

**МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО**

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Назва освітнього компоненту <i>Нормативний/вибірковий</i>	Економіка сфери гостинності Нормативний
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)	2023-2024 / 1,2 семестр / 1 курс
Викладач	ID 464324
Профайл викладача	
Контактний тел.	
E-mail:	
Сторінка освітнього компоненту в ЦОДТ МДПУ ім. Б. Хмельницького	https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=5974
Консультації	<i>Онлайн-консультації: через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького.</i>

1. АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компоненту «**Економіка сфери гостинності**» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес».

Освітній компонент належить до циклу нормативних. Освітній компонент «Економіка сфери гостинності» формує спеціальні професійні знання у здобувачів з теоретичних засад світового готельного і ресторанного господарства, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів готельними закладами, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

Актуальність вивчення освітнього компоненту «Економіка сфери гостинності» зумовлена тим, що у сучасному періоді глобальної економіки готельне господарство відіграє важливе значення у розвитку суспільства. Тому сьогодні важливо дослідити особливості функціонування та сучасний стан світового готельного і ресторанного господарства.

Сфера послуг набуває все більшого розвитку в нашій країні, але розвиток і функціонування готельного господарства ускладнюється низкою проблем. Однією з причин подібного протиріччя є відсутність надійної та достовірної інформації про стан ринку готельних послуг та відсутність належного сервісу. Наслідком цього є використання готелів не за призначенням, зниження конкуренції на світовому ринку готельних послуг.

В сучасних умовах особливої актуальності набувають питання менеджменту сфери послуг в цілому, та її складової – готельного господарства. Освітній компонент «Економіка сфери гостинності» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в індустрії гостинності, їх взаємозв'язків і розвиває у здобувачів практичні навички управління підприємствами готельного господарства. У освітнього компоненті наведено як теоретичний матеріал так і питання і завдання для самодіагностики засвоєння матеріалу.

Контроль за видами діяльності здобувачів здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо другого модуля.

Предметом освітнього компоненту «Економіка сфери гостинності» є система складових менеджменту підприємств готельного та туристичного комплексу як процесу сучасного динамічного управління, особливості функціонування цих підприємств на ринку, тенденції їх розвитку та сучасний досвід управління. Контроль за видами діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо другого модуля.

За результатами суми балів, набраних за дві (**Модуль 1, Модуль 2**) періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Метою вивчення освітнього компоненту «Економіка сфери гостинності» є системний виклад основних положень, понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку феномену міжнародної спільноти ХХІ століття – готельно-ресторанної справи; розгляд основних закономірностей функціонування індустрії гостинності через призму її невичерпного потенціалу та визначення конкретних законів її економічного та соціального розвитку на законодавчому рівні як у національних межах держав і країн, так і в системі всесвітніх зв'язків.

Основні завдання освітнього компоненту «Економіка сфери гостинності»:

- вивчити історію розвитку готельної та ресторанної справи;
- оцінити сучасну роль гостинності в економіці, соціально-культурній і політичній діяльності держав;
- виявити фактори, що впливають на розвиток розвитку готельної та ресторанної справи;
- проаналізувати складові готельно-ресторанної індустрії та їх взаємозв'язки;
- розглянути роль держави в управлінні готельно-ресторанною індустрією;
- розглянути основні види готельно-ресторанних формальностей;
- розвинути навички пізнавальної діяльності в сфері готельного та ресторанного обслуговування;
- ознайомитись зі змістом і формами практичної діяльності в галузі соціального-культурного сервісу.

3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНЬОЮ КОМПОНЕНТОЮ

1. Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми логістики в процесі професійної діяльності або навчання, логістики з використанням економічного інструментарію, що передбачає застосування теорій та методів економічної науки та характеризується комплексністю.

2. Загальні (фахові) компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

Спеціальні компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК 10 Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії 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 туризму.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг .

PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.

PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

5. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Вид заняття	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Кількість годин	62	94	174

6. ПОЛІТИКИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Політика академічної поведінки та етики:

- Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом;
- Вчасно виконувати завдання семінарів та питань самостійної роботи;
- Вчасно та самостійно виконувати контрольні-модульні завдання;
- Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні інтернет ресурсів та інших джерел інформації здобувач повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

7. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

7.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
БЛОК 1. ВСТУП ДО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ						
12	Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	Лекція (2 год.) Практичне заняття (4 год) Самостійна робота (6 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)

14	Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	Лекція (2 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
16	Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	Лекція (2 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (8 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
16	Тема 4. Організація готельного господарства	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
18	Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (8 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
12	Тема 6. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
12	Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві	Лекція (2 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

				тестові завдання		контроль)
14	Тема 8. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності	Лекція (2 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (8 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
16	Тема 9. Основи маркетингу в індустрії гостинності	Лекція (4 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (8 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
20	Тема 10. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу	Лекція (4 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (10 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
БЛОК 2. ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ГОСТИННОСТІ						
16	Тема 11. Історичні особливості становлення етнічності	Лекція (2 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (10 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
18	Тема 12. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (10 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)

				тестові завдання		контроль)
18	Тема 13. Культура французького кулінарного мистецтва	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (10 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
18	Тема 14. Дворянські етнічні особливості гостинності у Великій Британії	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (10 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
18	Тема 15. Традиції обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIIIст. – XIX ст.	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (10 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
16	Тема 16. Українські ритуальні особливості гостинності	Лекція (2 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (10 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
16	Тема 17. Символіка української гостинності	Лекція (2 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (10 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

18	Тема 18. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (10 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
20	Тема 19. Етнічні особливості гостинності європейських країн	Лекція (4 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (10 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
22	Тема 20. Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії	Лекція (4 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (12 год.)	1-8; 1-10; https://tourlib.net/ua/	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

7. 2 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

Тема лекції	Зміст лекції
Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	1. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. 2. Модель та основні концепції гостинності. Еволюція індустрії гостинності 3. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності. 4. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. 5. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.
Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	1. Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу. 2. Класифікація засобів розміщення у світі. 3. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. 4. Основні служби готелю. 5. Використання автоматизованих систем управління в готелях 6. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні.
Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція,	1. Ринок ресторанних послуг. 2. Вплив місця розташування на діяльність ресторану.

<p>класифікація</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Поняття “меню” в ресторанній діяльності. 4. Класифікація підприємств харчування. 5. Умови харчування і методи обслуговування. 6. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.
<p>Тема 4. Організація готельного господарства</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність процесу управління готельними підприємством. 2. Технологія та організація прийому – розміщення – виїзду гостей у готелях. Нічний аудит. 3. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю. 4. Організація надання основних і додаткових послуг. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі. 6. Готельна анімація. 7. Забезпечення безпеки готелю.
<p>Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер’єр готельного господарства</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Архітектура та інтер’єр приміщень готелів. 2. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер’єру засобів розміщення. 3. Основні складові формування сучасного інтер’єру підприємств готельного господарства. 4. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. 5. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору. 6. Колір в інтер’єрі. 7. Освітлення як елемент інтер’єру підприємств готельного господарства. 8. Екологічний та функціональний комфорт готелів.
<p>Тема 6. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства 2. Організація обслуговування банкетів за столом 3. Організація обслуговування банкетів групи “фуршет” 4. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях 5. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

<p>Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття якості готельних послуг. 2. Чинники, які формують якість обслуговування. 3. Вимоги до якісного обслуговування. 4. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах.
<p>Тема 8. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність функцій менеджменту гостинності. 2. Рівні управління в менеджменті. 3. Інформація і комунікації в менеджменті. 4. Загальна характеристика сучасного менеджера в індустрії гостинності: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості. 5. Сутність управлінських рішень, підходи до прийняття управлінських рішень у туристській індустрії. 6. Керівництво та лідерство. 7. Ефективність менеджменту гостинності. 8. Тенденції кар'єрного зростання в індустрії гостинності.
<p>Тема 9. Основи маркетингу в індустрії гостинності</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні категорії маркетингу в індустрії гостинності. 2. Підходи до сегментування ринку індустрії гостинності 3. Характерні особливості маркетингу в сфері послуг. 4. Позиціювання на ринку послуг. 5. Маркетинг-мікс в індустрії гостинності. 6. Специфіка продукту індустрії гостинності. 7. Життєвий цикл туристського продукту. 8. Основні категорії рекламної діяльності в індустрії гостинності. 9. Формування лояльних стосунків зі споживачем у сфері послуг.
<p>Тема 10. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функції управління персоналом готелю. 2. Принципи і структура управління персоналом готелю. 3. Технології управління персоналом у сфері гостинності. <p>Маркетинг персоналу в індустрії гостинності.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Добір персоналу готельно-ресторанного закладу та створення атмосфери команди. 5. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності. 6. Мотиваційна програма – запорука успіху готельного та ресторанного підприємства.
<p>Тема 11. Історичні особливості становлення етнічності</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття етнічності. 2. Особливості формування етнічних особливостей гостинності. 3. Гостинність в культурі народів світу. 4. Етнічні особливості гостинності в добу античності.
<p>Тема 12. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заклади гостинності та особливості їх формування в Давній Греції та Давньому Римі. 2. Розвиток системи закладів гостинності в середньовічній Європі при монастирях і

	рицарських орденах. 3. Особливості формування традицій гостинності в Стародавній Русі.
Тема 13. Культура французького кулінарного мистецтва	1. Вплив французького кулінарного мистецтва на формування національної кухні країн Європи і Америки. 2. Перший ресторан у Парижі. 3. Символ сучасного ресторану у Франції.
Тема 14. Дворянські етнічні особливості гостинності у Великій Британії	1. Функціонування каретних готелів XVIII ст. у Великій Британії. 2. Становлення сервісу обслуговування на американському континенті: постійні двори і таверни.
Тема 15. Традиції обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIIIст. – XIX ст.	1. Готелі і ресторани Європи і Америки кінця XVIII ст. – XIX ст. – національна кухня, традиції і нові форми обслуговування. 2. Еволюція індустрії гостинності: XIX століття.
Тема 16. Українські ритуальні особливості гостинності	1. Сутність, характерні ознаки культури гостинності. 2. Гостинність, як комунікативний феномен. 3. Ритуальний характер гостинності. 4. Приймання гостя – своєрідний ритуал.
Тема 17. Символіка української гостинності	1. Гостинність як ознака національного характеру українців: моральні цінності, спосіб життя, тип поведінки. 2. Етнічні особливості індустрії гостинності західного регіону України.
Тема 18. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України	1. Культура обслуговування Східної України. 2. Етнічні особливості гостинності Північного регіону України. 3. Характеристика етнічних особливостей гостинності у південних областях України.
Тема 19. Етнічні особливості гостинності європейських країн	1. Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Німеччина. 2. Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Франція. 3. Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Австрія. 4. Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Швейцарія.
Тема 20. Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії	1. Практичні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в японських ресторанах. 2. Інновації у сфері обслуговування закладів готельно-ресторанного бізнесу в Японії.

7.3 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ)

Тема практичного заняття	Зміст практичного заняття
Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 4. Організація готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 6. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 8. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 9. Основи маркетингу в індустрії гостинності	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 10. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 11. Історичні особливості становлення етнічності	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 12. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 13. Культура французького кулінарного мистецтва	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 14. Дворянські етнічні особливості гостинності у Великій Британії	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 15. Традиції обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIII– XIX ст.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 16. Українські ритуальні особливості гостинності	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 17. Символіка української гостинності	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 18. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

Тема 19. Етнічні особливості гостинності європейських країн	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 20. Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. 2. Модель та основні концепції гостинності. Еволюція індустрії гостинності 3. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності. 4. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. 5. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.
Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу. 2. Класифікація засобів розміщення у світі. 3. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. 4. Основні служби готелю. 5. Використання автоматизованих систем управління в готелях 6. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні.
Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ринок ресторанних послуг. 2. Вплив місця розташування на діяльність ресторану. 3. Поняття “меню” в ресторанній діяльності. 4. Класифікація підприємств харчування. 5. Умови харчування і методи обслуговування. 6. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.
Тема 4. Організація готельного господарства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність процесу управління готельними підприємством. 2. Технологія та організація прийому – розміщення – виїзду гостей у готелях. Нічний аудит. 3. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю. 4. Організація надання основних і додаткових послуг. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі. 6. Готельна анімація. 7. Забезпечення безпеки готелю.
Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр	<ol style="list-style-type: none"> 1. Архітектура та інтер'єр приміщень готелів.

<p>готельного господарства</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення. 3. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. 4. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. 5. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору. 6. Колір в інтер'єрі. 7. Освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства. 8. Екологічний та функціональний комфорт готелів.
<p>Тема 6. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства 2. Організація обслуговування банкетів за столом 3. Організація обслуговування банкетів групи "фуршет" 4. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях 5. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.
<p>Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття якості готельних послуг. 2. Чинники, які формують якість обслуговування. 3. Вимоги до якісного обслуговування. 4. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах.
<p>Тема 8. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність функцій менеджменту гостинності. 2. Рівні управління в менеджменті. 3. Інформація і комунікації в менеджменті. 4. Загальна характеристика сучасного менеджера в індустрії гостинності: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості. 5. Сутність управлінських рішень, підходи до прийняття управлінських рішень у туристській індустрії. 6. Керівництво та лідерство. 7. Ефективність менеджменту гостинності. 8. Тенденції кар'єрного зростання в індустрії гостинності.

Тема 9. Основи маркетингу в індустрії гостинності	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні категорії маркетингу в індустрії гостинності. 2. Підходи до сегментування ринку індустрії гостинності 3. Характерні особливості маркетингу в сфері послуг. 4. Позиціювання на ринку послуг. 5. Маркетинг-мікс в індустрії гостинності. 6. Специфіка продукту індустрії гостинності. 7. Життєвий цикл туристського продукту. 8. Основні категорії рекламної діяльності в індустрії гостинності. 9. Формування лояльних стосунків зі споживачем у сфері послуг.
Тема 10. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функції управління персоналом готелю. 2. Принципи і структура управління персоналом готелю. 3. Технології управління персоналом у сфері гостинності. Маркетинг персоналу в індустрії гостинності. 4. Добір персоналу готельно-ресторанного закладу та створення атмосфери команди. 5. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності. 6. Мотиваційна програма – запорука успіху готельного та ресторанного підприємства.
Тема 11. Історичні особливості становлення етнічності	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття етнічності. 2. Особливості формування етнічних особливостей гостинності. 3. Гостинність в культурі народів світу. 4. Етнічні особливості гостинності в добу античності.
Тема 12. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заклади гостинності та особливості їх формування в Давній Греції та Давньому Римі. 2. Розвиток системи закладів гостинності в середньовічній Європі при монастирях і рицарських орденах. 3. Особливості формування традицій гостинності в Стародавній Русі.
Тема 13. Культура французького кулінарного мистецтва	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вплив французького кулінарного мистецтва на формування національної кухні країн Європи і Америки. 2. Перший ресторан у Парижі. 3. Символ сучасного ресторану у Франції.
Тема 14. Дворянські етнічні особливості гостинності у Великій Британії	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функціонування каретних готелів XVIII ст. у Великій Британії. 2. Становлення сервісу обслуговування на американському континенті: постійні двори і таверни.
Тема 15. Традиції обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIIIст. – XIX ст.	<ol style="list-style-type: none"> 3. Готелі і ресторани Європи і Америки кінця XVIII ст. – XIX ст. – національна кухня, традиції і нові форми обслуговування. 4. Еволюція індустрії гостинності: XIX століття.
Тема 16. Українські ритуальні особливості гостинності	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність, характерні ознаки культури гостинності. 2. Гостинність, як комунікативний феномен.

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Ритуальний характер гостинності. 4. Приймання гостя – своєрідний ритуал.
Тема 17. Символіка української гостинності	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гостинність як ознака національного характеру українців: моральні цінності, спосіб життя, тип поведінки. 2. Етнічні особливості індустрії гостинності західного регіону України.
Тема 18. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України	<ol style="list-style-type: none"> 1. Культура обслуговування Східної України. 2. Етнічні особливості гостинності Північного регіону України. 3. Характеристика етнічних особливостей гостинності у південних областях України.
Тема 19. Етнічні особливості гостинності європейських країн	<ol style="list-style-type: none"> 1. Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Німеччина. 2. Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Франція. 3. Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Австрія. 4. Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Швейцарія.
Тема 20. Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії	<ol style="list-style-type: none"> 1. Практичні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в японських ресторанах. 2. Інновації у сфері обслуговування закладів готельно-ресторанного бізнесу в Японії.

8. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Загальна система оцінювання освітнього компоненту	<p>За семестр з освітнього компоненту проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складником результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): $КТ = ПК + ПКР$. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів. Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60 % від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40 % балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів. Результати поточного контролю обчислюються як середньозважена оцінок ($X_{ср}$) за діяльність здобувача на практичних (семінарських) заняттях, що входять в число певної контрольної точки. Для трансферу середньозваженої оцінки ($X_{ср}$) в бали, що входять до 40 % балів контрольної точки (КТ), треба скористатися формулою: $ПК = (X_{ср}) * 20 / 5$. Таким чином, якщо за поточний контроль (ПК) видів діяльності здобувача на всіх заняттях $X_{ср} = 4.1$ бали, які були до періодичного контролю (ПКР), то їх перерахування на 20 балів здійснюється так: $ПК = 4.1 * 20 / 5 = 4.1 * 4 = 16.4 // 16$ (балів). За періодичний контроль (ПКР) здобувачом отримано 30 балів. Тоді за контрольну точку (КТ) буде отримано $КТ = ПК + ПКР = 16 + 30 = 46$ (балів).</p> <p>Здобувач має право на підвищення результату тільки одного періодичного контролю (ПКР) протягом двох тижнів після його складання у випадку отримання незадовільної оцінки.</p> <p>Підсумковим контролем є екзамен, на його складання надається 100 балів за виконання тестів (або задач чи завдань іншого виду). Загальний рейтинг з освітнього компоненту (ЗР) складається з суми балів (Е), отриманих на екзамені, і підсумкової оцінки (ПО) та ділиться навпіл. $ЗР = (ПО + Е) / 2$</p>
Практичні заняття	<p>«5» – здобувач в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань</p>

	<p>та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі розрахункові / тестові завдання. Здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«4» – здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових / тестових завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«3» – здобувач в цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових / тестових завдань. Має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.</p> <p>«2» – здобувач не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності. Правильно вирішив окремі розрахункові / тестові завдання. Безсистемно відділяє випадкові ознаки вивченого; не вміє зробити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.</p>
<p>Умови допуску до підсумкового контролю</p>	<p>Здобувач, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення освітнього компоненту 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даної освітнього компоненту.</p> <p>Здобувач зобов'язаний відпрацювати всі пропущені семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення здобувача до підсумкового контролю.</p>

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарчук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг: Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250 с. http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20bussniss.pdf

2. Левицька І.В., Климчук А.О., Басюк Д.І., Тарасюк Г.М., Москвічова О.С. Економіка туризму. Навчальний посібник. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 488 с.
3. Мальська М.П., В.В. Худо. Туристичний бізнес. Підручник. Видавництво: Центр учбової літератури. 2019. 368с.
4. Менеджмент : Навчальний посібник / Н.С. Краснокутська, О.М. Нащекіна, О.В. Замула та ін. Харків: «Друкарня Мадрид», 2019. 231 с.
5. Микитюк П. П. Інноваційний менеджмент: підруч. / П. П. Микитюк, В. Я. Брич, М. М. Шкільняк, Ю. І. Микитюк – Тернопіль : Екон. думка ТНЕУ, 2019. – 518 с.
6. Ніколайчук О. А., Лебеденко Т. Є., Герасименко К. О., Бондаренко К. В. Обґрунтування стратегічних напрямів підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанної індустрії України. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки : наук. журн. Донец. нац. ун-т екон. і торгівлі ім. М. ТуганБарановського. Кривий Ріг. 2021. Вип. 1 (74). С. 43-54.
7. Ніколайчук О.А. Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп., гот-рест. справи та підпр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 65 с. http://elibrary.donnuet.edu.ua/2100/1/2020_MR_Nikolaichuk_UDFAG_bak.pdf
8. Світлична В. Ю. Економіка туризму: підручник / В.Ю. Світлична, С.А. Александрова; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022. 167 с. <http://eprints.kname.edu.ua/61821/1/%D0%A1%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B0%2C%2011%D0%9F%2C%202021%2C%20pdf.pdf>

Допоміжна

1. Бабко Н.М. Маркетинг як процес управління компанією в умовах конкуренції. *Rozwój systemu kształcenia w zakresie nauk rolniczych – od teorii do praktyki: zbiór materiałów Międzynarodowej konferencji naukowo-praktycznej*, Łomża, 04.11.2021 Wydawnictwo Wyższej Szkoły Agrobiznesu w Łomży, 2022. – 126 с. С. 32-35.
2. Бабко Н.М. Стратегічний маркетинг як підґрунтя конкурентоздатності компанії. *Бізнес, інновації, менеджмент: проблеми та перспективи* : Матер. III Міжнар. наук.-практ. конф. м. Київ, 08 груд. 2022 р. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2022. С. 213-214.
3. Бабко Н.М. Сучасні тенденції застосування цифрового маркетингу у туристичній сфері. *Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства* : матер. Міжнар. наук.-практ. конф., 25 листопада 2022 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. С. 37-39. (Україна)
4. Бабко Н.М., Мандич О.В., Сєвідова І.О., Квятко Т.М., Романюк І.А Поведінка споживача: навч. посіб. Харків : ХНТУСГ, 2020. 165 с.
5. Бабко Н.М., Юрченко А.С. Основні принципи маркетингу туристичних дестинацій. Молодь і індустрія 4.0 в XXI столітті : матер. XIX-го Міжнародного форуму молоді. Харків: ДБТУ. 2023. 352 с. С. 325

6. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2019. Вип. 23(1). С. 126-130. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcg_2019_23%281%29_28
7. Мандич О.В., Бабко Н.М., Колодненко Н.В., Устік Т.В. Формування digital-стратегії компанії. *Український журнал прикладної економіки*. 2022. Том 7. № 4. С. 16-22.
8. Мандич О.В., Бабко Н.М., Лищенко М.О., Харчевнікова Л.С. Цифрова трансформація та новітні комунікації як платформа для стійкого розвитку бізнесу. *Modeling the development of the economic systems*. 2022, №4. С. 15-19.
9. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур – Львів: Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.
10. Сєвідова І.О., Мандич О.В., Квятко Т.М., Бабко Н.М., Романюк І.А. Конкуренентоспроможність підприємства: навч. посіб. Харків : ХНТУСГ, 2020. 200 с.

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. URL: www.world-tourism.org.
2. Навчальні матеріали онлайн. URL: <http://pidruchniki.com/turizm/>
3. Все про туризм. URL: <http://tourlib.net/>
4. Нормативні акти України. URL: <http://www.nau.kiev.ua>.
5. Державна служба статистики України. URL:<http://www.ukrstat.gov.ua/>
6. Господарський кодекс [Електронний ресурс]: Закон України від 16.01.2003 № 436-IV. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
7. Податковий кодекс [Електронний ресурс]: Закон України від 02.12.2010 № 2755-VI. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>
8. Цивільний кодекс [Електронний ресурс]: Закон України від 16.01.2003 № 435-IV. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/435-15>
9. Про ціни і ціноутворення [Електронний ресурс] : Закон України від 21.06.2012 р. № 5007-VI. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17>