

**СИЛАБУС КУРСУ
ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ УКРАЇНИ**

Освітній ступінь – бакалавр
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»



Кількість кредитів – 6
Рік підготовки, семестр – 2 рік, IV семестр
Компонент освітньої програми: вибіркова
Мова викладання : українська

Керівник курсу - Рунців-Корольок Оксана Іванівна, кандидат географічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи

Контактна інформація – o.runtsiv.k@gmail.com

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Готельна індустрія України» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в готельній індустрії України їх взаємозв'язків, і розвиває у студентів практичні навички аналізу державного та регіонального ринку готельних послуг.

Метою дисципліни "Готельна індустрія України" є обґрунтування теоретичних положень з організації та функціонування підприємств готельної індустрії в Україні, розвиток навичок пізнавальної діяльності в сфері готельної індустрії.

Предметом вивчення виступає організація готельної індустрії в Україні.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самоств.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
40/40	Змістовий модуль 1. Теоретичні засади індустрії гостинності		
12/10	Тема 1. Зміст та особливості готельних послуг, їх характеристика.	Знати об'єкт, предмет, мету та задачі курсу, розуміти моделі гостинності та концепції гостинності, оперувати поняттями: послуга гостинності та індустрія гостинності, характеризувати гостинність як соціально-культурне, історичне та економічне явище, розуміти суть готельної послуги як складової сфери послуг.	Питання, тести

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
8/10	Тема 2. Функціонально-технологічна структура підприємств готельного типу.	Знати організаційну побудову готельного підприємства: типи організаційних структур, функції та вимоги до служб і підрозділів готельного закладу, аналізувати просторову організацію технологічних процесів в готелі: основні технологічні процеси готельних послуг, розуміти технологічні цикли: основний, допоміжний, обслуговуючий.	Ситуації, завдання
12/10	Тема 3. Ринок послуг гостинності: поняття, сутність, особливості.	Розуміти поняття, сутність та структуру туристського ринку, знати компоненти та механізм функціонування ринку послуг гостинності як складової туристського ринку, вміти здійснювати сегментацію ринку готельної індустрії.	Питання, тести
8/10	Тема 4. Структура готельної індустрії.	Знати види та структуру готельної індустрії, розуміти підходи до класифікації готелів та аналогічних засобів розміщення, характеризувати санаторно-курортні (оздоровчі) заклади як складову індустрії гостинності України.	Питання, тести, модульний контроль
26/30	Змістовий модуль 2. Сучасний стан індустрії гостинності в Україні		
8/10	Тема 5. Сучасний стан і тенденції розвитку індустрії гостинності в Україні.	Знати основні тенденції в розвитку готельної індустрії, розуміти основні показники діяльності готельних закладів, характеризувати основні і додаткові послуги в готельній індустрії України.	Питання, тести
10/10	Тема 6. Сучасний стан готельного господарства України: регіональний аспект.	Розуміти особливості сучасного стану готельної індустрії в Україні, вміти характеризувати готелі та аналогічні заклади розміщення в регіоні, оцінювати діяльність регіональних санаторно-курортних (оздоровчих) закладів.	Реферати-повідомлення, питання, ситуації
8/10	Тема 7. Міжнародні готельні ланцюги в Україні.	Розуміти поняття готельні ланцюги, знати основні готельні мережі світу, розуміти історію появи перших готельних мереж, аналізувати діяльність міжнародних готельних ланцюгів в Україні та їх вплив на формування готельної індустрії.	Питання, тести, модульний контроль
24/20	Змістовий модуль 3. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії України		

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
8/10	Тема 8. Стратегія розвитку індустрії гостинності в Україні.	Оперувати поняттям стратегія розвитку індустрії гостинності в Україні, розуміти сучасні підходи до розвитку готельної індустрії, знати суть спеціалізації підприємств готельної індустрії, проектувати розвиток мережі малих готельних підприємств.	Питання, тести
8/6	Тема 9. Пріоритетні напрямки розвитку готельної індустрії в Україні.	Знати сучасні види нових готелів та пріоритетні напрямки розвитку ринку послуг гостинності в Україні, розуміти проблеми і перспективи розвитку франчайзінгу, обґрунтовувати Програми розвитку індустрії гостинності в Україні.	Реферати, повідомлення, питання
8/4	Тема 10. Світовий досвід функціонування готельної індустрії.	Знати типологію та класифікацію засобів розміщення туристів, компоненти міжнародної готельної індустрії, їх структуру і взаємозв'язок, особливості міжнародних готельних мереж, розуміти світовий досвід організації та управління у сфері гостинності.	Захист міні-проектів, питання, тести, модульний контроль

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, ситуативні кейси, розв'язування практичних задач.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних задач.

В процесі семінарського заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4 (підсумковий контроль)	Підсумкова оцінка
--	--	---	----------------------------	--	------------------------------

Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	-	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	-	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 * 0,7 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. К.: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2006. 494 с.
2. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посіб. К.: Кондор, 2012. 338 с.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
5. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
6. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
7. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
8. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 348 с.
9. Організація готельного господарства: навч. посібник / О. М. Головка та ін. К.: Кондор, 2015. 410 с.

10. Організація обслуговування у малих готелях: навч. посібник / Г.Б. Мунін, З.І. Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. 181 с.
11. Роглев Х.Й., Маркелов В.Л. Організація обслуговування в готельних комплексах (на прикладі готельного комплексу «Братислава»). Серія «Гостинність»: посіб. К.: КУТЕП, 2004. 163 с.
12. Розметова О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства : підручник. Кам'янець-Подільський: «Абетка», 2014. 432 с.
13. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. К.: Альтерпрес. 2009. 447 с.
14. Ткаченко Т.І. та інші Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. К.: КНТЕУ, 2012. 728 с.
15. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посіб./ За ред. проф.. В.К. Федорченка; Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. К.: Вища школа, 2001. 237 с.

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень	17 тиждень	18 тиждень
Лекції	Л1 Л1	Л1	Л2	Л2	Л3 Л3	Л3	Л4	Л4	Л5 Л5	Л6	Л6	Л6	Л7 Л7	Л8	Л8	Л9	Л9 Л1 0	Л1 0
Семінарсько-практичні заняття	С1	С1	С1 С2	С2	С3	С3	С3 С4	С4	С5	С5	С6 С6	С7	С7	С8	С8 С9	С9	С1 0	С1 0
Контроль знань	П О	П О	П О	П О	П О	П О	П О	ПО МК 1	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК 2	ПО	ПО	ПО	ПО ІН ДЗ	ПО МК 3

Л1 – лекційне заняття по темі 1 ІНДЗ – індивідуальне навчально-дослідне завдання
С1 – семінарсько-практичне заняття по темі 1 МК 1 – модульний контроль
ПО – поточне опитування