



Силабус курсу

Міжнародна готельно-ресторанна індустрія

Ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань - 24 “Сфера обслуговування”
спеціальність –241 «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: III, Семестр: 5

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доцент Даниленко-Кульчицька Вікторія Анатоліївна

Контактна інформація

Vitadanylenko@ukr.net, (0352) 47-50-75

Опис дисципліни

Метою дисципліни "Міжнародна готельно-ресторанна індустрія" є сформування у студентів системи знань про індустрію гостинності та світове готельне господарство

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Контрольні заходи
2/2	1. Історія розвитку готельної індустрії.	Знати поняття і зміст готельної індустрії. Розуміти історичні етапи та передумови виникнення готелів. Знати заклади розміщення Римської імперії, готелі Середньовіччя, готелі стародавнього Сходу, готельна індустрія Америки.	Тести, питання
2/2	2. Класифікації засобів розміщення	Знати типологію засобів розміщення. Знати класифікацію засобів і умов розміщення, їх цілі та завдання. Розуміти класифікацію засобів розміщення за іншими критеріями .	Кейси, ділові ігри
2/2	3. Міжнародні організації та їх роль в організації готельної індустрії	Знати міжнародні та національні організації та спілки в готельному господарстві. Знати рекомендації ОБТО щодо загальних критеріїв класифікацій готелів. Знати класифікацію засобів розміщення країн світу.	Тести, задачі
2/2	4. Світові готельні ланцюги	Знати поняття готелю і готельних ланцюгів. Знати історії розвитку готельних ланцюгів. Розуміти характеристики основних готельних	Питання, кейси

		ланцюгів світу.	
4/4	5. Розвиток індустрії гостинності в США в 20 ст.	Знати готельне господарство в США у 1900-1940рр. Знати готельне господарство в США у 1950 рр., у 1970рр., у 1980 рр., у кінці 20ст. Розуміти сучасний стан індустрії гостинності США.	Ділові ігри, питання
4/4	6. Розвиток індустрії гостинності в Європі.	Знати готельне господарство в Скандинавських країні. Знати готельне господарство в Південній Європі. Знати готельне господарство Греції. Знати готельне господарство Великобританії. Розуміти сучасний європейської стан індустрії гостинності	Тести, питання
4/4	7. Розвиток індустрії гостинності Латинської Америки.	Знати загальні особливості готельного господарства Латинської Америки. Розуміти проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності південно-американського регіону.	Ділові ігри, питання
2/2	8. Розвиток індустрії гостинності Азійського та Азійсько-Тихоокеанського регіону.	Знати загальні особливості готельного господарства Азії. Розуміти проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності азійсько-тихоокеанського регіону	Питання, кейси
2/2	9. Розвиток індустрії гостинності Африки.	Знати загальні особливості готельного господарства Африки. Розуміти проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності Африки	Кейси, ділові ігри
4/4	10. Глобалізація світового готельного господарства	Знати поняття «глобалізації» та її особливості у сфері гостинності. Знати тенденції розвитку готельного господарства.	Ділові ігри, питання

Літературні джерела

1. Законодавча і нормативна література

1. Конституція України // Відомості Верховної Ради України. – 1996. – № 30. – с.141.
2. Про підприємництво: Закон України від 22.03.94 № 22
3. Про захист прав споживачів: Закон України від 01.12.2005 р. № 3161–IV.
4. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
5. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.

2. Основна література

6. А.Арпуль, А.Абрамова, Ю.Мирошник, О.Собін. Готельна справа: Навч. посіб. – К.: Кондор, 2021. – 297 с.
7. Даниленко-Кульчицька В.А. Готельно-ресторанний бізнес України у час війни: перспективи виживання. Інноваційна економіка, №4, 2022. – с.55-59
8. Даниленко-Кульчицька В.А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № 6. С. 19–23.
9. Мальська М.П., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика: Навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2021. – 472 с.
10. Нечаюк Л, Нечаюк Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент Навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2021. – 344 с.
11. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.
12. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – 564 с.
13. Перепелиця А.С. Регулювання готельного бізнесу в умовах інформатизації глобального економічного простору. Вісник. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». 2017. Вип. 6. С. 187–190.
14. Bohdan L. Kovalov, Tetiana V. Pimonenko, Anastasia S. Lysenko. Prospects for the Development of Hotel and Restaurant Business: the Experience of Ukraine and the European Union Mechanism of Economic Regulation, 2017, No 4
15. International Hotel & Restaurant Association (IH&RA) / Hospitalitynet URL: <https://www.hospitalitynet.org/organization/17000749.html> (date of request: March, the 18th, 2023).

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Критерії оцінювання

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 3	Заліковий модуль 4 (екзамен)
20%	20%	20%	40%
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 5 тем по 10 балів – макс 50 балів. 2. Письмова робота – макс 50 балів	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 5 тем по 10 балів – макс 50 балів. 2. Письмова робота – макс 50 балів	1. Підготовка КПЗ – макс 40 балів. 2. Захист КПЗ – макс 40 балів. 3. Участь у тренінгах – макс 20 балів	1. Тестові завдання (5 тестів по балів) – макс 25 балів. 2. Теоретичне питання – макс 25 балів 3. Кейс – макс 50 балів

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом