

Силабус курсу



СВІТОВИЙ РИНОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

Освітній ступінь: бакалавр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік підготовки – 4, семестр – VIII

Обсяг курсу – 4 кредити (120 годин, з них 30 – лекції, 30 – семінарські і практичні заняття)

Керівник курсу:

к.е.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Гузар Уляна Євгенівна

Контактна інформація:

моб. тел.: +380676701660, e-mail: ulyanal@ukr.net

Опис дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Світовий ринок готельно-ресторанних послуг» є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад світового ринку готельно-ресторанних послуг, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів готельно-ресторанними закладами, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
Тема 1. Теоретичні засади розвитку ринку готельно-ресторанних послуг	Знати історію розвитку сфери гостинності. Вміти охарактеризувати сучасний стан та тенденції розвитку світового ринку готельно-ресторанного господарства	Комбінований контроль
Тема 2. Організація світового ринку готельно-ресторанних послуг	Знати класифікацію ринку готельно-ресторанних послуг. Вміти аналізувати специфічні риси ринку готельно-ресторанних послуг	Практичний контроль, тестовий контроль
Тема 3. Стан та тенденції формування ринку готельно-ресторанних послуг на вітчизняному та світовому рівнях	Знати соціально-економічні чинники формування світового ринку готельного і ресторанного господарства. Вміти охарактеризувати особливості управління якістю на ринку готельно-ресторанних послуг в Україні та світі	Комбінований контроль
Тема 4. Основи формування підприємств готельно-ресторанного бізнесу у розвинених країнах світу	Знати підходи до класифікації та типізацію підприємств готельно-ресторанного господарства в країнах світу. Вміти аналізувати особливості функціонування та розвиток міжнародних готельних мереж	Презентація, комбінований контроль

Тема 5. Методологічні чинники та інформаційне забезпечення моніторингу міжнародного готельно-ресторанного ринку	Знати основи інформаційного забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Вміти використовувати методику дослідження ринку готельних та ресторанних послуг у світі	Комбінований контроль
Тема 6. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Європейському туристичному регіоні	Знати основні тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у Європі. Вміти аналізувати сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в Європейському туристичному регіоні	Презентація, комбінований контроль
Тема 7. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні	Знати основні тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у краях Азії. Вміти характеризувати сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні	Презентація, комбінований контроль
Тема 8. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Американському туристичному регіоні	Знати основні тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у США. Вміти аналізувати сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в Американському туристичному регіоні	Презентація, комбінований контроль
Тема 9. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Близькосхідному туристичному регіоні	Знати основні тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у Близькосхідних країнах. Вміти характеризувати сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в країнах Близького Сходу	Презентація, комбінований контроль
Тема 10. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Африканському туристичному регіоні	Знати основні тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у африканських країнах. Вміти аналізувати сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в країнах Африки	Презентація, комбінований контроль

Літературні джерела:

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник/ Л.Г. Ага-фонова, О.Є. Агафонова. - К.: Знання України, 2002. - 358 с.
2. Агеєва О.А. Туризм і готельне господарство : підручник / О.А. Агеєва, Д.Н. Акуленок, Н.М. Васильєв, Ю.Л. Васянін, М.А. Жукова. - М. : Екмос, 2004. - 400 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 / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.

4. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Муніч І.М, Уніфіковані технології готельних послуг / За ред. проф. В.К. Федорченка. - К.: Вища школа, 2001. - 237с.

5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.

6. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. – К.: Знання, 2008. – 661с.

7. 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.

8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські та практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час написання модульної контрольної роботи та складання іспиту заборонене. Мобільні пристрої не дозволяється використовувати на лекційних та семінарських заняттях, іспиті, а лише під час виконання практичних робіт. У конспектах після кожної лекції необхідно формувати глосарій із основних термінів і понять теми.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання студента та при відсутності пропусків на лекційних заняттях студенту нараховуються додаткових 5 балів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 30 балів. Поточні 30 балів студенти мають змогу отримати протягом вивчення курсу дисципліни. Модульний контроль знань включає написання модульної контрольної роботи. Максимальне оцінювання роботи – 20 балів. Для допуску до підсумкового контролю необхідно набрати не менше 31 бала.

Підсумковий контроль – іспит, оцінюється за 50-бальною системою відповідно до екзаменаційних білетів у письмовій або усній формах. До екзаменаційної відомості вноситься сумарна кількість балів отриманих на основі

поточного, модульного та підсумкового контролю знань. Всього за курс – 100 балів.