

**Одеський національний університет імені І. І. Мечникова**  
**Геолого-географічний факультет**  
**Кафедра економічної та соціальної географії і туризму**

**Силабус курсу**  
**"Світове готельне і ресторанне господарство"**

Обсяг	Загальна кількість: кредитів 3; годин - 90; залікових модулів - 1; змістовних модулів - 2
Семестр, Рік	3 / 2
Дні, Час, Місце	за розкладом занять
Викладач (і)	Молодецький Анатолій Емільович; кандидат географічних наук, доцент кафедри економічної та соціальної географії і туризму
Контактний телефон	0482687693
E-mail:	laboratorygis@ukr.net
Робоче місце	кафедра економічної та соціальної географії і туризму
Консультації	очні консультації

#### **КОМУНІКАЦІЯ**

Комунікація зі студентами буде здійснюватися наступним чином:

e-mail: [laboratorygis@ukr.net](mailto:laboratorygis@ukr.net)

телефон: 0482687693

аудиторія: за розкладом

#### **АНОТАЦІЯ КУРСУ**

**Предмет вивчення дисципліни** - ресторани господарства, їх типи та класи, особливості організації їх функціонування.

**Переквізити курсу:** лекційний курс та практичні заняття з курсу "Організація ресторанного господарства" викладається після засвоєння студентами наступних дисциплін: "Рекреаційні комплекси світу", "Географія туризму", "Основи суспільної географії", "Економічна теорія".

**Постреквізити курсу:** дисципліни, для вивчення яких потрібні знання, уміння і навички, що здобуваються після закінчення вивчення даної дисципліни "Маркетинг в туризмі", "Міжнародний туризм", "Менеджмент в туризмі", "Географія світового господарства".

**Метою** отримання здобувачами освіти необхідних знань з організаційних форм, принципів функціонування та стандартів обслуговування у готельному і ресторанному бізнесі в сучасних умовах. Вивчення передового сучасного досвіду світових лідерів цього бізнесу та використання цих знань у практиці туристичних подорожей.

#### **Завдання дисципліни :**

1) Познайти здобувачів освіти зі світовими лідерами розвитку готельного і ресторанного сервісу; 2) визначити головні мережі готельного обслуговування на світовому ринці; 3) надати необхідну інформаційну базу майбутнім фахівцям у туристичному бізнесі з стандартів гостинності в різних країнах світу; 4) допомогти здобувачам освіти набути інформацію та певні навички з ресторанного обслуговування в різних частинах світу.

**Очікувані результати.** Програмні результати навчання (ПРН): ПРН2 – знати, розуміти та вміло використовувати фундаментальні положення теорії туризму, провідні принципи туристичної діяльності; 2) ПРН8 – правильно користуватися туристичною документацією; 3) ПРН9 – організувати обслуговування туристів з використанням сучасних

інформаційних технологій; 4) ПРН11 – володіти державною та іноземними мовами на рівні, необхідному для виконання туристичних послуг; 5) ПРН15 – проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів організації професійної діяльності.

## **ОПИС КУРСУ**

### ***Форми і методи навчання***

Курс буде викладений у формі лекцій (18 год.) та практичних занять (18 год.), організації самостійної роботи студентів (54 год.).

Основна підготовка студентів здійснюється на лекційних та практичних заняттях, але у значній мірі покладається на самостійне вивчення предмета студентами денної форми навчання під час семестру. Під час викладання дисципліни використовуються методи навчання: словесні (лекція, пояснення); наочні (демонстрація Power Point); практичні (практичні роботи); робота з підручником (під керівництвом викладача, самостійна робота студентів).

### ***Перелік тем (загальні блоки)***

#### **Змістовий модуль 1. Світові готельні мережі: організація, стандарти та форми функціонування.**

Тема 1. Готельні мережі як взірць стандартів обслуговування туристів в країнах різних континентів. Зародження та розвиток готельних мереж.

Тема 2. Сучасні готельні мережі європейського походження: «Редісон», «Кемпінські», «Новотель», «Ріц», «Чотири сезони».

Тема 3. Сучасні готельні мережі північноамериканської готельної традиції: «Холідей Ін», «Рамада», «Хілтон», «Хайят».

Тема 4. Мережеві готелі в Україні. Сучасні тенденції та напрями за роки незалежності.

#### **Змістовий модуль 2. Світові тенденції в ресторанному бізнесі. Світові тренди ресторанної кулінарії.**

Тема 5. Мережі закладів швидкого харчування. Сучасні тенденції. Рівень пропускну здатності. Дотримання безпечного використання туристами.

Тема 6. Мережі ресторанів національних та регіональних кухонь. Аспекти туристичного використання таких закладів та їх ідентифікація за різними критеріями.

Тема 7. Ресторани «високої» кулінарії. Система надання закладам зірок Мішлена. Орієнтація туристів у виборі послуг ресторанів авторської високої кухні.

Тема 8. Проблеми і напрями харчового обслуговування туристів у закладах розряду стріт-фудів. Запобіжники та переваги використання таких закладів у різних країнах.

Тема 9. Споріднення та взаємодоповнення у ресторанному та готельному бізнесі різних країн. Організаційні, законодавчі та функціональні особливості.

## **Рекомендована література**

1. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник. К.: Знання України, 2002. 358 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
3. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
4. Бейлліс С.І. Готельне господарство. Харків: Дел-р, 2013. 365 с.
5. 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.

6. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. – К.: Знання, 2008. 661с.
7. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. 472 с.
8. Мунін Г. Б., Карягін Ю. О., Роглев Х. Й., Руденко С. І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник. К.Кондор, 2008. 460 с.
9. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. К.: Центр учбов. літер., 2020. 344 с.
10. 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 оцінювання**

- Політика щодо дедлайнів та перескладання: Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: Відвідування всіх видів навчальних занять (крім лекцій і консультацій) є обов'язковим для студентів.
- Контрольні роботи проводяться за технологіями тестування або надання розгорнутої відповіді на питання, або поєднання декількох видів контролю.
- Підсумковий контроль - залік. Здобувач вищої освіти одержує підсумкову оцінку за залікову навчальну дисципліну, якщо за результатами поточного контролю він набрав 60 і більше балів. Якщо за результатами поточного контролю здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів, він повинен виконати залікове завдання і з урахуванням його результатів одержати відповідну кількість залікових балів із дисципліни.

Поточний контроль						Підсумковий контроль	Сума балів
Змістовий модуль №1				Змістовий модуль № 2			
T1	T2	T3	T4	T5-T7	T8-T9	20	100
10	10	10	10	8	8		
Контр.тестування 40 балів				Контр.тестування 40 балів			

T1, T2 ... T7 – теми змістових модулів.

### **Самостійна робота студентів.**

Робота студентів складається з самостійного вивчення з певного переліку тем або тем, що потребують поглибленого вивчення. Самостійна робота (СР) контролюється у вигляді тестів, контрольних робіт, колоквиумів і звітів. Питання з тем, що відведені на самостійне вивчення включені до контрольних заходів. Увесь обсяг СР містить завдання які вимагають від студента систематичну самостійну роботу.