

**Державний вищий навчальний заклад  
«Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Проректор \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

«Готельний ринок світу»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма: «Курортна справа»

інститут, факультет: Факультет туризму

Робоча програма навчальної дисципліни «Готельний ринок світу» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Курортна справа»). 2021. 11 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 \_\_\_\_ травня 2021 р., № \_\_\_\_.

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
01.03.2021 р.

Клапчук В.М.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

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

Голова

Чорна Л.В.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 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 – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів – 1		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання			
Загальна кількість годин – 90		<b>Семестр</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2  аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	<b>Лекції</b>	
		16 год.	6 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		14 год.	4 год.
		<b>Лабораторні</b>	
		0 год.	0 год.
		<b>Самостійна робота</b>	
		60 год.	80 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 готельних послуг, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів в готелях, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

**Завдання:** дати теоретичні знання з курсу «Готельний ринок світу», 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 умови та чинники розвитку міжнародного готельного господарства.
- Знати класифікацію ринку готельних послуг.
- Знати особливості національних готельних мереж.
- Знати державну політику в готельній індустрії, принципи і цілі регулювання готельного господарства.
- Знати основи інформаційного забезпечення міжнародної готельної індустрії.

**вміти:**

- Вміти виявляти основні проблеми та перспективи розвитку національних готельних мереж.
- Вміти виявляти проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії 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. 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 3. Організація світового ринку готельних послуг.** Класифікація ринку готельних послуг. Специфічні риси ринку готельних послуг.

**Тема 4. 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 5. 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 6. Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.** Державна політика в готельній індустрії. Принципи і цілі регулювання готельного господарства. Органи державної виконавчої влади.

**Тема 7. 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 8. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в світі.** Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії 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	с	лаб.	інд.	с.р.		л	С	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.	7	2	0	0	0	5	10	0	0	0	0	10
Тема 2. Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.	14	2	2	0	0	10	12	0	2	0	0	10
Тема 3. Організація світового ринку готельно-ресторанних послуг.	14	2	2	0	0	10	12	2	0	0	0	10
Тема 4. Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.	14	2	2	0	0	10	12	2	0	0	0	10
Тема 5. Готельні мережі України.	9	2	2	0	0	5	10	0	0	0	0	10
Тема 6. Державне регулювання міжнародною готельною	9	2	2	0	0	5	10	0	0	0	0	10

індустрією.												
Тема 7. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.	14	2	2	0	0	10	12	2	0	0	0	10
Тема 8. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні	9	2	2	0	0	5	12	0	2	0	0	10
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>

### 5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Теоретичні засади розвитку ринку готельних послуг.	0	0
2	Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.	2	2
3	Організація світового ринку готельних послуг.	2	0
4	Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.	2	0
5	Готельні мережі України.	2	0
6	Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.	2	0
7	Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.	2	0
8	Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в світі.	2	2
<b>Всього:</b>		<b>14</b>	<b>4</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 готельних послуг.	5	10
2	Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.	10	10
3	Організація світового ринку готельних послуг.	10	10
4	Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.	10	10
5	Готельні мережі України.	5	10

6	Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.	5	10
7	Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.	10	10
8	Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в світі.	5	10
<b>Всього:</b>		<b>60</b>	<b>80</b>

## 9. Індивідуальні завдання

1. Сучасний стан, проблеми та перспективи готельної індустрії (країна 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 учителя – 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

Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																
Види навчальної роботи													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	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		
Max= 40							Max= 30						Max= 10		20	100

### Виконання курсової роботи (не передбачено)

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>		
50 – 59	<b>E</b>	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
26 – 49	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	
0-25	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

## 13. Рекомендована література

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.