



СИЛАБУС

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Готельна індустрія»

Рівень вищої освіти: **Перший (бакалаврський)**

Спеціальність: **242 Туризм**

Рік навчання: **2-й**, семестр **3-й**

Кількість кредитів ECTS: **5 кредитів**

Назва кафедри: **Менеджменту зовнішньо-економічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму**

Мова викладання: **українська**

Лектор курсу

к.е.н., ст. викладач Табенська Оксана Ігорівна

Контактна
інформація лектора
(e-mail)

tabenska@vsau.vin.ua, oksana.tabenska.68@gmail.com

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Готельна індустрія» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – іспит.

ПРЕРЕКВІЗИТИ І ПОСТРЕКВІЗИТИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Географія туризму».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Міжнародний туристичний бізнес».

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни

Формування у фахівців професійних компетентностей, які дозволили б працювати у нових професійних умовах, зокрема, демонструвати знання й розуміння фундаментальних розділів «Готельна індустрія» в обсязі необхідному для оволодіння освітньо-професійною програмою «Туризм».

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Готельна індустрія» є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад організації та функціонування підприємств готельної індустрії в Україні та світі, розвиток навичок пізнавальної діяльності в сфері гостинності, а також вивчення особливостей функціонування готельної індустрії у різних регіонах світу.

Завдання вивчення дисципліни

- дати студентам глибоке уявлення про історичні аспекти розвитку готельної індустрії регіонів світу, основні чинники розвитку і методи вивчення цього виду господарської діяльності;
 - пояснити принципи законодавчого забезпечення і багаторівневого регулювання, організацію та управління готельною індустрією;
 - вивчення теоретичних особливостей функціонування готельної індустрії світу та України;
 - дослідження сучасного стану та тенденцій розвитку готельної індустрії;
 - визначення територіальних особливостей розвитку готельної індустрії у світі;
- підготовка до практичної діяльності у сфері гостинності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

Інтегральна компетентність (ІК) – здатність комплексно розв’язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК01. Здатність реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні

ЗК02. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя

ЗК03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу

ЗК05. Прагнення до збереження навколишнього середовища

Спеціальні компетентності (ФК):

СК 01. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності

СК 02. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

СК 03. Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій

СК 04. Здатність аналізувати діяльність суб’єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління

СК 05. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів

СК 06. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту

СК 08. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем

СК 09. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних формажорних обставинах

СК 14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці

СК 17. Розуміння основних понять та концепцій сільськогосподарського туризму

Програмні результати навчання:

ПР1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів

ПР2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук

ПР3. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ

ПР4. Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору

ПР5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території

ПР6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів

ПР7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт

ПР18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях

ПР19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань

ПР22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод само презентації).

Використані: модель навчання «Перевернутий клас» (Flipped Class); «Лекція удвох» - обговорення певної теми відбувається з двох різних позицій у діалогічному спілкуванні двох викладачів; семінар-диспут; дистанційне навчання; брейнстормінг («мозковий штурм»); дискусія із запрошенням фахівців; групова дискусія; груповий (співпраця в малих групах); колективний; колективно-груповий; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; майстер-класи; метод аналізу і діагностики ситуації; метод інтерв'ю (інтерв'ювання); метод проєктів; проблемний (проблемно-пошуковий) метод; публічний виступ студентів на лекції; публічний виступ студентів на лекції англійською, німецькою, французькою мовами; використання музичного супроводу (музика Італії, Франції, Шотландії, гімн Європейського Союзу); робота в малих групах

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	2	2	8
2	Тема 2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція.	2	-	8
3	Тема 3. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація	2	2	6
4	Тема 4. Організація готельного господарства	2	2	8
5	Тема 5. Будівництво готельного господарства	2	2	6
6	Тема 6. Архітектура та дизайн готельного господарства	2	2	6
7	Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	2	8
8	Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві	2	2	8
9	Тема 9. Основи маркетингу в індустрії гостинності	2	2	9
10	Тема 10. Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення.	2	2	8
11	Тема 11. Класифікація готелів та інших засобів розміщення	2	2	9
12	Тема 12. Вибір концепції та стильового спрямування закладу готельно-ресторанного бізнесу.	2	2	8
13	Тема 13. Міжнародні готельні ланцюги	2	2	8
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться

на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять.

Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

Орієнтовний перелік тем індивідуальних творчих завдань

1. Основні передумови та особливості розвитку вітчизняного дизайну в готельному бізнесі в пострадянський період.
2. Способи і засоби художньої виразності в дизайні.
3. Характерні ознаки основних видів дизайну, об'єкти їх проектування.
4. Розвиток і проблеми застосування графічного дизайну в готельному бізнесі.
5. Комерційний дизайн (стайлінг).
6. Зміст і суть арт-дизайну.
7. Розвиток і проблеми застосування арт-дизайну в готельному бізнесі.
8. Проблеми символізму та змістовної наповненості в сучасному дизайні, його роль в готельному бізнесі.
9. Методи дизайнерського проектування. “Старі” й “нові” матеріали і форми, їх взаємозалежність.
10. “Середовищний дизайн”, “дизайн архітектурного середовища”, їх відмінність.
11. Зміст та поняття “міський дизайн”.
12. Зміст понять “інтер'єрний дизайн”, “дизайн виробничого середовища”.
13. Які цінності туриста найбільше впливають на формування думки фахівців про роль дизайну в готельному бізнесі?
14. Вплив дизайну на сервіс обслуговування та розвиток готельного бізнесу.
15. Особливості становлення західноєвропейського дизайну. Подібність та відмінності американського дизайну від європейського.
16. Історія розвитку вітчизняного дизайну. Дизайн радянського періоду.
17. Дизайнерські школи в сучасній Україні.
18. Шляхи та проблеми подальшого розвитку дизайну.
19. Тенденції розвитку готелів, сучасні вимоги до дизайну інтер'єрів приміщень.
20. Особливості меблювання однокімнатного, двокімнатного та багатокімнатного житлових номерів в готелі, прийоми розміщення меблів в

кімнатах, норми розривів і проходи між меблями.

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	14	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	32	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти, віртуальні екскурсії, проведення екскурсій), створення та використання папки туриста	34	4 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист, використання туристичних карт для опитування студентів
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у системі
Разом		100		

Список основної та додаткової літератури

Основна

1. Бенюк О.Б., Кириленко К., Стратюк В.І. Формування онлайн-культури як нової культурної реальності: філософські рефлексії. *Збірник наукових праць. Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2021. № (22). С. 11-21.
2. Білецька О.О. Культура як інструмент національного брендингу в системі міжнародної взаємодії. *Збірник наукових праць. Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2021. № (22). С. 22-33.
3. Горбань Ю.І. Культуротворчий вимір соціальної реклами. *Збірник наукових праць. Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2021. № (22). С. 34-44.
4. Булгакова Н.В. Про поняття культура та культуру визначення понять. *Збірник наукових праць. Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2013. № (14). С. 6-13.
5. Астапенко Н. В. Сто великих українців. Київ : Арія, 2011. 494 с.
6. Табенська О.І. Сільський зелений туризм – значний соціальний внесок у розбудову української культури. *Збірник наукових праць. Економіка, фінанси, право. Сер. Екон. наук*. 2017. № (4/1). С. 53-56.

7. Табенська О.І. Сільський зелений туризм – значний соціальний внесок у розбудову української культури. *Збірник наукових праць. Економіка, фінанси, право*. Сер. Екон. наук. 2017. № (9). С. 16-19.

8. Вінницький обласний краєзнавчий музей: Путівник по експозиції музею / Відп. за вип. К.Висоцька. Вінниця. Нілан-ЛТД, 2017. 104 с., іл.

9. Гібернау М. Ідентичність націй. Київ. Темпора, 2012. 304 с.

10. Грицак Я. 26-й ПРОЦЕНТ, або як подолати історію. Київ. Фонд Порошенка, 2014. 136 с. (Серія " Жити по-новому").

11. Андрус Г. О. Популяризація культурної спадщини. Її роль і значення в охороні пам'яток України. Об'єкти Світової спадщини ЮНЕСКО в Україні. Київ, 2014. С. 6.

12. Левчук Л.Т. Історія світової культури: Навч. посіб. Київ. Центр учб. літер. 2010. 400 с.

Додаткова

1. Божидарнік Т.В. Міжнародний туризм: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 307 с.

2. Галасюк С., Нездоймінов С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 178 с.

3. Кудла Н. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 152 с.

4. Мальська М. Основи маркетингу у туризмі. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 336 с.

5. Любчук О.К. Організація туризму. Основи туризмознавства : навч. посібник. Маріуполь : ГВУЗ "ПДТУ", 2018. 154 с.

6. Тягунова Н., Споріш О., Іржавська Л. Основи організації туристичного бізнесу. Кредитно-модульний курс: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2018. 130 с.

7. Паулі Г. Синя економіка. 10 років, 100 інновацій, 100 мільйонів робочих місць. Доповідь Римського клубу. Видавництво "Risk Reduction Foundation". 2012. 320 с.

8. Зинчук Т.А, Романчук В.И. Интеграционные процессы в контексте формирования аграрного рынка. Региональные аспекты аграрных преобразований политика, реструктуризация, рыночная адаптация. Halle: Verlag "IAMO Druck-Zuck GmbH". 2003. 236 с.

Інформаційні ресурси:

1. Велтрінг Ф. Регіональні полюси зростання. Розуміння інструменту, аналіз передумов його успіху і виявлення принципів для можливості перенесення в український контекст. Київ: Мезопартнетр, 2019. 24 с. URL: http://ck-oda.gov.ua/docs/2019/30052019_2.pdf (Дата звернення: 15.01.2020).

2. Бішоф М., Шовістре Е., Кляйс К., Вілле Й. Стиль життя. Сталий туризм. Факти про Німеччину: актуалізоване видання. Франкфурт-на-Майні, Берлін : Fazit Communication GmbH, 2018. 180 с. дата звернення: 22.11.2020)

3. Zahlen-Daten-Fakten. *Deutschertourismusverband*. 2011. URL: <https://www.deutschertourismusverband.de/service/touristische-informationsnorm-tin.html> (Дата звернення: 15.01.2020).

4. Індустріальні парки Котбуса. URL: <https://www.egc-cottbus.de/ru/kotbus-predlagaet/zhizn-i-zhilaja-sreda> (Дата звернення: 15.01.2020).

5. Група Accor Hotels – світовий лідер у сфері подорожей. URL: <https://ua.interfax.com.ua/news/press-release/437305.html> (дата звернення: 2.07.2022).

Контроль і оцінка результатів навчання

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	Всього за атестацію 2	30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Шкала оцінки знань здобувача

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку чи екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт, індивідуальні та групові творчі завдання, тестування	Критерії оцінювання
90-100%	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 та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
73-89%	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в

	<p>основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому 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 тестових завдань.</p>
55-72%	<p>В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.</p>
35-54%	<p>Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.</p>
15-34%	<p>Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.</p>
0-15%	<p>Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.</p>