

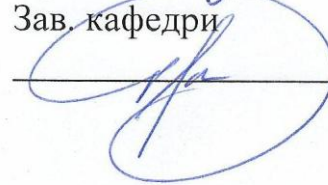
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи

Протокол № 23 від “12.06” 2018 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ПОГЛИБЛЕНЕ ВИВЧЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник: Попова С.Ю.
доцент кафедри ТРГтаГРС,
к.т.н., доцент

2018 – 2019 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів за спеціальністю 241 "Готельно-ресторанна справа"
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	1
Лекції, годин	45
Практичні / семінарські, годин	27
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	78
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	екзамен

2. Програма дисципліни

Ціль – формування у студентів теоретичних аспектів готельно-ресторанної справи як структурного компонента сучасного ринку послуг, структури та механізму функціонування ринку послуг готельно-ресторанного господарства, конкуренції готельних підприємств, якості обслуговування.

Завдання: надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей виробництва послуг готельно-ресторанної справи, відношення власності в сфері готельно-ресторанної справи, структури ринку послуг та механізм його функціонування, забезпечення якості послуг, формування іміджу підприємств, фактори, що сприяють розвитку конкурентоспроможності готельних підприємств тощо.

Предмет: вивчення особливостей виробництва послуг готельно-ресторанної справи.

Тема 1. Шляхи розвитку сфери послуг у готельно-ресторанному господарстві в Україні

Тема 2. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення

Тема 3. Характеристика комплексу послуг закладів готельно-ресторанного господарства

Тема 4. Ринок послуг закладів готельно-ресторанного господарства: поняття, функції, тенденції розвитку

Тема 5. Структура ринку послуг

Тема 6. Механізм функціонування ринку послуг готельно-ресторанного господарства

Тема 7. Елементи ринку послуг – попит та пропозиція

Тема 8. Конкуренція на ринку послуг гостинності

Тема 9. Якість послуг як один з методів нецінової політики на ринку послуг

Тема 10. Імідж підприємства як показник конкурентоспроможності

Тема 11. Основні групи послуг раціонального асортименту

Тема 12. Реклама як метод нецінової конкуренції на ринку послуг

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Модуль 1					
Змістовий модуль 1. Сучасне розуміння ринку послуг в Україні					
Тема 1. Шляхи розвитку сфери послуг у готельно-ресторанному господарстві в Україні	11	2	2	-	7
Тема 2. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення	12	4	2	-	6
Тема 3. Характеристика комплексу послуг закладів готельно-ресторанного господарства	12	4	2	-	6
Разом за змістовим модулем 1	35	10	6	-	19
Змістовий модуль 2. Ринок послуг готельно-ресторанної справи: механізм функціонування					
Тема 4. Ринок послуг закладів готельно-ресторанного господарства: поняття, функції, тенденції розвитку	13	4	2	-	7
Тема 5. Структура ринку послуг	11	2	2	-	7
Тема 6. Механізм функціонування ринку послуг готельно-ресторанного господарства	15	4	4	-	7
Тема 7. Елементи ринку послуг – попит та пропозиція	14	4	2	-	8
Разом за змістовим модулем 2	53	14	10	-	29
Змістовий модуль 3. Конкурентоспроможність на ринку послуг					
Тема 8. Конкуренція на ринку послуг гостинності	13	5	2	-	6
Тема 9. Якість послуг як один з методів нецінової політики на ринку послуг	12	4	2	-	6
Тема 10. Імідж підприємства як показник конкурентоспроможності	12	4	2	-	6
Тема 11. Основні групи послуг раціонального асортименту	12	4	2	-	6

Тема 12. Реклама як метод нецінової конкуренції на ринку послуг	13	4	3	-	6
Разом за змістовим модулем 3	62	21	11	-	30
Усього годин	150	45	27	-	78

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Шляхи розвитку сфери послуг у готельно-ресторанному господарстві в Україні	2
2	Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення	2
3	Характеристика комплексу послуг закладів готельно-ресторанного господарства	2
4	Ринок послуг закладів готельно-ресторанного господарства: поняття, функції, тенденції розвитку	2
5	Структура ринку послуг	2
6	Механізм функціонування ринку послуг готельно-ресторанного господарства	2
7	Елементи ринку послуг – попит та пропозиція	2
8	Конкуренція на ринку послуг гостинності	2
9	Якість послуг як один з методів нецінової політики на ринку послуг	2
10	Імідж підприємства як показник конкурентоспроможності	2
11	Основні групи послуг раціонального асортименту	2
12	Реклама як метод нецінової конкуренції на ринку послуг	3
Всього		27

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Добір статистичної інформації за результатами торгів акціями та складання на її підставі таблиць та графіків.
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема лабораторних занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Сучасне розуміння ринку послуг в Україні			
Семінар з виконанням практичних задач Тема 1. Шляхи розвитку сфери послуг у готельно-ресторанному господарстві в Україні	7	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань. Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Семінар з виконанням практичних задач Тема 2. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення» Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Семінар з виконанням практичних задач Тема 3. Характеристика комплексу послуг закладів готельно-ресторанного господарства	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Характеристика комплексу послуг закладів готельно-ресторанного господарства» Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Разом змістовий модуль 1	19		
Змістовий модуль 2. Ринок послуг готельно-ресторанної справи: механізм функціонування			
Семінар з виконанням практичних задач Тема 4. Ринок послуг закладів готельно-ресторанного господарства: поняття, функції, тенденції розвитку	7	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Ринок послуг закладів готельно-ресторанного господарства: поняття, функції, тенденції розвитку» Джерела [1, 2, 4, 5, 7, 10]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Семінар з виконанням практичних задач	7	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Структура ринку послуг».	Тестування, фронтальне та індивідуальне

Тема 5. Структура ринку послуг		Джерела [1, 2, 4, 5, 7, 10]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	опитування, обговорення індивідуального завдання.
Семінар з виконанням практичних задач Тема 6. Механізм функціонування ринку послуг готельно-ресторанного господарства	7	1.Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Механізм функціонування ринку послуг готельно-ресторанного господарства » Джерела [1, 2, 4, 5, 7, 10]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семінар з виконанням практичних задач Тема 7. Елементи ринку послуг – попит та пропозиція	8	1.Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Елементи ринку послуг – попит та пропозиція» Джерела [1, 2, 4, 5, 7, 10]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Разом змістовий модуль 2	29		
Змістовний модуль 3. Конкурентоспроможність на ринку послуг			
Семінар з виконанням практичних задач Тема 9. Конкуренція на ринку послуг гостинності	6	1.Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Конкуренція на ринку послуг гостинності» Джерела [1, 2, 8, 10, 17]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семінар з виконанням практичних задач Тема 10. Якість послуг як один з методі нецінової політики на ринку послуг	6	1.Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Якість послуг як один з методі нецінової політики на ринку послуг» Джерела [1, 2, 8, 10, 17]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семінар з виконанням практичних задач Тема 11. Імідж підприємства як показник конкурентоспроможності	6	1.Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Імідж підприємства як показник конкурентоспроможності» Джерела [1, 2, 8, 10, 17]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семінар з виконанням практичних задач	6	1.Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Основні групи послуг раціонального асортименту»	Тестування, фронтальне та індивідуальне

Тема 12. Основні групи послуг раціонального асортименту		Джерела [1, 2, 8, 10, 17]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	опитування
Семінар з виконанням практичних задач Тема 13. Реклама як метод нецінової конкуренції на ринку послуг	6	1.Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Реклама як метод нецінової конкуренції на ринку послуг». Джерела [1, 2, 8, 10, 17]. 2. Самотестування. 3. Виконання індивідуального завдання	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.
Разом змістовий модуль 3	30		
Разом	78		

споживачів.																
13. Здатність ефективно, доцільно та системно застосувати широке коло знань стосовно розвитку ринку праці індустрії гостинності																+

8. Методи викладання

Лекції, семінарські заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Модуль 1						
Змістовий модуль 1						
Тема 1	2		1	1		4
Тема 2	2		1	1		4
Тема 3	2		1	1	3	7
Разом змістовий модуль 1	6		3	3	3	15
Змістовий модуль 2						
Тема 4	1	1,5	0,5	1		4
Тема 5	1	1,5	0,5	1		4
Тема 6	1	1,5	0,5	1		4
Тема 7	1	1,5	0,5	1	3	4
Разом змістовий модуль 2	5	7,5	2,5	4	3	19

Змістовий модуль 3						
Тема 9	1			2		4
Тема 10	1			2		3
Тема 11	1			2		6
Тема 12				2		
Тема 13				2	3	
Разом змістовий модуль 3	3			10	3	16
Разом						50

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
3. Індивідуальні завдання.
4. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

12. Рекомендована література

Основна

1. Черевичко Т.В. Теоретические основы гостеприимства [Текст]: монография. Учеб.пособие. –М.: Флинта: МПСИ, 2008. – 288с. ISBN 978-5-9765-0024-2.
2. Мальська М.П. Туристичний бізнес: теорія та практика [Текст]: навч. посіб./ М.П. Мальська, В.В. Худо. –К.: Центр учбової літератури, 2007. – 424с.
3. Про захист від недобросовісної конкуренції: Закон України// Уряд. кур'єр. – 1996. – 29 черв. –С.1-2.
4. Тимошенко З.І. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу [Текст]: навч. посіб. / З.І. Тимошенко, Г.Б. Мунін, В.П. Дишловий. – К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. -246с.
5. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм [Текст]: учебник для студ. вузов / Ф. Котлер, Д. Броуэн, Д. Мейкенз. – М.: ЮНИТИ, 2003. -1063с.
6. Кобяк М.В. Управление качеством в гостинице [Текст]: учеб. пособие / М.В. Кобяк, С.С. Скобкин. – М.: Магістр, 2008. – 511с. ISBN 978-5-9776-0049-1
7. Гаврилюк С.П. Конкурентоспроможність підприємств у сфері туристичного бізнесу [Текст]: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. -180с.
8. Сенін С.С. Гостиничный бизнес [Текст]/ С.С. Сенін, А.В. Денисенко. – М.: Финансы и статистика, 2004. – 167с.
9. Янкевич В.С. Маркетинг в гостиничной индустрии и туризме: российский и международный опыт [Текст] /В.С. Янкевич, Н.Л. Безрукова. – М. : Финансы и статистика, 2003. – 416с.
10. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст] : Учеб. Пособие. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 287с.
11. Володоманова Н.Ю. Международные стандарты для предприятий гостиничной индустрии [Текст]/ Н.Ю. Володоманова, М.А. Морозов, А.Н. Умнов. – М.: ИПФ «Талер», 2001. – 234с.
12. Мельник Л.Г. Маркетингова цінова політика [Текст] : навч. пос. для студ. вищ. навч. закладів: У2ч. /Л.Г. Мельник, О.І. Карінцева, Л.В. Старченко. – Суми: Університетська книга, 2007. – 240с.
13. Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов [Текст]: учеб. пособие / Г.А. Бондаренко. — М. : Новое знание, 2008. — 365 с. - ISBN 978-5-94735-133-0.
14. Правик Ю.М. Маркетинг туризму [Текст] : підруч. / Ю.М. Правик. — К. : Знання, 2008. — 303с. - ISBN 978-966-346-490-9.

Допоміжна

15. Мельниченко С.В. Менеджмент підприємства туристичної індустрії [Текст] : навч.-метод. посіб. для самост. вивчення дисципліни / С.В. Мельниченко, Н.І. Ведмідь. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. - 218с.
16. Гостиничный и туристический бизнес [Текст]/ Под ред. А.Д. Чудновского. М.: ТАНДЕМ; ЭКМОС, 1998. – 380с.
17. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов [Текст] : учеб.пособие / Т.Л.Тимохина. – М.: ИД „ФОРУМ”: ИНФРА-М, 2009. – 352с. ISBN 978-5-8199-0334-6, ISBN 978-5-16-003149-1.
18. Мусакин А.А. Малый отель: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим [Текст]/ А.А. Мусакин. – СПб.: Питер, 2007. -320с. ISBN 978-5-91180-320-9.

Інформаційні ресурси

19. Асоціація малих готелів та апартаментів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.smallhotels.com.ua >.
20. Всі готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ukraina.turmir.com/ua_cat_39.html>.
21. Статистична інформація. Туризм в Україні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.ukrstat.gov.ua >.
22. Урядовий портал. Єдиний веб-портал органів виконавчої влади України. Нормативно-правова база [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.kmu.gov.ua/control/npd/search >.