

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Готельний ринок світу**

Освітньо-професійна програма «Курортна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол № \_\_\_ від 25.05. 2021 р.

м. Івано-Франківськ – 2021

**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

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Готельний ринок світу
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Цикл професійної підготовки (Обов'язкова)
<b>Курс/семестр</b>	2/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад світового ринку готельних послуг, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів готельними закладами, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Готельний ринок світу», 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><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг ринку готельних, ресторанних і курортних послуг в Україні і світі.</p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p>ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Теоретичні засади розвитку ринку готельних послуг	Знати основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі. Вміти аналізувати і знати особливості кожного періоду розвитку готельної сфери, а саме:	Питання, тести, самостійна практична робота

		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.	
2.	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
3.	Організація світового ринку готельних послуг	Знати класифікацію ринку готельно-ресторанних послуг. Вміти аналізувати специфічні риси ринку готельно-ресторанних послуг	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	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
5.	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
6.	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
7.	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
8.	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
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

### 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	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		
<b>Max= 40</b>							<b>Max= 30</b>						<b>Max= 10</b>		<b>20</b>	<b>100</b>

### 6. Ресурсне забезпечення

#### Рекомендована література

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.

### 7. Контактна інформація

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

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	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.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

**Викладач**

1321-

Польова Л.В.