



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	Глобалізаційні процеси в готельно-ресторанній індустрії	
Викладач		Михайло РУТИНСЬКИЙ, кандидат географ. наук, доцент, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно- ресторанної справи
Контактний телефон викладача	+38(067) 67-44-789	
E-mail:	rytynskij@gmail.com	
Обсяг та ознаки дисципліни	Вибіркова дисципліна Форма контролю: залік. Загальна кількість кредитів - 4, годин – 120. Формат: очний (offline) / дистанційний (online). Мова викладання: українська.	
Консультації	Консультації проводяться відповідно до графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber.	
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні.	

1. Мета і завдання дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Глобалізаційні процеси в готельно-ресторанній індустрії» є формування у здобувачів компетентностей і фахових знань про цивілізаційний поступ і глобалізацію, доктрину сталого розвитку та її вплив на світову готельно-ресторанну індустрію (ГРІ); про основні глобалізаційні процеси розвитку, укрупнення й екологізації та інноватизації ведення бізнесу в міжнародній індустрії гостинності, а також знання і навички щодо застосування досвіду глобальних змін і трендів у світовій індустрії гостинності в практичній діяльності.

Основними завданнями, що мають бути виконані у процесі вивчення дисципліни, є теоретична підготовка здобувачів другого рівня вищої освіти з таких питань:

- поняттєво-термінологічна база та коеволюція концепцій глобалізації, екологізації, сталого розвитку, соціальної відповідальності у готельно-ресторанній індустрії;
- охоплення глобалізаційними змінами різних сегментів індустрії гостинності;
- роль і місце готельного бізнесу в сталому розвитку економік різних країн, новітні фактори, що впливають на розвиток готельного бізнесу;
- загальна характеристика світового готельного господарства, структура світового готельного бізнесу, основні показники діяльності індустрії;
- національна діяльність у сфері готельно-ресторанного бізнесу, проблематика інтеграції українського бізнесу у глобалізований простір послуг сфери гостинності;
- роль транснаціональних корпорацій у готельно-ресторанній індустрії.

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:

знати:

- сучасний стан, вектори та перспективи розвитку індустрії гостинності в глобальному та національному масштабах;
- експансіоністські стратегії та обсяги діяльності на міжнародному ринку найбільших транснаціональних готельних і ресторанних корпорацій світу;
- типологічні особливості корпоративних брендів і продуктів транснаціональних готельних і ресторанних корпорацій ;
- загальноприйняті у міжнародному бізнесі стандарти і корпоративні моделі обслуговування населення;
- сучасні технології відбору, мотивації, вишколу і кадрового просування персоналу у міжнародних готельних і ресторанних мережах.

вміти:

- аналізувати кон'юнктурні тенденції на макрорегіональному та міжнародному ринках готельного і ресторанного обслуговування;
- чітко розрізняти набори стандартів обслуговування відповідно до корпоративних брендів індустрії;
- володіти базовим рівнем управлінських знань для здійснення професійного керівництва й контролінгу за дотриманням міжнародних стандартів якості обслуговування у закладах транснаціональних ланцюгів гостинності;
- активно відслідковувати тенденції розвитку світового ринку гостинності й своєчасно модернізувати власну систему обслуговування як на рівні окремого закладу, так і на рівні довільної одиниці галузевого чи адміністративно-державного управління.

набути соціальні навички (soft-skills):

- уміти створювати команди та колаборації для ефективної реалізації цілей і задекларованих стандартів якості послуг і продуктів;
- поглиблювати свої фахові навички шляхом участі у корпоративних програмах розвитку персоналу сфери гостинності;
- здійснювати професійну комунікацію, створювати і підтримувати корпоративну культуру та працювати в команді.

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення.

При організації освітнього процесу в Центральнотраїнському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу; Положення про організацію вивчення вибіркоких навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО; Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Глобалізація – двигун світового готельно-ресторанного бізнесу й міжнародного туризму.

Тема 1. Глобалізація масштабів міжнародної туристичної та готельної індустрії в ХХІ ст.

Тема 2. Коеволюція концепцій глобалізації, екологізації, сталого розвитку, соціальної відповідальності у готельно-ресторанній індустрії.

Тема 3. Міжнародне регулювання та цілі сталого розвитку як інструменти провадження збалансованої готельно-ресторанної діяльності.

Тема 4. Охоплення глобалізаційними змінами різних сегментів індустрії гостинності.

Змістовий модуль 2. Напрямки та тренди глобалізаційного розвитку світової готельно-ресторанної індустрії.

Тема 5. Роль і місце готельно-ресторанної індустрії в сталому розвитку економік різних країн, новітні фактори, що впливають на розвиток готельного бізнесу.

Тема 6. Комплексна характеристика світового готельного господарства, структура світової готельно-ресторанної індустрії, основні показники діяльності індустрії.

Тема 7. Транснаціональні корпорації в готельно-ресторанному бізнесі. Готельні ланцюги. Франчайзинг. Стандартизація та персоніфікація сервісів.

Тема 8. Міжнародні готельно-ресторанні організації – рушійні ініціатори змін та цивілізаційного поступу.

Тема 9. Проблематика інтеграції українського бізнесу у глобалізований простір послуг сфери гостинності. Успішні кейси. Виклики. Експансія українського бізнесу в ЄС.

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю здобувачів, усне опитування, письмовий контроль.

Рейтинг здобувачів вищої освіти із засвоєння дисципліни визначається за 100 бальною шкалою, у тому числі:

- перший рубіжний контроль – 50 балів;
- другий рубіжний контроль – 50 балів.

Семестровий залік полягає в оцінці рівня засвоєння здобувачем вищої освіти навчального матеріалу на лекційних і практичних заняттях та виконання індивідуальних завдань за стобальною, дворівневою («зараховано», «не зараховано») та шкалою ЄКТС результатів навчання.

6. Рекомендовані джерела інформації:

Основні:

1. Александрова С. А., Оболенцева Л. В., Світлична В. Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.

2. Басюк Т. П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. / Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.

3. Белей С. І. Глобальна економіка : навч. посіб. для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістер.) рівня усіх спец. / С. І. Белей, С. В. Бойда, М. І. Колосінська. Чернівці : ЧНУ імені Ю. Федьковича, 2020. 227 с.

4. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посіб. / Н. М. Влащенко. Харків : Харків : ХНУМГ імені О. М. Бекетова, 2023. 150 с.

5. Головня О.М., Ставська Ю.В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності: монографія. Вінниця : ДРУК, 2021. 220 с.

6. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібник / Н. В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан, М. В. Кармінська-Белоброва та ін. Харків : НТУ "ХПІ", 2024. 365 с.

7. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А.Ніколайчук та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 250 с.

8. Гузар У. Особливості та перспективи розвитку індустрії гостинності в Україні / Уляна Гузар, Андрій Голод, Марія Паска, Наталія Петришин, Ольга Тесля, Максим Тихоновський // Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2024. Т. 3 (56). С. 410–422.

9. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. Я. Брич, Г. В. Кушнірук, **М. Й. Рутинський**, Н. Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

10. **Рутинський М. Й.** Україна на ринку міжнародного туризму: глобальні тренди та національні виклики / М. Й. Рутинський // Сучасні проблеми розвитку туризму в Україні : зб. матер. міжнар. наук.-практ. конф. (Львів, 16 травня 2019 р.). Львів : ГАЛИЧ-ПРЕС, 2019. – С. 10–25.

11. Стадник В. В. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства : навч. посіб. / В. В. Стадник, М. А. Йохна. Хмельницький : ХНУ, 2021. 327 с.

Додаткові:

1. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 600 с.

2. Іванова Л. О. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг : навч. посіб. / Іванова Л. О., Музика О. М. Львів : Магнолія 2006, 2012. 226 с.

3. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку : монографія / колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої ; Запорізький національний технічний університет. Запоріжжя : Просвіта, 2017. 240 с.

4. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в ГРС : навчальний посібник. Вінниця : ВНАУ, 2019. 331 с

5. **Рутинський М. Й.** Система рекреаційних спонук сучасної людини як рушійна сила розвитку глобальної індустрії туризму. Географія та туризм: наук. зб. / Відп. ред. Я.Б.Олійник. К.: Альтерпрес, 2010. Вип. 9. С. 129–135.

6. **Рутинський М. Й.**, Стецюк О. В. Туристичний комплекс Карпатського регіону України : монографія. Чернівці: Книги – XXI, 2008. 440 с.

7. Економіка туризму: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, **М. Й. Рутинський**, С. В. Білоус, Н. Л. Мандюк. К.: ЦУЛ, 2014. 544 с.

8. **Rutynskyi M.**, Zaychenko V. (2025). Hotel and restaurant industry of Ukraine: modernization, innovatization, challenges and losses of the war era. Modernisation of the Economy and Financial System: Problems, Opportunities, Prospects : Collective monograph. Part 1. Riga, Latvia: Baltija Publishing, P. 320–343.

9. **Rutynskyi M.**, Kushniruk H. (2020). Coffee Tourism in Lviv in the Context of World Coffee Tourism. *Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska. Sec. B.*, 75, P. 87–113.

Інформаційні ресурси (офіційні сайти):

1. Всесвітня туристична організація (англ. World Tourism Organization, UNWTO). URL: <https://www.unwto.org>
2. Національна туристична організація України (ГС НТОУ). URL: <https://nto.ua>
3. Державне агентство розвитку туризму України. URL : <https://www.tourism.gov.ua>
4. Правове регулювання туризму в Україні. URL: https://legaid.wiki/index.php/Правове_регулювання_туризму_в_Україні
5. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
6. HOTREC - об'єднання готелів, ресторанів Європи [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.hotrec.eu/facts-figures-2/>
7. Міжнародна асоціація готелів класу люкс [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://theilha.com/>
8. Міжнародна асоціація готелів і ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ih-ra.org/>
9. Американська асоціація готелів та житла American Hotel and Lodging Association [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ahla.com/>