиться на доповідь – 15 хвилин.

4. ЗАВДАННЯ СЕМЕСТРОВОГО ЕКЗАМЕНУ

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Семестр 1

Форма навчання: очна

Рівень вищої освіти (освітньо-кваліфікаційний рівень): бакалавр

Навчальна дисципліна: Вступ до гостинності

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

1. Індустрія гостинності як найважливіша галузь світової економіки. (20 балів).
2. Поняття «готель», класифікація готельних підприємств і засобів розміщення ЮНВТО. (20 балів).

Затверджено на засіданні міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

протокол № 1 від 28 серпня 2018 р.

В. о. зав. кафедри _____ (Данько Н.І.)

підпис

Екзаменатор _____ (Данько Н.І.)

підпис