

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

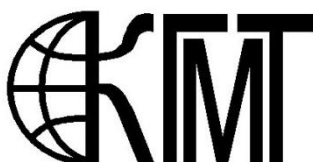
(повне найменування закладу вищої освіти)

Географічний факультет

(назва інституту/факультету)

Кафедра географії та менеджменту туризму

(назва кафедри)



СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Основи сфери гостинності

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

обов'язкова

(вказати: обов'язкова)

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг

(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм"

(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Факультет Географічний

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: на яких мовах читається дисципліна)

Розробник: Заячук Оксана Григорівна доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к. геогр.н.

(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

Профайл викладача (-ів)

[http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data\[6678\]\[caf_pers_id\]=1088&comands\[6678\]=item](http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data[6678][caf_pers_id]=1088&comands[6678]=item)

Контактний тел. 050238066

E-mail: o.zayachuk@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в Moodle <https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=2570>

Консультації відповідно до графіка консультацій викладачів на сайті:

<http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/07navchproc:>

1. Мета навчальної дисципліни полягає у формуванні загальних та фахових навичок у сфері гостинності, здатності аналізувати принципи діяльності її основних складових для подальшого розуміння сутності надання усіх послуг гостинності.

Пререквізити. Вихідна. Навчальна дисципліна викладається в першому семестрі першого курсу, тому покликана ознайомити студентів із основами сфери гостинності.

2. Результати навчання: У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких компетентностей:

- ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії
- СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності
- СК20. Здатність до співпраці у сфері готельно-ресторанного сервісу і туропереїтингу щодо організації подорожей за видами туризму.

Програмні результати навчання:

ПРН2. 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

ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття

ПРН15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань

ПРН26. Налагоджувати співпрацю у сфері готельно-ресторанного сервісу і туропереїтингу щодо організації подорожей за формами та видами туризму.

Студенти також мають:

знати:

- аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань;
- основні складові сфери гостинності.

вміти:

- володіти професійною термінологією і визначеннями що використовуються під час надання послуг у сфері гостинності;
- застосовувати на практиці основні принципи та правила високоякісного обслуговування.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Загальна інформація

Основи сфери гостинності

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість годин									Вид підсум. контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	1	1	4,0	120	2	30	30	-	-	60	-	іспит

3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
Змістовий модуль 1. Теоретичні поняття сфери гостинності						
Тема 1: Основні теоретичні поняття сфери гостинності	12	4	2	-	-	6
Тема 2: Еволюція індустрії гостинності	10	2	4	-	-	4
Тема 3. Туристична подорож та основи її організації.	14	4	2	-	-	8
Тема 4: Основні види туризму.	12	2	4	-	-	6
Разом за ЗМ1	48	12	12	-	-	24
Змістовий модуль 2. Складові індустрії гостинності						
Тема 5: Сутність та особливості надання послуг гостинності закладами розміщення	16	4	4	-	-	8
Тема 6: Ресторанне господарство як складова сфери гостинності	14	4	4	-	-	8
Тема 7: Транспортні послуги у сфері гостинності	16	4	4	-	-	8
Тема 8: Індустрія розваг як складова сфери гостинності.	18	6	2	-	-	12
Разом за ЗМ2	72	18	18	-	-	36
Всього годин	120	30	30	-	-	60

3.3. Темі практичних (семінарських) занять

№	Назва теми	Кількість годин	Кількість балів
1.	Ознайомлення з основними теоретичними поняттями сфери гостинності	2	3
2.	Еволюція індустрії гостинності	4	3
3.	Туристична подорож та основи її організації	2	3
4.	Основні види туризму (на вибір студента) (презентація).	4	6
5.	Сутність та особливості надання послуг гостинності закладами розміщення	4	5
6.	Ресторанне господарство як складова сфери гостинності (на вибір студента) (презентація)	4	5
7.	Транспортні послуги у сфері гостинності	4	7
8.	Основні райони розвитку різних видів індустрії розваг: грального бізнесу, тематичних парків, фестивалів, ярмарок тощо.	6	3
	Всього	30	35

3.4. Теми для самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
1	Особливості послуг гостинності та їх характеристика	4
2	Середовище та ресурси гостинності: їх формування та характеристика	4
3	Причини успіху світових готельних мереж.	4
4	Підходи до класифікації видів туризму.	4
5	Особливості туристичних подорожей.	4
6	Характеристика основних видів засобів розміщення.	4
7	Класифікація закладів ресторанного господарства в Україні.	4
8	Роль повітряного транспорту в туризмі.	4
9	Роль автотранспорту в сфері гостинності Європи та Америки.	4
10	Залізничний транспорт у світовій сфері гостинності.	4
11	Водний транспорт: його різновиди та використання в туризмі.	4
12	Підходи до класифікації індустрії розваг.	4
13	Основні центри розвитку конгресово-виставкової діяльності.	4
14	Основні регіони розвитку спортивного фан-туризму у світі.	4
15	Основні регіони розвитку фестивального туризму у світі.	4
	Всього годин самостійної роботи	60

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),
- ✓ практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів),
- ✓ електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet),
- ✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

5. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали).

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити >>>](#)

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре

Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим повторним курсом

6. Засоби оцінювання та форми поточного і підсумкового контролю

Засобами оцінювання та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести;
- проекти (індивідуальні та командні проекти та ін.);
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.

7. Форми поточного і підсумкового контролю та оцінювання

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента під час практичного заняття);
- захист презентації;
- письмова (тестування);

Форма підсумкового контролю: іспит.

Поточний контроль здійснюється під час практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені у силабусі, робочій програмі, в системі дистанційного навчання Moodle, куди за умови онлайн-навчання студенти завантажують роботи, і де здійснюється тестовий контроль, та оголошуються під час занять (або виставляються в Moodle). Матеріал, винесений на самостійне опрацювання включений до тестів модульного і підсумкового контролю.

Тестові завдання різних форм розроблені до змістових модулів і покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Загалом весь матеріал поділений на два змістових модуля, які передбачають поступове накопичення балів упродовж семестру: ЗМ1 і ЗМ2 передбачає накопичення по 30 балів (по 15 балів – виконання практичних робіт (презентацій) і тестовий контроль), підсумковий модуль – 40 балів, що в сумі складає 100 балів за семестр.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота				Підсумковий тест (теор.)	Сума
Модуль №1		Модуль №2			
Теор. (тести)	Практ./семін.	Теор. (тести)	Практ./семін.		
15	15	10	20	40	100

Основна література

1. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник/ Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Київ : Кондор, 2014. 346 с.

2. Пандяк І. Феномен індустрії гостинності: дефініція поняття, основні підходи, структура //Вісник Львівського університету. Серія географічна. Вип. 50. С. 277-285.

3. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. Тернопіль: Вид. ТНТУ. 2010. 300 с.

4. Андрушків Б. М. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку. Монографія / Андрушків Б. М., Дудкін П. Д., Паляниця В. А., Стойко І. І. та ін. / Тернопіль: Терно-Граф. 2009. 976 с.

5. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.

6. 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.

7. Круль Г.Я., Заячук О.Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

8. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид., пероб. та допов. К.: Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.

9. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич К.: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

10. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Покоłodна та ін.; за ред І. М. Писаревського. Х.: ХНАМГ, 2013. 541 с.

11. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. Київ: "Видавництво Ліра-К", 2016. 280 с.

Додаткова література

12. Мартієнко А. І., Дишкантюк О. В. Сутність гостинності як економічної категорії. Економіка: реалії часу. 2017. № 2 (30). С. 72–78.