

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«КИЇВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

**Циклова комісія Туризму та готельно-ресторанної справи**

**СВІТОВЕ ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО  
Inernational hotel service  
СИЛАБУС (SYLLABUS)**

**1. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА**



**СКРИПНИК АНАСТАСІЯ ІГОРІВНА**

Викладач, спеціаліст другої категорії

Контактні дані:

Е-mail: [nastusin2017@gmail.com](mailto:nastusin2017@gmail.com)

Тел. +380634665491

ауд. 201а

Консультації: гідно графіка індивідуальних консультацій викладача



**2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Назва дисципліни	Світове готельне господарство/ Inernational hotel service
Мета вивчення дисципліни	формування спеціальних професійних знань із теоретичних засад світового готельного господарства, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури туризму та організації обслуговування туристів готельними, підприємствами сфери послуг, що забезпечать конкурентоспроможність готельних закладів, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.
Результати вивчення дисципліни	Дисципліна забезпечує оволодіння здобувачами освіти загальними та спеціальними компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання. <b>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</b> <b>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</b> <b>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</b> <b>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</b> <b>СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</b> <b>РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</b> <b>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</b> <b>РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</b>

	<p><b>PH 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</b></p> <p><b>PH 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</b></p>
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркової компоненти
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Курс	Другий
Семестр	3
Обсяг курсу / кількість кредитів ЄКТС	90 год/ 3 кр. ЄКТС
Мова викладання	Українська
Пререквізити	Вивчення дисципліни ґрунтується на знаннях, отриманих здобувачами освіти, при вивченні таких дисциплін як: «Технології», «Правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг».
Структура дисципліни та розподіл годин за темами	Навчальний матеріал дисципліни розподілений за 5 темами, розподіл годин за якими представлено в програмі дисципліни
Форми поточного контролю	Групова дискусія; усне опитування; реферативне повідомлення; бліцопитування; перевірка вирішення ситуаційних завдань; тестування; моделювання ситуацій
Підсумковий контроль	Диференційований залік
Політика курсу	
Політика академічної доброчесності	Дотримання Етичного кодексу здобувача освіти ВСП «КТЕФК ДТЕУ». Доступний за посиланням: <a href="http://surl.li/kuxvb">http://surl.li/kuxvb</a>
Організація освітнього процесу	Організація освітнього процесу та відвідування занять здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «КТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: <a href="http://surl.li/lbxhm">http://surl.li/lbxhm</a>
Можливості інклюзивної освіти	Прописано відповідно до політики ВСП «КТЕФК ДТЕУ»
Оцінювання результатів навчання	<b>Здійснюється за 100-бальною рейтинговою шкалою, відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «КТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: <a href="http://surl.li/kuvll">http://surl.li/kuvll</a></b>
Відпрацювання пропущених занять	<p>Пропущені практичні заняття - здобувач освіти самостійно опрацьовує матеріали за рекомендованими в Розділі 4 силабусу джерелами.</p> <p>Пропущені самостійна \ контрольна роботи чи тестування - виконуються під час індивідуально-консультативної роботи з викладачем відповідно до графіка консультацій викладача.</p> <p><b>Здобувач освіти може виконати всі види робіт та отримати відповідні бали</b></p>
Доступ до курсу в системі дистанційного навчання	Навчальні матеріали дисципліни розміщені на інтерактивній платформі Google Classroom
Диференційований залік	Оцінюється за 100-бальною шкалою. Під час підсумкового контролю оголошується загальна кількість балів, накопичених здобувачем. Якщо здобувач набрав 60 і більше балів, то диференційований залік може бути виставлений за результатами підсумкового контролю на момент проведення заліку. Диференційований залік проводиться на останньому занятті відповідно до розкладу. У разі, якщо здобувач бажає поліпшити свою оцінку, він складає

	диференційований залік з усієї програми навчальної дисципліни. Підсумковою оцінкою є оцінка за диференційований залік, накопичені бали за семестр не враховуються. Незадовільна оцінка заліку підлягає перескладанню у встановлений термін
Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни	Заноситься на останньому занятті до е-журналу академічної групи

### 3. ПЕРЕЛІК НАВЧАЛЬНИХ РОБІТ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Назва теми	Види робіт	Максимальна кількість балів за 100-бальною шкалою*
1	2	3
<b>Тема 1. Готельне господарство в різних країнах світу</b>		<b>13</b>
<b>Лекція 1.</b> Еволюція готельного бізнесу Гостинність як сфера готельного й ресторанного бізнесу. <b>Самостійна робота</b>	групова дискусія	1
<b>Лекція 2.</b> Визначення готелю та його головні функції в законодавстві України та світу. <b>Самостійна робота</b>	усне опитування	1
<b>Практичне (семінарське) 1.</b> Тема. Визначення готелю та його головні функції в законодавстві України та світу.	групова дискусія	1
<b>Лекція 3.</b> Вплив готельного господарства регіонів на економічні та соціальні показники та сфери. <b>Самостійна робота</b>	індивідуальні домашні завдання	5
<b>Практичне (семінарське) 2.</b> Тема. Вплив готельного господарства регіонів на економічні та соціальні показники та сфери.	тестування	5
<b>Тема 2. Характеристика основних видів готелів</b>		<b>25</b>
<b>Лекція 4.</b> Головні групи готелів: для постійного проживання і для тимчасового проживання. <b>Самостійна робота</b>	групова дискусія	1
<b>Лекція 5.</b> Загальні та обов'язкові вимоги на період тимчасового проживання клієнтів готелів. <b>Практичне (семінарське) 3.</b>	усне опитування	1
Тема. Загальні та обов'язкові вимоги на період тимчасового проживання клієнтів готелів.	групова дискусія	1
<b>Лекція 6.</b> Види готелів і їхні особливості: мотель, кемпінг, ротель, флотель, ботель, туристська база, туристський притулок. <b>Самостійна робота</b>	індивідуальні завдання	10
<b>Практичне (семінарське) 4.</b> Тема. Види готелів і їхні особливості: мотель, кемпінг, ротель, флотель, ботель, туристська база, туристський притулок.	усне опитування	1
	тестування	10
<b>Тема 3. Системи класифікації готелів</b>		<b>13</b>
<b>Лекція 7.</b> Підходи до класифікації та типізація підприємств готельного господарства в країнах світу	групова дискусія	1
<b>Лекція 8.</b> Міжнародна класифікація готельних номерів <b>Самостійна робота</b>	групова дискусія	1
		1

<b>Практичне (семінарське) 5.</b> Тема. Види готельних об'єднань.	тестування	10
<b>Тема 4. Міжнародні готельні ланцюги</b>		<b>11</b>
<b>Лекція 9.</b> Концепція міжнародного готельного ланцюга та франчайзинг. Американські готельні ланцюги 60-90х рр. ХХ ст. <b>Самостійна робота</b> <b>Практичне (семінарське) 6.</b> Тема. Переваги при розділі прибутку ланцюгів. <b>Лекція 10.</b> Розробка і просування високих стандартів обслуговування готельних ланцюгів. Нововведення, впроваджені вперше в готельних ланцюгах.	групова дискусія усне опитування індивідуальні завдання	1
	групова дискусія	10
<b>Тема 5. Сучасний стан та перспективи розвитку світового ринку готельних послуг</b>		<b>28</b>
<b>Лекція 11.</b> Кон'юнктура світового готельного Ринку. <b>Практичне (семінарське) 7.</b> Тема. . Кон'юнктура світового готельного Ринку. <b>Лекція 12.</b> Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку європейського готельного ринку. <b>Самостійна робота</b> <b>Практичне (семінарське) 8.</b> Тема. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку європейського готельного ринку. <b>Лекція 13.</b> Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельного господарства Північної Америки та Азії. <b>Практичне (семінарське) 9.</b> Тема. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельного господарства Північної Америки. <b>Лекція 14.</b> Соціальна відповідальність підприємств готельного господарства. <b>Практичне (семінарське) 10.</b> Тема. Соціальна відповідальність підприємств готельного господарства.	групова дискусія	1
	індивідуальні завдання	10
	усне опитування, групова дискусія	
	індивідуальні тестові завдання	1
		5
	усне опитування, групова дискусія	
	усне опитування, групова дискусія	1
		5
	індивідуальні тестові завдання	
		5
<b>Науково-дослідницька робота</b>	Участь у науково-дослідній роботі, у роботі наукових конференцій, підготовці публікацій, у Всеукраїнських олімпіадах, міських конкурсах, фестивалях	<b>10</b>
	-	
<b>Підсумковий контроль</b>	Диференційований залік	

## 4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### *Основний\*\*\**

1. Мальська М.П., Кізима В.Л., Жук І.З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 336 с.
2. Кифяк В. Ф. Організація туризму : навч. посіб. Чернівці : Книги-XXI, 2011. 344 с.
3. 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.
4. Любчук О. К. Організація туризму. Основи туризмознавства : навч. посіб. для студентів ВНЗ. Маріуполь : ПДТУ, 2018. 154 с.
5. Організація туризму : підручник. / за заг. ред. В. Я. Брича. Тернопіль : ТНЕУ, 2017. 448 с.
6. Юрченко С.О., Юрченко О.Є. Міжнародний туризм. Харків: ХНУ, 2016. 328 с.

### *Додатковий*

1. Власенко І. В. Інклюзивний туризм: досвід Європи, проблеми та перспективи України // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2018. Вип. 2. С. 220-230.

### *Інтернет-ресурси*

1. Власенко І. Готельне господарство у соціальній інфраструктурі країни // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету, 2019. № С. 85-97. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknteu\\_2019\\_3\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknteu_2019_3_9)
2. Орленко О. В., Півньова Л. В., Червен І. І. Проблеми і тенденції розвитку міжнародного туризму та вплив на готельне господарство України // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія : Економічні науки, 2020. № 9(2). С. 9-16. Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnjie\\_2020\\_9\(2\)\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnjie_2020_9(2)_3)
3. Савченко М. В., Криворучко Д. М., Сидорчук Д. С. Міжнародний туризм в умовах пандемії COVID-19: тенденції та моделювання розвитку // Управління економікою: теорія та практика, 2021. С. 174-189. URL : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ue\\_2021\\_2021\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ue_2021_2021_13)

\*\*\*Джерела, що є в наявності в електронній бібліотеці ВСП «Київський торговельно-економічний фаховий коледж КНТЕУ» (<http://culonline.com.ua>)



ВСП "КИЇВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ "

# СВІТОВЕ ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО

вибіркова дисципліна



# СВІТОВЕ ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО

**це дисципліна, яка дозволяє здобувачам освіти набути теоретичні та практичні знання у сфері індустрії послуг готельного бізнесу. Вивчення дисципліни передбачає формування інноваційного мислення, розуміння сутності послуг гостинності, як складових сфери обслуговування гостей, набуття вмінь з використання сучасних методів та технологій сервісу в закладах сфери гостинності.**



# СВІТОВЕ ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО



обсяг дисципліни: 90 год., в т.ч.

лекції - 30 год.;

практичні, семінарські заняття - 28 год.;

самостійна робота - 32 год.

Підсумковий контроль – залік

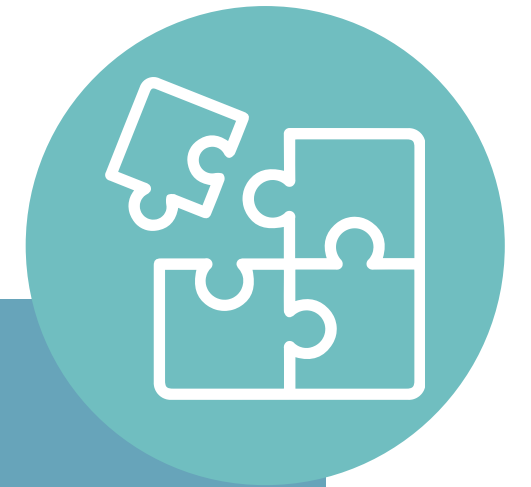
Система оцінювання - 100 балова



# СВІТОВЕ ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО



Метою вивчення дисципліни «Світове готельне господарство» є формування спеціальних професійних знань із теоретичних засад світового туризму та готельного господарства, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури туризму та організації обслуговування туристів готельними, туристськими та іншими підприємствами сфери послуг, що забезпечать конкурентоспроможність готельних закладів.



Завдання навчальної дисципліни спрямоване на формування у здобувачів освіти навиків ефективної роботи кваліфікованими керівниками різних типів закладів готельно-ресторанного бізнесу. Прийняття управлінських рішень щодо підвищення ефективності діяльності готельних господарств.

# СВІТОВЕ ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО

**“Де б ти не був – важливо  
лише, де ти зупинився”.**  
**RADISSON SAS, мережа готелів, міжнародна  
рекламна кампанія, 2007**



**Сервіс-це невидимий елемент, що  
робить спогади приємнішими і  
враження що запам'ятовуються!**