



Львівський університет бізнесу та права

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «СВІТОВА ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Рік навчання	4
Семестр	7
Форма навчання	денна
Кількість кредитів ЄКТС	5
Мова викладання	українська

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)

к.п.н., доцент Алла АНІЩЕНКО
alla.an.ua@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Світова індустрія гостинності», як навчальна дисципліна належить до вибіркових дисциплін.

Метою курсу є поглиблення і розширення теоретичних знань у сфері світової індустрії гостинності, а також вмінь та практичних навичок здійснення досліджень її розвитку в умовах глобалізації.

Предметом вивчення дисципліни «Світова індустрія гостинності» є дослідження ролі світової індустрії гостинності у світовому господарстві.

Основні завдання вивчення дисципліни полягають у здобутті теоретичних знань і формуванні на цій платформі практичних навичок щодо:

- розуміння теоретичних засад та структури гостинності та індустрії гостинності;
- визначення векторів міжнародного співробітництва в індустрії гостинності;
- дослідження особливостей та тенденцій розвитку світової готельної індустрії;
- аналізу особливостей та тенденцій розвитку світової індустрії закладів харчування;
- дослідження особливостей та тенденцій розвитку світової туристичної індустрії;
- визначення взаємозв'язку туризму з креативними та культурними індустріями;
- оцінювання світової індустрії пасажирських перевезень.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінюван ня
Тема 1. Теоретичні засади гостинності та індустрії гостинності: визначення та структура.	4/4	Знати категорійний апарат, на якому базується феномен гостинності, основні підходи щодо визначення змісту та структури індустрії гостинності, природу та концепції гостинності.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5

Тема 2. Міжнародне регулювання сфери гостинності.	4/4	Знати мету й основні завдання регулювання сфери гостинності на міжнародному рівні; класифікацію міжнародних організацій, що координують діяльність сфери гостинності; інструменти регулювання міжнародної туристичної діяльності.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Світова готельна індустрія: особливості та тенденції розвитку.	4/4	Знати особливості розвитку міжнародних готельних мереж; сучасний стан та проблеми готельних ланцюгів; стан та перспективи розвитку міжнародних готельних мереж в Україні.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Світова індустрія закладів харчування: особливості та тенденції розвитку.	4/4	Знати форми та методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства відкритого типу; види сервісу в закладах ресторанного господарства; організацію обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелях; традиційні особливості харчування туристів.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Світова туристична індустрія: особливості та тенденції розвитку.	4/4	Знати структуру туристичної індустрії; класифікацію видів туристичної діяльності; перспективи і сучасні чинники розвитку міжнародного туризму.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Розвиток індустрії гостинності в США.	4/4	Знати історію створення всесвітньо відомих готельних мереж в США в другій половині XX століття; моделі організації готельних мереж в США; сучасний стан індустрії гостинності США.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 7. Розвиток індустрії гостинності в Європі.	4/4	Знати сучасний стан європейської індустрії гостинності; особливості готельного господарства в Скандинавських країнах, Південній Європі; Великобританії.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 8. Розвиток індустрії гостинності Азійського та Азійсько-Тихоокеанського регіону.	4/4	Знати загальні особливості готельного господарства Азії; тенденції розвитку готельного господарства на Близькому Сході та туристичної індустрії Австралії та Океанії.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Всього, год	32/32			
Всього балів за поточний контроль				40
Залікова оцінка				60
Всього				100

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Програмні компетентності вивчення дисципліни	загальні: ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. спеціальні (фахові): СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

	СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Програмні результати навчання	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора 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). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно з можливістю повторного складання	35 – 59	FX
незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	1. Андрушків Б.М., Малюта Л.Я, Островська Г.Й. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с. 2. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства:
---------------------------	---

	підручник. К.: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2006. 494 с. 3. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі: колективна монографія /за заг. ред. В.В. Джинджояна. Дніпро: Ліра, 2022. 245 с. 4. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 200 с. 5. Мальська М. П. Туристичне країнознавство. Європа: навч. посіб. Для студентів вищ. навч. закл. К.: Центр учбової літератури, 2019. 224 с. 6. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с. 7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник /за ред. П'ятницької Н. О. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с. 8. Роль та значення індустрії туризму й гостинності у розвитку територій, громад, держави :монографія /за заг. ред. М.Ю. Барна. Львів: ЛТЕУ, 2022. 263 с. 9. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. К.: Альтерпрес. 2009. 447 с. 10. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року, розпорядженням Кабінету Міністрів України від 16.03.2017 р. № 168-р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017 11. Туристична політика зарубіжних країн: підручник / за ред. А. Ю. Парфіненка. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2019. 220 с.
Інформаційні ресурси	1. Державна служба статистики України. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/ 2. Державне агентство розвитку туризму (ДАРТ). URL: https://www.tourism.gov.ua 3. Електронні підручники. URL: https://studentbooks.com.ua/ 4. UNWTO. URL: https://www.unwto.org/