

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИКАРПАТСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**



Циклова комісія професійної та практичної підготовки
(спеціальність «Готельно-ресторанна справа»)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

СВІТОВЕ ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО

Рівень освіти – фахова передвища освіта

Освітня програма Готельно-ресторанна справа

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Затверджено
на засіданні циклової комісії
професійної та практичної підготовки
(спеціальність «Готельно-ресторанна справа»)
Протокол № від 202 р.

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Світове готельне господарство
Викладач (і)	Максим'юк Наталія Миколаївна
Контактний телефон викладача	0971938511
E-mail викладача	nataliya.maksymyuk@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний
Обсяг дисципліни	кредити 6 ЄКТС, 180год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/developer/course/list
Консультації	-

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Світове готельне господарство» викладається на другому році навчання для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, програма курсу передбачає 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. Курс вивчається у 3-4-му семестрі і завершується екзаменом.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Світове готельне господарство» є формування базових теоретичних, професійних знань та практичних навичок, необхідних для організації ефективної діяльності готельних закладів та здобуття досвіду в роботі на готельно-ресторанних підприємствах.

Під час вивчення предмету вирішуються наступні завдання: формування у студентів сучасного ділового мислення, набуття професійної компетентності, підприємницьких навичок, ініціативності та вміння бачення перспектив у вирішенні актуальних виробничих питань.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Загальні компетентності:

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Фахові компетентності:

СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

Мета – формування базових знань з історії розвитку світового готельного господарства; забезпечити майбутнього фахівця в готельній галузі теоретичними знаннями з історії розвитку готельного господарства з найдавніших часів до наших днів, розвитком міжнародних готельних мереж, франчайзингом, готельними ланцюгами; усвідомлення студентами ролі та можливостей анімаційного обслуговування туристів у сучасному світовому та національному готельному бізнесі; розуміння необхідності використання рис національних традицій, свят, звичаїв, обрядів та інших форм народної творчості українців для покращення організації дозвілля відпочиваючих.

Завданням – застосування отриманих знань для роботи в готелях та ресторанах. Сформуванню у студентів поняття про готельне господарство. Розкрити особливості розвитку

готельного господарства у світі та в Україні. Ознайомити студентів з створенням готельних мереж. Сформувати в студентів уявлення про розвиток гостинності з найдавніших часів до наших днів. Розкрити сутність явища анімації у готельному бізнесі та її ролі на сучасному етапі.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин 180
лекції	35
семінарські заняття	35
самостійна робота	110

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
3-4-семестр	241 Готельно-ресторанна справа	<u>2-курс</u>	нормативний

Тематика навчальної дисципліни Світове готельне господарство			
Тема	кількість год.		
	лекції	заняття сем.	сам. роб.
Тема 1. Теоретичні поняття готельного господарства	2 год.	4 год.	10 год.
Тема 2. Історія становлення готельного господарства в Україні	4 год.	2 год.	10 год.
Тема 3. Світове готельне господарство на сучасному етапі. Тенденції та перспективи його розвитку	5 год.	2 год.	10 год.
Тема 4. Організація світового ринку готельних та ресторанних послуг	4 год.	5 год.	10 год.
Тема 5. Міжнародні готельні організаційні структури їх готелі та системи	2 год.	2 год.	10 год.

Тема 6. Готельні мережі України	2 год.	4 год.	10 год.
Тема 7. Франчайзинг у світовому готельному бізнесі	4 год.	2 год.	10 год.
Тема 8. Державне регулювання міжнародною готельною індустрією	4 год.	4 год.	10 год.
Тема 9. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії	2 год.	4 год.	10 год.
Тема 10. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг, основні поняття, його дослідження, інформаційне та програмне забезпечення	4 год.	2 год.	10 год.
Тема 11. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні	2 год.	4 год.	10 год.
Загальна кількість годин	35	35	110

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Система контролю знань студентів здійснюється через: усне опитування, самостійна робота, реферат, доповідь, тести, езамен. Допуск до іспиту становить максимум 50 балів, бал за складання іспиту (екзамену) максимум 50 балів.
Вимоги до письмових робіт	Комплексна контрольна робота: тестові та теоретичні завдання, які охоплюють весь матеріал навчальної дисципліни. Кожне завдання ККР включає 2 теоретичні завдання і 10 тестових завдань з основних розділів курсу «Світове готельне господарство» і оцінюються за такою максимальною кількістю балів: 1. Тестові завдання – 50 балів; 2. Теоретичні питання – 50 балів; Максимальна оцінка за всі питання (завдання) – 100 балів. Оцінка “відмінно” виставляється за кількість балів від 90 до 100. Оцінка “добре” виставляється за кількість балів від 70 до 89. Оцінка “задовільно” виставляється за кількість балів від 50 до 69. Оцінка “незадовільно” виставляється за кількість балів, яка менша 50. За правильну обґрунтовану відповідь з необхідними поясненнями виставляється вказана біля завдання максимальна кількість балів. За допущення незначних помилок у теоретичній частині знімається до 5 % від вказаної біля завдання кількості балів. За значні помилки, але при загально вірному підході до поставленого завдання знімається 40 % від максимальної кількості балів до нього. За принципово невірну відповідь з грубими помилками знімається до 100 % і вказане завдання оцінюється “незадовільно”.
Семінарські заняття	Усні відповіді, реферат, виступ, тести, доповідь, доповідь-презентація.
Умови допуску до підсумкового	При виставленні допуску до екзамену (максимум 50 балів) враховуються роботи студента під час аудиторних занять;

контролю	семінарських занять; поточне тестування після вивчення розділу; реферат, доповідь-презентація.
Підсумковий контроль	<i>Екзамен (письмовий)</i>

7. Політика навчальної дисципліни

Загальна максимальна сума балів, яка присвоюється студентові за курс, становить 100 балів. Допуск до екзамену передбачає отримання рейтингової підсумкової оцінки (максимум 50 балів, мінімум 25 балів).

При виставленні рейтингового підсумкового балу обов'язково враховується присутність студента на заняттях, активність студента під час семінарських занять; недопустимість пропусків; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час опитування та виконання письмових завдань.

Студент, який не набрав 25 балів, до іспиту за відомістю №1 не допускається. У такому випадку до початку екзаменаційної сесії студент користується повторним правом отримати допуск на складання заліку за відомістю №2 на консультаціях викладача (перескладання заліку, виконання індивідуальних завдань).

8. Рекомендована література

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
2. Головка О. М. Організація готельного господарства : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2018. 338 с.
3. 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.
4. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2019. 472с.

Викладач: Максим'юк Н.М.