

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Світове готельне господарство»

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 12
від 20.05. 2025 р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Світове готельне господарство
Викладач	Доц. Польова Леся Василівна
Контактний телефон викладача	+380509760145
E-mail викладача	lesia.polova@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредити ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=463
Консультації	Згідно графіку консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Предметом вивчення дисципліни «Світове готельне господарство» є аналіз та розуміння всіх аспектів готельного бізнесу на міжнародному рівні. Це включає в себе:

- готельний менеджмент;
- готельна інфраструктура;
- використання інформаційних систем у готельному бізнесі;
- маркетинг та продажі;
- гостьові послуги та клієнтський сервіс;
- глобальні готельні тенденції та стандарти;
- культурні та соціальні аспекти.

Вивчення міжнародної готельної індустрії дозволяє студентам отримати глибоке розуміння та компетенції для успішної кар'єри у глобальному готельному бізнесі.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад світового ринку готельних послуг, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів готельними закладами, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

Цілі курсу: дати теоретичні знання з курсу «Світове готельне господарство», допомогти студентам сприйняти в цілому всю систему міжнародного готельного господарства, усвідомити місце національного туризму в даній системі, динаміку його розвитку, можливості та перспективи.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

Програмні результати навчання:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності

суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
 РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
 РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
 РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	30/10
семінарські заняття / практичні	30/10
самостійна робота	120 /160

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
2	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	1	Нормативна

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	Кількість годин		
	лекції	Семінарські заняття	самостійна робота
Тема 1. Історія виникнення готельної справи: Еволюція готелів у світі: від заїжджих дворів до мережевих готелів. Основні поняття і терміни.	2	2	12
Тема 2. Класифікація засобів розміщення за міжнародними стандартами: Типологія готелів, система «зірок», альтернативні форми розміщення (hostels, B&B, capsule hotels).	4	4	12
Тема 3. Теоретичні засади розвитку ринку готельних послуг: традиції, культурні чинники, структура ринку, законодавство.	2	2	12
Тема 4. Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку	4	4	12
Тема 5. Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.	2	2	12

Тема 6. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії	2	2	12
Тема 7. Нові формати та тренди в готельному господарстві Lifestyle-готелі, capsule hotels, апарт-готелі, glamping.	2	2	12
Тема 8. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні	4	4	12
Тема 9. Антикризове управління готелями: міжнародний досвід Реакція на COVID-19, воєнні дії, фінансові кризи.	4	4	12
Тема 10. Порівняльна характеристика готельного господарства України та світу Тенденції, можливості інтеграції, вплив міжнародних стандартів.	4	4	12
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ	30	30	120

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Накопичування балів під час вивчення дисципліни Семінарські заняття – 30 б. Самостійна робота (КСР) – 20 б. Індивідуальна робота – 20 б. Проміжний тестовий контроль – 10 б. Підсумковий тестовий контроль – 10 б. Екзамен – 10 б. Максимальна кількість балів – 100 б.
Вимоги до письмових робіт	Семінарські заняття для студентів денної форми здобуття освіти передбачають різні форми завдань (розв'язання кейсів, робота з картою, виконання індивідуальних та групових проєктів, опрацювання нормативних документів, робота зі словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини семінарських занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит. Письмові роботи передбачені для заочної форми здобуття освіти. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проєкту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.
Семінарські заняття	За семінарське заняття студент може отримати 30 балів до загального рейтингу кількості балів. Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів, участь у конференціях.
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач може бути допущеним до підсумкового контролю за умови обов'язкового проходження проміжних тестових контролів, контролю самостійної роботи (КСР), а також здачі практично-семінарських робіт.

	Для заочної форми здобуття освіти КСР замінений здачею індивідуальної роботи у вигляді представлення презентаційного проекту.
Підсумковий контроль	Форма підсумкового контролю, яка передбачає перевірку розуміння здобувачем освіти теоретичного та практичного програмного матеріалу з усієї дисципліни

Накопичування балів під час вивчення дисципліни	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	30
Самостійна робота (КСР)	20
Індивідуальна робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	10
Екзамен	10
Максимальна кількість балів	100

7. Політика навчальної дисципліни

Письмові роботи: Письмові роботи передбачені в розрізі семінарських занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконанні завдання, індивідуальні проекти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після семінарського заняття. Виконання індивідуального завдання для студентів заочної форми навчання здійснюється за тими ж правилами і відправляється на корпоративну пошту викладача не пізніше, ніж за 2 дні до підсумкового контролю.

Академічна доброчесність: Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, Положення про запобігання академічному плагіату в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника, Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом розумової праці та творчості здобувача. У випадку здачі роботи іншої особи (повністю або частково), або без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).

В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.

Відвідування занять: Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається згідно графіку консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження). Процедури регламентуються Порядком організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника.

Неформальна освіта: Можливість зарахування результатів неформальної освіти регламентується Положенням про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника. Для визначеної освітньої компоненти процедури передбачають повне зарахування, часткове зарахування або відмову у зарахуванні за результатами неформальної освіти. Компетентності та програмні результати навчання з дисципліни та результатів неформальної освіти можуть бути підтверджені:

- програмою курсів, тренінгів, вебінарів тощо.

8. Рекомендована література

1. Архипов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
2. Головка О. М. Організація готельного господарства : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2018. 338 с.
3. Мальська М.П., Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. Київ: «Центр учбової літератури». 2019. 544 с.
4. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2019. 472с.
5. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.
6. Савченко М. В., Криворучко Д. М., Сидорчук Д. С. Міжнародний туризм в умовах пандемії COVID-19: тенденції та моделювання розвитку // Управління економікою: теорія та практика, 2021. С. 174-189. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ue_2021_2021_13
7. Школа І.М., Корольчук О.П. Менеджмент туризму: підручник. Чернівці: КнигиXXI, 2019. 464 с.
8. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. – Режим доступу : www.worldtourism.org.

Викладач:

**к.п.н., доцент кафедри
готельно-ресторанної та
курортної справи**

139/-

Польова Л.В.