



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

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	МІЖНАРОДНА ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ
Викладач 	Нісфоян Сергій Сергійович, кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельної справи
Контактний телефон викладача	+380509411567
E-mail:	nisfoyanss@gmail.com
Обсяг та ознаки дисципліни	Вибіркова дисципліна професійної підготовки Форма контролю: залік Загальна кількість кредитів – 4, годин – 120, Формат: очний (offline / face to face) / 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, Telegram за домовленістю. Віртуальна аудиторія : https://meet.google.com/hua-zjtf-svr
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні, але ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо здобувач володіє знаннями з дисциплін: «Економічна теорія», «Менеджмент організацій», «Маркетинг», «Туризмологія», «Організація готельно-ресторанного господарства» та «Ділова іноземна мова (англійська/інша)». Ці дисципліни надають необхідну базу розуміння інноваційних процесів та їх застосування в конкретній галузі гостинності.

1. Мета і завдання дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни «Міжнародна готельна індустрія».

Мета дисципліни полягає у набутті студентами знань про функціонування готельної сфери, що є найпоширенішою базою розміщення в туризмі, формування в студентів цілісного уявлення про сучасний стан готельного бізнесу у світі, його особливості та пропозиції, а також специфіка функціонування у певних країнах світу, набуття навичок застосування отриманої інформації для подальшого створення ефективних турів з включенням певного типу розміщення, що співпадає з метою і особливостями туру.

Основні завдання вивчення дисципліни «Міжнародна готельна індустрія»:

- набуття необхідних знань про міжнародний готельний бізнес в цілому;
- засвоєння і розуміння основних понять і категорій готельної сфери ;
- розуміння специфіки розвитку готельної індустрії в різних регіонах і країнах;
- вивчення особливостей готельної класифікації та визначення їх специфічних рис у різних країнах світу;
- набуття практичних навичок визначення співвідношення між закладом розміщення і видом туру;
- аналіз світового досвіду розвитку туристичного бізнесу та встановлення сучасних тенденцій розвитку туризму в тій чи іншій країні чи регіоні.

Предмет навчальної дисципліни «Міжнародна готельна індустрія». Предметом навчальної дисципліни "Міжнародна готельна індустрія" є готельний бізнес та підприємства готельної індустрії на міжнародному рівні. Це включає вивчення особливостей функціонування готельних підприємств, процесів управління ними, а також їхньої ролі в світовій економіці та туризмі.

Передумови для вивчення дисципліни (структурно-логічна схема підготовки фахівця): засвоєння знань за програмою вступного фахового випробування по спеціальності.

Наука спрямована на формування у здобувачів професійних компетенцій стосовно:

1. **знання** – сучасних тенденцій розвитку міжнародної готельної індустрії та її ролі у глобальній економіці; класифікації та міжнародних стандартів готельних підприємств; моделей організації та управління готельними мережами; особливостей функціонування готельного бізнесу у різних країнах світу; міжнародних стандартів якості, безпеки та екологічності; закономірностей цифровізації та інноваційних трансформацій у готельному секторі; правових, економічних і культурних особливостей міжнародного бізнес-середовища;

2. уміння аналізувати і прогнозувати – тенденції та закономірності розвитку світового ринку готельних послуг; конкурентоспроможність провідних міжнародних готельних мереж і брендів; вплив глобалізаційних процесів на організацію та управління готельними підприємствами; перспективи розвитку бізнес-моделей у міжнародній готельній індустрії; можливості адаптації міжнародних стандартів до національної практики;

3. навичок – оцінювання ефективності діяльності готельних підприємств у міжнародному середовищі; застосування інноваційних технологій та цифрових рішень в управлінні готельним бізнесом; організації крос-культурної взаємодії персоналу та клієнтів; ведення професійних переговорів іноземними мовами; презентації проєктів розвитку готельних підприємств для міжнародних партнерів і інвесторів; формування командної роботи у мультикультурному середовищі;

4. застосування – практичного інструментарію стратегічного планування розвитку готельних підприємств із урахуванням міжнародних стандартів та інноваційних тенденцій; сучасних моделей управління якістю та сервісом у готельному бізнесі; методів забезпечення конкурентоспроможності готелів на світовому ринку; інструментів управління інноваційними та цифровими процесами у міжнародних готельних мережах; досвіду провідних міжнародних компаній у формуванні сталого розвитку готельної індустрії.

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

1. Знання

- сучасні тенденції розвитку міжнародної готельної індустрії та її роль у світовій економіці;
- класифікацію та стандарти готельних підприємств у міжнародній практиці;
- принципи діяльності провідних міжнародних готельних мереж і брендів;
- особливості організації та управління готелями в різних країнах і регіонах світу;
- міжнародні стандарти якості та безпеки в готельному бізнесі (ISO, HACCP, ESG-практики тощо);
- сучасні інноваційні технології та цифрові рішення, що застосовуються у світовій готельній індустрії;
- специфіку правового, економічного та культурного середовища функціонування міжнародних готельних підприємств.

2. Уміння

- аналізувати розвиток міжнародного готельного ринку та тенденції його трансформації;
- застосовувати міжнародні стандарти та практики у діяльності готельних підприємств;

- оцінювати конкурентоспроможність готельних брендів і обґрунтовувати вибір бізнес-моделей їх розвитку;
- адаптувати організаційні та управлінські рішення до культурних, економічних і правових особливостей конкретних країн;
- використовувати інноваційні та цифрові інструменти управління готельними підприємствами у міжнародному середовищі;
- презентувати проекти розвитку готельних підприємств з урахуванням міжнародних тенденцій і стандартів.

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 Центральнотернопільському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf>); Положення про організацію вивчення вибіркових навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf>); Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ (<https://kntu.kr.ua/file/content/1938/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>).

4. Програма навчальної дисципліни

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Завдання
1	Тема 1. Загальна характеристика міжнародної готельної індустрії Сучасний стан готельної бази світу. Міжнародна класифікація засобів розміщення. Класифікація готелів. Загальні тенденції розвитку міжнародної готельної індустрії. Вплив глобалізації на розвиток міжнародної готельної індустрії. Готельна індустрія як складова система сфери гостинності. Співробітництво готельних підприємств з туристичними фірмами, транспортними компаніями, підприємствами харчування.	14	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
2	Тема 2. Основні принципи організації гостинності Операційні ланцюги в міжнародній готельній індустрії. Фактори впливу на формування готельних ланцюгів. Найбільші готельні ланцюги світу. Сутність франчайзингу у готельній індустрії. Поширення франчайзингу у готельній індустрії різних регіонів світу. Готельні консорціуми як вид готельних ланцюгів. Міжнародні готельні організаційні структури і системи. Контракт на управління готельним підприємством. Таймшер.	14	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
3	Тема 3. Класифікація ринків міжнародного туризму Сегментація ринку послуг гостинності. Взаємозв'язок розвитку туризму та готельної індустрії. Лідери міжнародної готельної індустрії. Фактори, що впливають на розвиток готельного господарства країн світу. Особливості розвитку готельної індустрії в регіонах світу.	14	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
4	Тема 4. Готельна індустрія Східної Європи Стан готельної бази та проблеми розвитку. Оновлення основних фондів та інноваційна діяльність. Готельна індустрія у країнах Прибалтики. Розвиток готельного господарства у пострадянських країнах (Польща, Чехія, Словаччина, Угорщина, Болгарія, Хорватія, Чорногорія). Готельна індустрія країн СНД. Представники міжнародної готельної індустрії на ринку Східної Європи.	13	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси

5	Тема 5. Організація гостинності Західноєвропейського регіону Європейська модель організації готельного бізнесу. Західноєвропейські готельні ланцюги. Франчайзинг в європейській готельній індустрії. Контракт на управління готелем в Європі. Готельна індустрія Франції – лідера готельної індустрії Європи. Розвиток готельної індустрії Німеччини. Готельна індустрія Великобританії та країн Скандинавії. Курортні готелі Середземномор'я.	13	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
6	Тема 6. Організація гостинності Америки Особливості організації готельної індустрії США. Американські готельні ланцюги. Криза американської моделі організації готельного бізнесу. Курортні готелі в США та динаміка їх розвитку. Мотелі як особливий засіб розміщення в Північній Америці. Готельна індустрія Латинської Америки: стан готельної бази та перспективи розвитку. Курорти басейну Карибського моря.	13	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
7	Тема 7. Соціально-економічні умови розвитку Близькосхідного та Африканського регіонів у сфері гостинності Динаміка розвитку готельної індустрії на Близькому Сході та в Африці. Передумови зростання готельної індустрії Близького Сходу. Дестабілізуючі фактори впливу на розвиток туризму та готельної індустрії у країнах Африки. Курортні готелі Туреччини, Кіпру, Ізраїлю, Єгипту. Готелі Тунісу і Марокко. Стан розвитку готельної індустрії чорної Африки. Лідери готельної індустрії регіону – Кенія та ПАР.	13	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
8	Тема 8. Ринки галузі Південноазійського та Азіатсько-Тихоокеанського регіонів Азіатська модель розвитку готельної індустрії. Стан готельної індустрії в Південній Азії – Індія, Цейлон, Сейшельські острови. Гонконгівські та японські транснаціональні готельні корпорації. Розвиток готельної індустрії Японії. Динаміка росту туристичної галузі КНР. Готельна індустрія Південно-Східної Азії. Розвиток готельної індустрії в Тихоокеанському регіоні: Австралія, Нова Зеландія.	13	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси

9	Тема 9. Умови формування ринку гостинності України Україна і міжнародна готельна індустрія. Міжнародне співробітництво України в галузі туризму. Місце України в системі міжнародної готельної індустрії. Українська готельна індустрія та світові стандарти. Представники міжнародної готельної індустрії в Україні. Міжнародні готельні ланцюги в Україні. Проблеми інтеграції готельного господарства України до готельної індустрії світу. Фактори, що впливають на розвиток готельної індустрії в Україні. Інвестиційний клімат в Україні щодо розвитку готельної індустрії.	13	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
Разом		120	

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

Форма підсумкового контролю: залік.

Протягом семестру здобувач може отримати максимум 100 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 50 балів, за другий рубіжний контроль – 50 балів. По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, підготовки додаткових питань до тем, виконання завдань для індивідуальної роботи, завдань для групової роботи, підготовки рефератів, практичних кейсів та задач. Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти протягом семестру, та кількість балів за виконання підсумкової залікової роботи додається і разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100- бальною шкалою та дворівневою шкалою («зараховано», «не зараховано») та шкалою ЄКТС результатів навчання. Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральнотрадянському національному технічному університеті. При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями та при підготовці індивідуальних завдань; результати поточного опитування, розв'язання практичних завдань. Критеріями оцінки є: при усних відповідях: повнота розкриття питання; логіка викладання, культура мови; емоційність та переконаність; використання основної та додаткової літератури; аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки. при виконанні письмових завдань: повнота розкриття питання; цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки; самостійність виконання завдання; акуратність оформлення письмової роботи (реферату, тезисів, статті).

Таблиця 1

Схема нарахування балів за видами робіт

Види робіт	Максимальна кількість балів за один вид робіт	Орієнтовна кількість робіт, необхідних для одержання здобувачем максимальної кількості балів протягом семестру	Максимальна кількість балів, яку можливо отримати протягом семестру за видом роботи	В тому числі розподіл за рубіжними контролями, враховуючи розподіл балів	
				I	II
Розв'язання задач	5	4 завдання	20	10	10
Поточне опитування («перевернутий клас»)	5	4 відповіді	20	10	10
Доповіді презентації на практичних заняттях	5	2 доповіді-презентації	10	5	5
Розв'язання кейсів	5	8	40	20	20
Підготовка індивідуальних завдань	5	2 індивідуальні завдання	10	5	5
Разом			100	50	50

Участь в поточному опитуванні, доповідь-презентації на практичних заняттях, підготовка індивідуальних завдань оцінюється у 5 балів за: повний, розгорнутий, вичерпний виклад змісту поставленого питання або проблеми; повний перелік необхідних для розкриття змісту питання економічних категорій та законів; виявлення творчих здібностей у розумінні, викладенні й використанні навчально-програмного матеріалу; здатність здійснювати порівняльний аналіз різних теорій, концепцій, підходів та самостійно робити логічні висновки й узагальнення; знання історії створення таких теорій та еволюції поглядів основних представників; уміння користуватись методами наукового аналізу економічних явищ, процесів і характеризувати їхні риси та форми виявлення; демонстрація здатності висловлення та аргументування власного ставлення до альтернативних поглядів на дане питання; використання актуальних фактичних та статистичних даних, знань дат та історичних періодів, які підтверджують тези відповіді на питання; знання необхідних законів і нормативних матеріалів України, міжнародних та міждержавних угод з обов'язковим на них посиланням під час розкриття питань, які того потребують; знання точних назв та функцій національних та міжнародних установ, історії їх створення і ролі при вирішенні проблем, які ставляться у конкретному питанні; засвоєння питань програми курсу відповідно до основної та додаткової літератури. Відповідь знижується на 1 бал, якщо не виконано дві вимоги до відповіді на вищий бал. Відповідь

оцінюється у 0 балів за неготовність до заняття. При виконанні задачі чи кейсу з теми дисципліни, оцінюються в 5 бали кожне. При розв'язуванні практичних задач здобувач може отримати: 5 балів – ставиться, якщо практичне завдання розв'язано вірно; 4 бали – ставиться, якщо в практичному завданні допущені незначні помилки; 3 бали – якщо завдання розв'язано вірно не менше 50% обсягу завдання; 2 бали – якщо завдання розв'язано вірно менше половини обсягу завдання; 1 бал – якщо завдання розв'язано вірно не менше 25% обсягу завдання; 0 балів - якщо завдання не виконано або виконано невірно.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою (залік)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	Зараховано	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	Зараховано	82-89
C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	Зараховано	64-73
E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	Незараховано	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота		1-34

6. Рекомендовані джерела інформації:

Основна:

1. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посіб. Київ : Кондор, 2012. 338 с.
2. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
4. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
5. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
6. Організація готельного господарства: навч. посібник / О.М. Головка та ін. Київ : Кондор, 2015. 410 с.
7. Розметова, О Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т. В. Організація готельного господарства: підручник. Кам'янець-Подільський: «Абетка» - ФОП Сисин О. В., 2014. 432 с.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. Київ : Альтерпрес. 2009. 447 с.
9. Ткаченко Т.І. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. Київ : КНТЕУ, 2012. 728 с.

Додаткова:

1. Белявцева В.В., Белявцев М.І. *Готельний бізнес: організація, управління, сервіс*. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 352 с.
2. Шведун В. О. *Міжнародний туризм і готельний бізнес: навчальний посібник*. Харків: Фактор, 2021. 280 с.
3. Балабанов І.Т., Балабанова Л. В. *Готельний та ресторанний бізнес: сучасні тенденції розвитку*. Київ: КНЕУ, 2019. 296 с.
4. Папірян Г.А. *Менеджмент готельного і ресторанного господарства*. Київ: Кондор, 2020. 368 с.
5. Мазаракі А. А., Мельниченко С. В., Бойко М. Г. *Готельна індустрія: глобалізаційні та інноваційні процеси*. Київ: КНТЕУ, 2022. 340 с.
6. Квартальнов В. А. *Міжнародний туризм і готельне господарство: тенденції та перспективи розвитку*. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 312 с.
7. Walker J. R. *Introduction to Hospitality*. 8th ed. Pearson, 2021. 480 p.

8. Jones P., Lockwood A. *The Management of Hotel Operations*. 3rd ed. Cengage Learning, 2019. 512 p.
9. O'Fallon M. J., Rutherford D. G. *Hotel Management and Operations*. 6th ed. Wiley, 2020. 720 p.
10. Brotherton B. *International Hospitality Industry: Structure, Characteristics and Issues*. 2nd ed. Routledge, 2022. 352 p.
11. Morrison A. *Hospitality and Travel Marketing*. 6th ed. Cengage Learning, 2019. 576 p.
12. Camillo A. *Handbook of Research on Global Hospitality and Tourism Management*. IGI Global, 2020. 600 p.

Інтернет-ресурси:

1. Офіційний веб-портал Верховної Ради України. URL: <http://rada.gov.ua/>
2. Ліга Бізнес Інформ. URL: <https://www.liga.net/ua>
3. Всесвітня туристична організація World Tourism Organization (UNWTO). URL: <http://www2.unwto.org/>
4. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
5. Міністерство економічного розвитку та торгівлі. Департамент туризму та курортів. URL: <http://www.me.gov.ua/?lang=ukUA>.
6. HOTREC – об'єднання готелів, ресторанів Європи. URL: <https://www.hotrec.eu/facts-figures-2/>
7. Міжнародна асоціація готелів класу люкс. URL: <https://theilha.com/>
8. Міжнародна асоціація готелів і ресторанів. URL: <http://www.ih-ra.org/>
9. Американська асоціація готелів та житла American Hotel and Lodging Association. URL: <https://www.ahla.com/>