

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ОК 3 «Основи індустрії гостинності»

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	I курс I семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Тесля Ольга Дмитрівна
канд., техн., наук, доцент
доцент кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

Контактний телефон	+38-067-69-68-126
Електронна адреса	teslyao@i.ua
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	http://study.ldufk.edu.ua/course/view.php?id=1943

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни є надання здобувачам вищої освіти понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку готельно-ресторанної справи.
Тривалість	I семестр: 4 кредити ЄКТС/120 годин (16 год – лекції, 14 год – практичні, 90 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, практичні заняття, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – іспит.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент	
Орієнтуватися у формах та видах діяльності, що належать до готельно-ресторанної справи; застосовувати основні методи аналізу розвитку індустрії гостинності; застосувати на практиці основні елементи професійної майстерності працівника індустрії гостинності.	
Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент	
ЗК 1. 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.	
ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент	
ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	
ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	
ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
ФК 14. Здатність зміцнювати здоров'я людини шляхом використання рухової активності, раціонального харчування та інших чинників здорового способу життя	
Програмні результати навчання	
РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	
РН 22. 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.	
РН 23. Здійснювати заходи з підготовки спортсменів, організації й проведення спортивних змагань.	

Тематичний план навчальної дисципліни

№ п\п	Теми	Результати навчання	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1.	Поняття, структура та еволюція індустрії гостинності	<i>Знати:</i> основні поняття гостинності та індустрії гостинності; моделі і концепції гостинності; чинники, що впливають на середовище гостинності	1. Ретроспективний аналіз розвитку готельного господарства 2. Гостинність як технологічний елемент готельного та ресторанного обслуговування
2.	Історія розвитку індустрії гостинності у різних країнах світу	<i>Знати:</i> історію розвитку індустрії гостинності в Україні; види сучасних засобів розміщення; системи класифікації готелів у світі.	1. Розвиток індустрії гостинності у різних країнах світу 2. Основні підходи до класифікації засобів розміщення
3.	Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності	<i>Знати:</i> типи споживачів; типи гостей за метою відвідування, за відвідуваністю, психологічними особливостями; якість послуг індустрії гостинності	1. Порядок і основні етапи обслуговування гостей 2. Поняття якості послуг на підприємствах ресторанного господарства

4.	Захист прав споживачів в індустрії гостинності	<i>Знати:</i> чинники, які впливають на якість обслуговування в готелях; основні положення Закону України «Про захист прав споживачів»	1. Захист прав споживачів у сфері готельного бізнесу в Україні 2. Нормативно-правове забезпечення готельно-ресторанного і туристичного бізнесу
5.	Сучасні напрями забезпечення якісного сервісу у готельно-ресторанному бізнесі	<i>Знати:</i> зміст основних понять готельного господарства; основні типи підприємств готельного господарства; правила надання готельних послуг; готелі основних туристичних центрів України	1. Історія розвитку готельної сфери в Україні 2. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж 3. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії
6.	Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Український ринок HORECA в умовах воєнного стану	<i>Знати:</i> види закладів ресторанного господарства; спеціальні форми організації харчування туристів; організацію обслуговування бенкетів; діяльність ресторанного бізнесу України в умовах воєнного стану	1. Проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства в індустрії туризму 2. Організація харчування іноземних туристів 3. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи
7.	Етика поведінки та комунікаційні особливості в індустрії гостинності	<i>Знати:</i> сутність, характерні ознаки культури гостинності; поняття комунікативної культури; принципи психології гостинності	1. Етика і психологія сервісної діяльності 2. Проблеми якості й безпеки послуг сучасного сервісу 3. Психологія обслуговування в закладах розміщення
8.	Інновації в індустрії гостинності. Тенденції розвитку індустрії гостинності в Україні в період воєнного стану	<i>Знати:</i> інновації в готельному бізнесі; інновації у ресторанному господарстві; сучасні технології для HoReCa;	1. Інновації, що змінюють готельний бізнес 2. Перспективні технології для ресторанів

Інформаційні джерела

Базова

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
2. Байлик С.І. Організація готельного господарства: підручник / С.І. Байлик, І.М. Писаревський. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
3. Бочелюк В.Й. Дозвіллезнавство : навчальний посібник / Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. – Київ : Центр навчальної літератури, 2006. – 208 с.
4. Голод А. Безпека регіональних туристичних систем: теорія, методологія та проблеми гарантування : монографія / Андрій Голод. – Львів : ЛДУФК, 2017. – 340 с.
5. Голод А.П. Інноваційні фактори модернізації індустрії гостинності регіону / А.П. Голод // Маркетинг в умовах розвитку цифрових технологій : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (5 жовтня 2018 р). – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. – С. 91-92.
6. Гузар, У., Голод, А., Паска, М., Петришин, Н., Тесля, О., & Тихоновський, М. (2024). Особливості та перспективи розвитку індустрії гостинності в Україні. *Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice*, 3(56), 410–422. <https://doi.org/10.55643/fcaptop.3.56.2024.4371>
7. Гузар, У., Назар, М., Кобрин, А. (2024). Інституційні аспекти трансформаційних процесів в індустрії гостинності. *Baltic Journal of Economic*

Studies , 10 (1), 54-62. <https://doi.org/10.30525/2256-0742/2024-10-1-54-62>

8. Гузар, У. (2024). Теоретико-методологічні засади розвитку індустрії гостинності. Економіка та суспільство, (59). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-112>

9. Закон України «Про захист прав споживачів» // <http://www.rada.gov.ua>

10. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування : підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько. – Київ : Знання, 2011. – 366 с.

11. Мазур В. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу / Володимир Мазур // Журнал Європейської економіки. – 2015. – Т. 14(3). – С. 273-284.

12. Островська, Г. Й. Управління креативністю персоналу в закладах індустрії гостинності / Г. Й. Островська, У. Є. Гузар // Центральнотуркранський науковий вісник. Економічні науки : зб. наук. пр. – Кропивницький : ЦНТУ, 2023. – Вип. 9(42). – С. 83-90.

13. Іжевська О. П. Організація створення мусових десертів у закладах ресторанного господарства із використанням ягід аронії та насіння чіа / Іжевська О. П., Тесля О. Д., Паска М. З. // Причорноморські економічні студії . – 2024. – Вип. 90. – С. 154–158. <https://doi.org/10.32782/bses.90-24>

14. Тесля О. Інноваційні напрями використання лікарських рослин у дієтичному харчуванні / Тесля Ольга, Паска Марія, Найда Остап // Економіка та суспільство. – 2024. – Вип. 70. – С. 1–7. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-70-64>

Додаткова

15. Бойко, В., & Бойко, Л. (2023). Український ринок horeca в умовах воєнного стану та його ревіталізація. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка, (16), 93-99. <https://doi.org/10.32782/2708-0366/2023.16.12>

16. Голод А.П. Готельне господарство в структурі регіональних туристичних систем [Електронний ресурс] / А.П. Голод, Ю.Б. Феленчак // Інфраструктура ринку : електронний науково-практичний журнал. – 2019. – Вип. 32. – С. 277-281. – Режим доступу: http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/32_2019_ukr/43.pdf

17. Голод А.П. Ресторанне господарство регіону: засади модернізації та просторового розвитку / А.П. Голод, Ю.Б. Феленчак // Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід : матеріали XII Міжнар. наук. конф. – Львів, 2018. – С. 81–84.

18. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

19. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навчальний посібник. – Київ : Кондор, 2005. – 408 с.

Інтернет-ресурси:

1. URL: <https://usionline.com/iak-ukrainskyj-restorannyj-biznes-adaptuietsia-do-vyklykiv-vijny-doslidzhennia/>

2. URL: <https://www.thevillage.com.ua/village/food/food-guide/324773-volonerski-kuhni-viy-na-2022>.

3. URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/21_2019/48.pdf

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання. Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

Робочої програми – <https://repository.ldufk.edu.ua/collections/45671b68-3116-495c-978e-a4f9f82a9c0b>

Порядку оцінювання – <https://repository.ldufk.edu.ua/collections/56dd9133-d8e3-4a3e-aa58-d081025e6a30>

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

- поточне оцінювання – 70 балів;
- модульна контрольна робота – 30 балів;
- додаткові бали – присутність студента на усіх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференціях – 10 балів (кожна виконана робота).

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримує після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	задовільно
61-67	E	
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни