

**Силабус навчальної дисципліни
«Міжнародна готельна індустрія»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 4
 Семестр: 8

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-и)	ПІБ: Поворознюк Інна Миколаївна Посада: завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, доцент E-mail: povoroznyuk.i@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компоненту
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (20год.), практичні (24год.), самостійна робота (46год.) Заочна форма: лекції (6год.), практичні (6год.), самостійна робота (78год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Основні поняття і категорії готельного господарства, специфіку розвитку готельної індустрії в різних регіонах і країнах світу. Вивчення особливостей готельної класифікації та визначення їх специфічних рис у різних країнах світу.
Чому це треба вивчати?	Мета дисципліни полягає у набутті студентами необхідних знань про міжнародний готельний бізнес.
Яких результатів можна досягнути?	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів. Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна). Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу. Прагнення до збереження навколишнього середовища. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність працювати в міжнародному контексті. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.</p>
Зміст дисципліни	<p>Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі. Поняття «гостинності» і «готельного господарства». Види сучасних засобів розміщення. Системи класифікації готелів у світі. Класифікація підприємств готельного господарства у світі. Міжнародні форми управління міжнародного готельного бізнесу. Розвиток готельних мереж. Міжнародне регулювання туристичної діяльності.</p>
Обов'язкові завдання	<p>Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до екзамену (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором здобувача вищої освіти).</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Організація готельного господарства. Менеджмент готельно-ресторанного господарства.</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Організація готельного господарства: підручник / І.С. Байлік, І. М. Писаревський. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. 2. Готельно-ресторанна справа: навчально-методичне видання. Книга 1 / Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с. 3. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник. М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя [та ін.]. К. : Ліра-К, 2017. 763 с. 4. Круль, Г. Я. Основи готельної справи : навч. посібник : Ченівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича. К. : Центр учбової літератури, 2017. 367 с. 5. Мальська М. П., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. К. : Центр учбової літератури, 2012. 470 с. 6. Мальська, М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2017. 335 с. 7. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник. 3-те вид. К. : Центр учбової літератури, 2017. 343 с. 8. Організація готельного господарства : навч. посібник : / за ред. О. М. Головка. К. : Кондор, 2012. 337 с. 9. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / за заг. ред. Н. О. Пятницької, Н. М. Зубар ; Київський університет туризму, економіки і права. Вид. 2-ге, переробл. і допов. К. : КУТЕП, 2016. 406 с. 10. Топольник, В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-

	<p>ресторанному господарстві : навч. посібник. Донецький НУЕТ імені Михайла Туган-Барановського. Львів : Магнолія 2006, 2018. 326с.</p> <p>11. Поворознюк І.М. Міжнародна готельна індустрія : навч. посіб. Умань: Видавничо-поліграфологічний центр «Візаві», 2016. 153 с.</p> <p>12. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. К. : Альтепрес, 2017. 446с.</p> <p>13. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі / за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.</p>
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається Положенням про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини</p>
Підсумковий контроль	<p>Екзамен. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються Положенням про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Поворознюк Інна Миколаївна