

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

Антон ПАНТЕЛЕЙМОНОВ



2021 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Вступ до гостинності

рівень вищої освіти
галузь знань
спеціальність
освітня програма
вид дисципліни

перший (бакалаврський)
24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
«Готельно-ресторанна справа»
обов'язкова

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2020 / 2021 навчальний рік

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

“27” серпня 202 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 № 1 від “26” серпня 202 року

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи.


(підпис) Наталія ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня.

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня


(підпис) Яна БІЛЕЦЬКА
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 1 від “28” серпня 202 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу


(підпис) Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

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

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.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

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

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК13. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

- формування наступних фахових компетентностей

СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

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. (4 ауд., 8 дист.)
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	-
Самостійна робота	
86 год.	138 год.
Індивідуальні завдання	
-	

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН22 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

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-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.

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, госпіці, 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	4	4	-	22	30	2	-	-	28
Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу	20	6	6	-	8	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.	<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». 	4
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. 	6
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. 	6
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 	6

	організації заїжджих дворів. 6. Сучасний етап розвитку індустрії гостинності.	
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.	4
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. 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 соціо-культурних проблем (позитивні і негативні моменти). 5. Інформаційні технології в управлінні та функціонуванні готельно-ресторанними підприємствами. Електронні системи бронювання.	6
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		Очна форма	Заочна форма
1.	Ознайомитись зі змістом спеціальності «Готельно-ресторанна справа» 1. Концепція та структура навчального плану бакалавра за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа».	2	8

	<p>2. Працевлаштування фахівця з готельно-ресторанної справи.</p> <p>3. Професійні вимоги до спеціаліста з «Готельно-ресторанної справи».</p>		
2.	<p>Вивчити індустрію гостинності: поняття, сутність, структуру</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	28
3.	<p>Вивчити історію 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	28
4.	<p>Вивчити характерні риси готельного бізнесу, історію 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. 	18	28

	6. Сучасний етап розвитку індустрії гостинності.		
5.	<p>Вивчити специфіку ресторанного бізнесу, історію його розвитку.</p> <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. 	22	28
6.	<p>Проаналізувати 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 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 соціо-культурних проблем (позитивні і негативні моменти). 5. Інформаційні технології в управлінні та функціонуванні готельно-ресторанними підприємствами. Електронні системи бронювання. 	8	18
	Разом	86	138

6. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

7 МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПІ віддзеркалює табл. 7.1

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН22 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Вступ до гостинності»

Шифр ПРН (відповідно до ОПІ)	Результати навчання (відповідно до ОПІ)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
РН 02.	<i>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
РН 04	<i>Аналізувати сучасні</i>	Лекція, вирішення	Оцінювання усних

	<i>тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i>	кейсів, надання зворотного зв'язку	відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування ситуаційних задач залікова робота
PH 16	<i>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота
PH 20	<i>Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i>	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, аналітичне, розрахункове завдання	Оцінювання розрахункових та проєктних завдань
PH 22	<i>Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, аналітичне, розрахункове завдання	Оцінювання розрахункових та проєктних завдань

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera (<https://ru.coursera.org/learn/strategic-business-management-microeconomics>), Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з

підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 10 балів. Максимально студент може отримати 60 балів.

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали	Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 6.0	10.0-7.0 виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		6.0-4.0 виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		3.0-1.0 виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи,

			передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення
--	--	--	-------------------------------------------------------------

Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення залікової роботи. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура залікової роботи:

- 2 теоретичних питання по 20 балів;

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили (в тому числі запровадження жорстких карантинних обмежень в умовах пандемії з заборонаю відвідування ЗВО) здобувачам вищої освіти надається можливість скласти залікову роботу в тестовій формі (білет містить 20 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожен вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Вступ до гостинності <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=2267>

9. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

Поточний контроль та самостійна робота						Разом	Залік	Сума
Розділ 1			Розділ 2					
Тема 1.	Тема 2.	Тема 3.	Тема 4.	Тема 5.	Тема 6.	60	40	100
10	10	10	10	10	10			

Залік – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

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

10. 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. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
12. Темный Ю.В., Темная Л.Р Экономика туризма: Учебник.-, М: Финансы и статистика, 2013.- 448 с.
13. Черевичко Т.В. Экономика туризма: Учебное пособие.- М: Дашков и К, 2012.-158с
14. 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

11. 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.

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ (В ТОМУ ЧИСЛІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ ЧЕРЕЗ ПАНДЕМІЮ)

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;

– дистанційно на платформі Moodle (<https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=2267>) проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;

– аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.