

**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: 3
 Семестр: 6

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	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	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60 год.) Заочна форма: лекції (8год.), практичні (8год.), самостійна робота (104 год.)
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?	Для набуття студентами необхідних знань про міжнародну готельну індустрію
Яких результатів можна досягнути?	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність працювати в команді.</p> <p>Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності</p>
Зміст дисципліни	<p>Головні історичні періоди розвитку міжнародної готельної індустрії. Поняття «гостинності» і «готельного господарства». Види сучасних засобів розміщення. Системи класифікації готелів у світі. Класифікація підприємств готельного господарства у світі. Міжнародні форми управління.</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. Готельно-ресторанний бізнес регіону. Менеджмент у сфері обслуговування.</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за заг. ред. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с. 2. Технологія готельної справи: Навчальний посібник. С.М. Журавльова, В.М. Зайцева, Т.В. Каптюх. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с. 3. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник. Львів: Магнолія 2006, 2019. 227 с. 4. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с. 5. Польова Л.В. Світове готельне господарство: Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с. 6. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник для вищих навчальних закладів Київ. «Альтепрес», 2019. 446 с. 7. Kyryliuk I., Povorozniuk I., Liakhovska N., Lytvyn O. Culture of professional communication in the hospitality industry: its significance and influence. <i>Economies' Horizons</i>. 2022. № 2(20). P. 4–11.
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ.</p> <p>Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини – <i>види та критерії оцінювання відображені в робочій програмі з дисципліни.</i></p>
Підсумковий контроль	<p>Залік.</p> <p>Порядок та організація контроль знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

