

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

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

«_____» _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Світове готельне господарство»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: Факультет туризму

Робоча програма навчальної дисципліни «Світове готельне господарство» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»). 2021. 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 ____ 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 – 6,0		Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»)	Рік підготовки:	
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		Семестр	
		1-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 4 аудиторних – 60 самостійної роботи студента – 120	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		30 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	10 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		120 год.	160 год.
Індивідуальні завдання: 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 Україні. 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
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ СВІТОВОЇ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ												
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	4	0	0	5	20	0	0	0	0	20
Разом за змістовим модулем 1	180	30	30	0	0	120	180	10	10	0	0	160

Усього годин	180	30	30	0	0	120	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'юнктури 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.	4	0
Всього:		30	10

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.	5	20
Всього:		120	160

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 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

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	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	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D		
50 – 59	E	задовільно	
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	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.