

**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

Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол №1_від 29.08. 2023 р.

м. Івано-Франківськ – 2023

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Світове готельне господарство
Освітньо-професійна програма	Міжнародний готельний бізнес
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Курс/семестр	1/1
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 32 год. Самостійна робота – 118 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=463

2. Опис дисципліни	
<p>Мета курсу: 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.</p> <p>Цілі курсу: 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.</p>	
<p>Компетентності:</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 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.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.</p>	
<p>Програмні результати навчання:</p> <p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу;</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанный справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>	

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Теоретичні засади розвитку ринку готельно-ресторанних послуг	Знати основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі. Вміти аналізувати і знати особливості кожного періоду розвитку готельної сфери, а саме: 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.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Історія становлення готельної сфери в Україні	Знати особливості періодів зародження готельної сфери в Україні, а саме: період Середньовіччя. Нова історія розвитку готельної справи. Сучасний стан і перспективи розвитку готельного господарства України.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку	Знати 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.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Організація світового ринку готельно-ресторанних послуг	Знати класифікацію ринку готельно-ресторанних послуг. Вміти аналізувати специфічні риси ринку готельно-ресторанних послуг	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.	Знати термінологію, а також особливості готельних мереж у світі, а саме: Готельна група ACCOR. Готельна компанія IBIS. Готельна мережа Marriot International. Готельна мережа Hilton Hotels Corporation. Американські та східні готельні ринки.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Готельні мережі України	Знати особливості національних готельних мереж. Наприклад: Reikartz Hotel Group, Premier-Hotels. Вміти виявляти основні проблеми та перспективи розвитку національних готельних мереж. Знати державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Державне регулювання міжнародною готельною індустрією	Знати державну політику в готельній індустрії, принципи і цілі регулювання готельного господарства в Україні, чітко розрізняти органи державної виконавчої влади.	Питання, тести, самостійна практична робота

8.	Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії	Знати 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	Питання, тести, самостійна практична робота
9.	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг, основні поняття, його дослідження, інформаційне та програмне забезпечення	Знати основні положення проведення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг, вміти аналізувати стан міжнародного ринку готельних і ресторанних послуг, вміти давати прогноз міжнародного ринку готельних і ресторанних послуг	Питання, тести, самостійна практична робота
10.	Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні.	Вміти виявляти проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні та в світі.	Питання, тести, самостійна практична робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семинарське заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	20
Максимальна кількість балів	100

5. 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	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			

6. Ресурсне забезпечення

Рекомендована література

- Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
- Головко О. М. Організація готельного господарства : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2018. 338 с.
- 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.
- Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2019. 472с.
- Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.
- Школа І.М., Корольчук О.П. Менеджмент туризму: підручник. Чернівці: Книги XXI, 2019. 464 с.
- Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. – Режим доступу : www.worldtourism.org.

7. Контактна інформація	
Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Б. Кабінет – 326. https://kgrks.pnu.edu.ua/
Викладач	Доц. Польова Леся Василівна
Контактна інформація викладача	lesia.polova@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни	
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів із заявленої теми
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Викладач

Л321-

Польова Л.В.