МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	**Міжнародні готельні та ресторанні корпорації**
Викладач	Володимир ЗАЙЧЕНКО, доктор економічних наук, професор кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи
Контактний телефон викладача	+38(050) 48-71-253
E-mail:	v_zaychenko@ukr.net
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 «Міжнародні готельні та ресторанні корпорації» є формування у здобувачів компетентностей і фахових знань про корпоративне ядро світового готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ); про основні поняття, які використовуються в професійній діяльності менеджерів корпоративних мереж (ланцюгів) індустрії гостинності; про масштаби, ринкову специфіку та економічні і франчайзингові закономірності ведення корпоративного бізнесу в світовій індустрії гостинності, а також застосування набутого досвіду аналізу корпоративних стандартів організації 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:

- понятєво-термінологічна база корпоративного менеджменту ГРБ;
- значення і місце транснаціональної готельної і ресторанної індустрії в структурі глобальної туристичної сфери;

- роль транснаціонального готельно-ресторанного бізнесу в розвитку економік різних країн, зокрема, у післявоєнній відбудові сектору гостинності України;

- комплексна характеристика провідних корпорацій ГРБ, структура топ-брендів світового готельного і ресторанного бізнесу, основні показники діяльності транснаціональної індустрії;

- українські реалії та перспективи інтеграції підприємств і компаній національного готельно-ресторанного бізнесу у транснаціональні корпоративні структури.

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:

знати:

- сучасний стан та перспективи розвитку корпоративного ядра 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:

- розрізняти корпоративні бренди та їхні сервісні особливості;

- аналізувати коньюнктурні 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 Центральноукраїнському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу; Положення про організацію вивчення вибіркових навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО; Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Теоретичні основи аналізу корпоративного сектору світової готельно-ресторанної індустрії.

Тема 1. Становлення та розвиток міжнародно поширеної або транснаціональної готельної та ресторанної індустрії.

Тема 2. Міжнародні готельні корпорації на сучасному етапі.

Тема 3. Міжнародні ресторанні корпорації на сучасному етапі.

Тема 4. Міжнародне регулювання та вплив національних обмежень або стимулів на розростання інфраструктури транснаціональних готельно-ресторанних ланцюгів.

Змістовий модуль 2. Напрямки та тренди розвитку транснаціонального готельно-ресторанного бізнесу: стратегії і кейси всепланетного охоплення.

Тема 5. Американські транснаціональні корпорації у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Інтегровані готельні і ресторанні ланцюги. Експансія американських брендів на світові ринки.

Тема 6. Транснаціональні корпорації Європи в готельно-ресторанному бізнесі. Готельні ланцюги. Досвід експансії АККОР ГРУП. Роль АККОР ГРУП у відкритті нових готелів в Україні до 2034 року.

Тема 7. Азійські транснаціональні корпорації у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Мода на східну кухню та гостинність у країнах ЄС. Топові готельні і ресторанні ланцюги Азії. Експансія китайських, корейських, японських, індійських брендів на світові ринки.

Тема 8. Вплив глобалізації на ступінь та географічне поширення розпіарених корпоративних стандартів у готельно-ресторанній сфері сьогодення. Іноземні корпорації і майбутнє української гостинності: пошук балансу та ефективної інтеграції.

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. Гакова М.В. Міжнародні готельні мережі: сутність та особливості в умовах глобалізації. Бізнес-навігатор. 2023. № 2. С. 42–47.
2. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клєвцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
3. Добрянська Н.А., Саркісян Г.О., Ніколюк О.В., Єланська К.В. Аналіз міжнародного ринку готельних послуг: проблеми і тенденції розвитку. Економіка харчової промисловості. 2021. Т. 13, випуск 4. С. 63–68.
4. Кушнірук В. С. Готельно-ресторанна індустрія: сучасний стан та перспективи розвитку / В. С. Кушнірук, Л. В. Денищенко. Електронне наукове фахове видання з економічних наук «Modern Economics», 2023. No38. С. 58-62.
5. Кушнірук В., Величко О., Коваль О. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство. 2023. № 47.
6. Кушнірук Г.В., Дорош Ю.С. Позиціонування брендів міжнародних готельних мереж на ринку гостинності України. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № 7. С. 16–23.
7. Ніколайчук О. А. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. Кривий Ріг : Вид-во ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
8. Польова Л.В. Світове готельне господарство: Навчальнометодичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.
9. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник для вищих навчальних закладів Київ. «Альтепрес», 2019. 446 с.
10. 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.

11. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності: навч. посіб.; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; уклад.: С. М. Подзігун, С. В. Тимчук, Л. М. Нещадим. Умань: Візаві, 2021. 115 с.

12. Управління міжнародним бізнесом: навч. посіб.; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; уклад.: О.Л. Богашко, О. П. Кірдан, С. М. Подзігун. Умань: Візаві, 2021. 200 с.

13. Шиян Н.І. Корпоративне управління: навчальний посібник. Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва. Х.: ХНАУ, 2017. 194 с

14. Сергійчук С. І. Корпоративне управління: навчальний посібник. Миколаїв: НУК, 2016. 228 с

15. **Rutynskyi M.**, Zaychenko V. (2025). Hospitality and tourism: state policy priorities in the context of post-war reconstruction of Ukraine. Post-War Reconstruction of Ukraine: Legal, Political and Economic Challenges in Historical Perspective : scientific monograph. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2025, P. 734–748.

Додаткові:

1. Вахович І. М., Матвійчук Л. Ю., Смаль Б. А. Розвиток індустрії гостинності в сучасних умовах: тенденції та заходи посилення конкурентних переваг. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики, 2022. 6 (41), 494–502.

2. Грищенко М. Виклики сучасності та їх вплив на діяльність готельних підприємств України. Трансформаційна економіка. 2023. № 1 (01). С. 10–14.

3. Даниленко-Кульчицька В.А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № 6. С. 19–23.

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

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

6. 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.

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

8. **Рутинський М. Й**., Надемський Є. П. Стратегії ведення готельного бізнесу у період воєнного стану. Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи: матер. IX Міжнар. наук.-практ. конф. (20.03.2025 р., Черкаси). Черкаси : Вид-ць Юлія Чабаненко, 2025. С. 95–97.

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

10. **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.

11. **Rutynskyi M**. (2025). Hotel and restorant business of Ukraine in the crisis realities of wartime. Innovative educational technologies: European experience and its application in training in economics and management. Riga: Baltija Publishing, P. 227–229.

Законодавчі та нормативні документи:

1. Закон України «Про туризм» № 324/95-ВР від 13.08.2020
2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»
3. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення»
4. ДСТУ 4268: 2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги»
5. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг [Чинний від 2004-03-16]
6. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) [Чинний від 2006-03-15]
7. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг (Наказ Держстандарту №37 від 27.01.1999). [Чинний від 1999-01-27]

Інформаційні ресурси (офіційні сайти):

1. Всесвітня туристична організація (англ. World Tourism Organization, UNWTO). URL: https://www.unwto.org
2. Національна туристична організація Україїни (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://legalaid.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/
10. List of International hotel chains [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_chained-brand_hotels
11. Офіційні сайти провідних корпорацій ГРІ.