

**Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Проректор \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

## **РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Світове готельне господарство»**

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма: «Міжнародний готельний бізнес»

інститут, факультет: Факультет туризму

Робоча програма навчальної дисципліни «Світове готельне господарство» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»). 2022. 12 с.

Розробник:

**Польова Леся Василівна**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від 29 березня 2022 р., № \_\_\_\_.

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
30.03.2022 р.

Клапчук В.М.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ р., № \_\_\_\_

Голова

Чорна Л.В.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0		Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»)	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів – 1		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Проблеми та перспективи готельної сфери у місті, районі... (за місцем проживання)</u>			
Загальна кількість годин – 180		<b>Семестр</b>	
		1-й	1-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 4  аудиторних – 60 самостійної роботи студента – 120	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	<b>Лекції</b>	
		30 год.	10 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		32 год.	10 год.
		<b>Лабораторні</b>	
		0 год.	0 год.
		<b>Самостійна робота</b>	
		118 год.	160 год.
<b>Індивідуальні завдання:</b> 20 год.			
Вид контролю: <u>екзамен</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2;  
 для заочної форми навчання – 1/8.

## **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

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

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

**знати:**

- Знати основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі.
- Знати особливості періодів зародження готельної сфери в Україні.
- Знати умови та чинники розвитку міжнародного готельного господарства.
- Знати класифікацію ринку готельно-ресторанних послуг.
- Знати термінологію, а також особливості готельних мереж у світі.
- Знати особливості національних готельних мереж.
- Знати державну політику в готельній індустрії, принципи і цілі регулювання готельного господарства в Україні.
- Знати основи інформаційного забезпечення міжнародної готельної індустрії.
- Знати основні положення проведення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.

**вміти:**

- Вміти виявляти основні проблеми та перспективи розвитку національних готельних мереж.
- Вміти виявляти проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні та в світі.

## **3. Програма навчальної дисципліни**

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ СВІТОВОЇ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ.**

**Тема 1. Теоретичні засади розвитку ринку готельно-ресторанних послуг.** Основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі. Формування перших закладів гостинності (IV тис. до н. в. – V ст. н. в.). Спеціалізовані заклади розміщення (VI–XV ст.) і їх формування. Готельна та ресторанна сфера в XVI – на початку XX ст. Розвиток сучасного світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості.

**Тема 2. Історія становлення готельної сфери в Україні.** Особливості періодів зародження готельної сфери в Україні. Період Середньовіччя. Нова історія розвитку готельної справи. Сучасний стан і перспективи розвитку готельного господарства України.

**Тема 3. Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.** Умови та чинники розвитку міжнародного готельного господарства. Загальні тенденції розвитку світової готельної індустрії. Регіональні особливості розвитку готельної індустрії та перспективи розвитку готельної сфери у світі.

**Тема 4. Організація світового ринку готельно-ресторанних послуг.** Класифікація ринку готельно-ресторанних послуг. Специфічні риси ринку готельно-ресторанних послуг.

**Тема 5. Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.** Термінологія. Готельні мережі у світі, а саме: Готельна група ACCOR. Готельна компанія IBIS. Готельна мережа Marriot International. Готельна мережа Hilton Hotels Corporation. Американські та східні готельні ринки.

**Тема 6. Готельні мережі України.** Особливості національних готельних мереж: Reikartz Hotel Group, Premier-Hotels. Основні проблеми та перспективи розвитку національних готельних мереж. Державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.

**Тема 7. Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.** Державна політика в готельній індустрії. Принципи і цілі регулювання готельного господарства в Україні. Органи державної виконавчої влади.

**Тема 8. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.** Основи інформаційного забезпечення міжнародної готельної індустрії. Поняття та роль інформаційних технологій в управлінні. Основні складові інформаційних технологій. Сутність, значення і особливості інформаційних технологій в готельному господарстві.

**Тема 9. Моніторинг кон'юктури світового ринку готельних і ресторанных послуг, основні поняття, його дослідження, інформаційне та програмне забезпечення.** Основні положення проведення моніторингу світового ринку готельних і ресторанных послуг. Аналіз кон'юктури міжнародного ринку готельних і ресторанных послуг. Кон'юктурний прогноз міжнародного ринку готельних і ресторанных послуг.

**Тема 10. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в світі.** Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні та в світі.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	Усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	П	лаб.	інд.	с.р.		л	П	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1</b>												
<b>Змістовий модуль 1. ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ СВІТОВОЇ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ</b>												
Тема 1. Теоретичні засади розвитку ринку готельно-ресторанних послуг.	9	2	2	0	0	5	12	2	0	0	0	10
Тема 2. Історія становлення готельної сфери в Україні.	9	2	2	0	0	5	10	0	0	0	0	10
Тема 3. Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.	36	2	4	0	0	30	24	2	2	0	0	20
Тема 4. Організація світового ринку готельно-ресторанних послуг.	26	4	2	0	0	20	22	0	2	0	0	20
Тема 5. Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.	28	4	4	0	0	20	24	2	2	0	0	20
Тема 6. Готельні мережі України.	14	2	2	0	0	10	14	2	2	0	0	10
Тема 7. Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.	14	2	2	0	0	10	10	0	0	0	0	10
Тема 8. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.	18	4	4	0	0	10	24	2	2	0	0	20
Тема 9. Моніторинг кон'юктури світового ринку готельних і ресторанних послуг, основні поняття, його дослідження, інформаційне та програмне забезпечення.	13	4	4	0	0	5	20	0	0	0	0	20
Тема 10. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні	13	4	6	0	0	3	20	0	0	0	0	20
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>118</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>160</b>

Усього годин	180	30	32	0	0	118	180	10	10	0	0	160
--------------	-----	----	----	---	---	-----	-----	----	----	---	---	-----

### 5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Теоретичні засади розвитку ринку готельно-ресторанних послуг.	2	0
2	Історія становлення готельної сфери в Україні.	2	0
3	Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.	4	2
4	Організація світового ринку готельно-ресторанних послуг.	2	2
5	Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.	4	2
6	Готельні мережі України.	2	2
7	Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.	2	0
8	Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.	4	2
9	Моніторинг кон'юктури світового ринку готельних і ресторанних послуг, основні поняття, його дослідження, інформаційне та програмне забезпечення.	4	0
10	Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні.	6	0
<b>Всього:</b>		<b>32</b>	<b>10</b>

### 6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1		

### 7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1		

### 8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Теоретичні засади розвитку ринку готельно-ресторанних послуг.	5	10
2	Історія становлення готельної сфери в Україні.	5	10
3	Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.	30	20
4	Організація світового ринку готельно-ресторанних послуг.	20	20
5	Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.	20	20
6	Готельні мережі України.	10	10
7	Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.	10	10
8	Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.	10	20

9	Моніторинг кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг, основні поняття, його дослідження, інформаційне та програмне забезпечення.	5	20
10	Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні.	3	20
<b>Всього:</b>		<b>118</b>	<b>160</b>

## 9. Індивідуальні завдання

1. Прогнози розвитку міжнародної готельної індустрії.
2. Сучасний стан міжнародної готельної індустрії.
3. Перспективи розвитку міжнародної готельної індустрії.
4. Готельне господарство окремих країн світу.
5. Місце готельно-ресторанних послуг в індустрії туризму.
6. Шляхи підвищення якості надання готельних послуг .
7. Упровадження в індустрію гостинності нових комп'ютерних технологій.
8. Якість обслуговування в готельній справі.
9. Характеристика готельної індустрії країн Західної Європи, Азії (Південної, Південно-Східної) та Близького Сходу, Африки, Карибського регіону, Австралії та Океанії (за вибором).
10. Характеристика готельної індустрії країн Східної Європи – за вибором).

## 10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація
- практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;



- самостійна робота студентів поза контролем викладача – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

### **11. Методи контролю**

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

## 12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота																	Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума						
Поточний контроль															Практичні завдання				Тестовий контроль					
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	Сем 9	Сем 10	Сем 11	Сем 12	Сем 13	Сем 14	Сем 15	ПР 1	ПР 2			ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40															Max= 30		Max= 10		20	100				

### Виконання курсової роботи

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
80 – 89	<b>B</b>	добре	
70 – 79	<b>C</b>		
60 – 69	<b>D</b>	задовільно	
50 – 59	<b>E</b>		
26 – 49	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 13. Рекомендована література

### Базова

1. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.
2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.
3. Мальська М.П., Худо В.В., Цибух В.І. Основи туристичного бізнесу: Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2004. 272 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури. 2009. 472 с.

5. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. К.: Знання, 2008. 661с.
6. Мунін Г.Б., Зимійов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.И. Управління сучасним готельним комплексом: Навч.посіб. /За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. К.: Ліра-К, 2005. 520 с.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:[для вищ. навч. закл.]. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
8. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.