

**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»

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Освітня програма: Курортна справа
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №7 від 15.01.2024р.

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Готельний ринок світу
Викладач	Доц. Польова Леся Василівна
Контактний телефон викладача	+380509760145
E-mail викладача	lesia.polova@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/3b33de781a2b10098386
Консультації	Згідно графіку консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Предметом вивчення дисципліни «Міжнародна готельна індустрія» є аналіз та розуміння всіх аспектів готельного бізнесу на міжнародному рівні. Це включає в себе:

- готельний менеджмент;
- готельна інфраструктура;
- використання інформаційних систем у готельному бізнесі;
- маркетинг та продажі;
- гостьові послуги та клієнтський сервіс;
- глобальні готельні тенденції та стандарти;
- фінанси та бухгалтерія;
- культурні та соціальні аспекти.

Вивчення міжнародної готельної індустрії дозволяє студентам отримати глибоке розуміння та компетенції для успішної кар'єри у глобальному готельному бізнесі.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: 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.

Цілі курсу: дати теоретичні знання з курсу «Міжнародна готельна індустрія», допомогти студентам сприйняти в цілому всю систему міжнародного готельного господарства, усвідомити місце національного туризму в даній системі, динаміку його розвитку, можливості та перспективи.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

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.

ПРН 4. Здійснювати моніторинг ринку готельних, ресторанних і курортних послуг в Україні і світі.

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.

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.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	16/6
семінарські заняття / практичні	14/4
самостійна робота	60/80

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибіркового
3	241 «Готельно-ресторанна справа»	2	Нормативна

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	Кількість годин		
	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Тема 1. Теоретичні засади розвитку ринку готельних послуг. Сучасна теорія готельної індустрії. Основні поняття та специфіка готельної індустрії. Історія створення та формування сучасної індустрії гостинності. Етапи становлення та розвитку готельної індустрії. Створення перших закладів гостинності та їх еволюція у сучасні готельні комплекси	2	2	7
Тема 2. Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку. 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.	2	2	8
Тема 3. Організація світового ринку готельних послуг. Структура світового ринку готельних послуг. Тенденції розвитку готельного ринку. Конкуренція та маркетинг на світовому ринку готелів. Роль глобальних брендів у формуванні стандартів якості. Вплив пандемії COVID-19 на світовий готельний ринок. Вплив культурних особливостей на організацію готельних послуг	2	2	7

Тема 4. Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі. Особливості готельних мереж як бізнес-моделі. Модель франчайзингу в готельному бізнесі. Переваги та недоліки франчайзингу для готельних мереж. Економічні аспекти франчайзингу у готельному бізнесі	2	2	8
Тема 5. Готельні мережі. Фінансова структура франчайзингу в готельному бізнесі. Прибутковість франчайзингових готелів. Окупність і рентабельність франчайзингових готелів	2	2	7
Тема 6. Державне регулювання міжнародною готельною індустрією. Роль державного регулювання в забезпеченні якості послуг у готельній індустрії. Ліцензування та сертифікація в готельному бізнесі. Державне регулювання безпеки та охорони здоров'я в готельній індустрії. Податкове регулювання міжнародної готельної індустрії	2	2	8
Тема 7. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії. Роль інформаційних технологій в управлінні міжнародними готельними мережами. Системи онлайн-бронювання та їх вплив на готельний бізнес. Інформаційна безпека і захист даних у міжнародних готелях. Роль мобільних додатків у міжнародній готельній індустрії. Використання штучного інтелекту (ШІ) та чат-ботів у готельному бізнесі	2	2	8
Тема 8. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в світі. Вплив пандемії COVID-19 на готельну індустрію та шляхи відновлення. Роль технологій та інновацій у розвитку готельної індустрії. Проблеми кадрового забезпечення у готельній індустрії. Економічні та політичні фактори, що впливають на розвиток готельної індустрії. Тенденції діджиталізації та їхній вплив на маркетинг у готельній індустрії	2		7
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ	16	14	60

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Накопичування балів під час вивчення дисципліни Семінарські заняття – 30 б. Самостійна робота (КСР) – 10 б. Проміжний тестовий контроль – 20 б. Підсумковий тестовий контроль – 40 б. Максимальна кількість балів – 100 б.
Вимоги до письмових робіт	Семінарські заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв'язання кейсів, робота з картою, виконання індивідуальних та групових проєктів, опрацювання нормативних документів із подальшим конспектуванням у зошит або електронний нотатник, робота зі словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи

	<p>або частини семінарських занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит.</p> <p>Письмові роботи передбачені для заочної форми навчання. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем.</p> <p>Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проекту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.</p>
Семінарські заняття	<p>За кожне семінарське заняття студент може отримати по 5 балів до загального рейтингу кількості балів.</p> <p>Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів, участь у конференціях.</p>
Умови допуску до підсумкового контролю	<p>Здобувач може бути допущеним до підсумкового контролю за умови обов'язкового проходження двох проміжкових тестових контролів, контролю самостійної роботи (КСР) у вигляді тестування, а також здачі практично-семінарських робіт.</p> <p>Для заочної форми навчання КСР замінений задачею індивідуальної роботи у вигляді представлення презентаційного проекту.</p>
Підсумковий контроль	<p>Підсумковою формою контролю являється залік, який можна отримати на основі загального рейтингу кількості балів за різні види робіт упродовж вивчення дисципліни. Якщо студент претендує на вищу оцінку, аніж наявний рейтинговий бал, йому додатково пропонується скласти залік у вигляді тестування.</p>

Накопичування балів під час вивчення дисципліни	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна робота (КСР)	10
Проміжний тестовий контроль	20
Підсумковий тестовий контроль	30
Максимальна кількість балів	100

7. Політика навчальної дисципліни

Письмові роботи: Письмові роботи передбачені в розрізі семінарських занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконанні завдання, індивідуальні проекти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після семінарського заняття. Виконання індивідуального завдання для студентів заочної форми навчання здійснюється за тими ж правилами і відправляється на корпоративну пошту викладача не пізніше, ніж за 2 дні до підсумкового контролю.

Академічна доброчесність: 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 Прикарпатського національного університету імені Стефаника», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність, об'єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника, у тому числі й НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.

Відвідування занять: Всі завдання виконуються і здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.

Неформальна освіта: Можливе часткове перезарахування балів за відповідну тему у разі представлення студентом сертифікату неформальної освіти, тематика якого корелюється з навчальним контентом дисципліни (за попереднім узгодженням з викладачем).

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.
5. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.
6. Школа І.М., Корольчук О.П. Менеджмент туризму: підручник. Чернівці: КнигиХХІ, 2019. 464 с.
7. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. – Режим доступу : www.worldtourism.org.

Викладач

Л391-

Польова Л.В.