

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ І. І. МЕЧНИКОВА
Кафедра економічної та соціальної географії і туризму

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з науково-педагогічної роботи

Майя НІКОЛАЄВА

2022 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Світове готельне і ресторанне господарство

Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)

Галузь знань: 24 "Сфера обслуговування"

Спеціальність: 242 "Туризм"

Освітньо-професійна програма: "Туризм"

Робоча програма навчальної дисципліни «Світове готельне і ресторанне господарство». – Одеса: ОНУ, 2023 - 10 с.

Розробник: Анатолій Молодецький, кандидат географічних наук, доцент кафедри економічної та соціальної географії і туризму.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри економічної та соціальної географії і туризму

Протокол № 1 від "30" серпня 2022 р.

Завідувач кафедри


(підпис)

(Олександр ТОПЧІВ)
(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Погоджено із гарантом ОПП "Туризм"

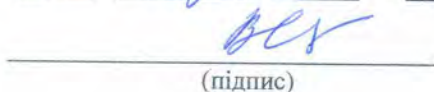


(Віталій СИЧ)
(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Схвалено навчально-методичною комісією (НМК) геолого-географічного факультету

Протокол № 1 від "2" вересня 2022 р.

Голова НМК

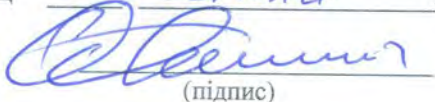

(підпис)

(Віталій СИЧ)
(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Переглянуто та затверджено на засіданні кафедри економічної та соціальної географії і туризму

Протокол № 1 від "30" серпня 2022 р.

Завідувач кафедри


(підпис)


(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Переглянуто та затверджено на засіданні кафедри економічної та соціальної географії і туризму

Протокол № від " " 20 р.

Завідувач кафедри

(підпис)

(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		Очна форма навчання	
Загальна кількість: кредитів – 3 годин – 90 змістових модулів – 2	Галузь знань <u>24 – сфера обслуговування</u> (шифр і назва) Спеціальність <u>242 – туризм</u> (код і назва) Рівень вищої освіти: <u>Перший (бакалаврський)</u>	<i>Вибіркова</i>	
		<i>Рік підготовки:</i>	
		2	-й
		<i>Семестр</i>	
		3	-й
		<i>Лекції</i>	
		18	год.
		<i>Практичні</i>	
		18	год.
		<i>Лабораторні</i>	
		<i>Самостійна робота</i>	
		54	год.
Форма підсумкового контролю: залік			

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни: 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) Познакомити 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.

Процес вивчення дисципліни сприятиме отриманню здобувачами освіти наступних **компетентностей:**

а) **загальних (ЗК):** 1) К06 – здатність до наукового пошуку, обробки та аналізу інформації з різних джерел; 2) К08- здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології; 3) К11 – здатність спілкуватися іноземними мовами; 4) К14 – здатність працювати в команді та автономно;

б) **спеціальних/фахових (СК/ФК):** 1) К16 - здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; 2) К20 – розуміти процес організації туристичних подорожей та

комплексного туристичного обслуговування; 3) K28 – здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожих типів культур; 4) K30 – здатність працювати з документацією.

Очікувані результати навчання.

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.

3. Зміст навчальної дисципліни

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

Тема 1. Готельні мережі як взірці 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.

1. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	очна форма навчання					заочна форма навчання				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		Л	П	лаб.	с. р.		л	п	Лаб	с. р.
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	13
<u>Змістовий модуль 1. Світові готельні мережі: організація, стандарти та форми функціонування.</u>										
Тема1. Готельні мережі як взірці стандартів обслуговування туристів в країнах різних континентів. Зародження		2			6					

та розвиток готельних мереж. .									
Тема 2. Сучасні готельні мережі європейського походження: «Редісон», «Кемпінські», «Новотель», «Ріц», «Чотири сезони».		2	4		6				
Тема 3. Сучасні готельні мережі північноамериканської готельної традиції: «Холідей Ін», «Рамада», «Хілтон», «Хайят».		2	4		6				
Тема 4. Мережеві готелі в Україні. Сучасні тенденції та напрями на протязі років незалежності.		2			6				
Разом за змістовим модулем 1		8	8		24				
Змістовий модуль 2. Світові тенденції в ресторанному бізнесі. Світові тренди ресторанної кулінарії.									
Тема 5. Мережі закладів швидкого харчування. Сучасні тенденції. Рівень пропускнуої здатності. Дотримання безпечного використання туристами.		2	4		6				
Тема 6. Мережі ресторанів національних та регіональних кухонь. Аспекти туристичного використання таких закладів та їх ідентифікація за різними критеріями.		2	4		6				
Тема 7. Ресторани «високої» кулінарії. Система надання закладам зірок Мішлена. Орієнтація туристів у виборі послуг ресторанів авторської високої кухні.		2			6				
Тема 8. Проблеми і напрями харчового обслуговування туристів у закладах розряду стріт-фудів. Запобіжники та		2			6				

переваги використання таких закладів у різних країнах.									
Тема 9. Споріднення та взаємодоповнення у ресторанному та готельному бізнесі різних країн. Організаційні, законодавчі та функціональні особливості.		2	2		6				
Разом за змістовим модулем 2		10	10		30				
Усього годин		18	18		54				

5. Теми семінарських занять

У програмі семінарські заняття не заплановані

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Змістовий модуль 1. Світові готельні мережі: організація, стандарти та форми функціонування.	
1	Тема 1. Експерсійне відвідання готелю тризіркового рівня та ознайомлення з його функціонуванням на прикладі готелю «Центральна»	4
2	Тема 2. Експерсійне відвідання чотиризіркового готелю та знайомство з його підрозділами. Оглядове відвідання головного ресторану готелю. На прикладі готелю «Олександрівський» та ресторану «Челіні»	4
	Змістовий модуль 2. Світові тенденції в ресторанному бізнесі. Світові тренди ресторанної кулінарії.	
3	Тема 3. Експерсійне знайомство з готелем світової мережі «Редісон». Оглядові відвідини ресторану готелю	4
4	Тема 4. Експерсійне відвідання готелю світової мережі «Новотель» та оглядові відвідання «Кафе де Парі»	4
5	Тема 5. Порівняння особливостей ресторанного та готельного господарства у вітчизняних та світових мережах готелів	2
	Разом	18

7. Теми лабораторних занять

У програмі практичні заняття не заплановані

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
-------	------------	-----------------

Змістовий модуль 1.		
1.	Традиції та форми готельерства у англomовних країнах Європи, Північної Америки, Азії та Океанії	6
2.	Особливості готельного законодавства та традицій у франкомовних країнах Європи, Америки, Африки	6
3.	Визначні характеристики оздоблення готелів та сервісу у країнах Центральної та Північної Європи	6
4.	Історія готельерства в Україні	6
Змістовий модуль 2.		
5.	Середземноморська кулінарна традиція у ресторанному бізнесі	6
6.	Особливості мереж громадського харчування у Північній Америці	6
7.	Індійська кухня та структура громадського харчування	6
8.	Ісламські традиції кулінарії та ресторанної справи	6
9.	Ресторанний бізнес у Східній Азії: Китай, Корея, Японія	6

9. Методи навчання

Лекції із застосуванням наочних засобів, презентацій, практичні заняття з відвідуванням закладів відповідних бізнесів, самостійна робота для опрацювання матеріалів з паперових та електронних ресурсів.

10. Форми контролю і методи оцінювання (у т.ч. критерії оцінювання результатів навчання)

Поточне контрольне опитування, модульне тестування, підсумковий контроль - залік. В обов'язковому порядку здійснюється облік відвідування студентами усіх видів занять.

Критерії оцінювання навчальних досягнень

Оцінка за національною шкалою	Теоретична підготовка	Практична підготовка
	Здобувач освіти	
Відмінно	у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей; глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу; робить самостійні висновки, виявляє причинно-наслідкові зв'язки; самостійно знаходить додаткову інформацію та використовує її для реалізації поставлених перед ним завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно	глибоко та всебічно розкриває сутність практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу; може аргументовано обрати раціональний спосіб виконання завдання й оцінити результати власної практичної діяльності; виконує творчі завдання та ініціює нові шляхи їх виконання; вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу; проявляє творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань при самостійній роботі.

	оперувати фактами та відомостями.	
Добре	достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу; при представленні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, застосовує знання для розв'язання стандартних ситуацій; самостійно аналізує, узагальнює і систематизує навчальну інформацію, але допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.	правильно вирішив більшість практичних завдань; має стійкі навички виконання завдання
Задовільно	володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні або відтворює певну частину навчального матеріалу з елементами логічних зв'язків, знає основні поняття навчального матеріалу; має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.	може використовувати знання в стандартних ситуаціях, має елементарні, нестійкі навички виконання завдання. Правильно вирішив половину розрахункових/тестових завдань. Здобувач має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.
Незадовільно з можливістю повторного складання	володіє навчальним матеріалом поверхово й фрагментарно (без аргументації та обґрунтування); безсистемно виокремлює випадкові ознаки вивченого; не вміє робити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки; під час відповіді допускаються суттєві помилки	недостатньо розкриває сутність практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив окремі розрахункові/тестові завдання за допомогою викладача, відсутні сформовані уміння та навички.
Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не володіє навчальним матеріалом	виконує лише елементи завдання, потребує постійної допомоги викладача

12. Питання для підсумкового контролю

1. Світові готельні мережі: головні у світовому бізнесі.
2. Хайят. Історія, сучасність та менеджмент готельної корпорації.
3. Холідей Ін. Перехід від північно-американського до англійського менеджменту і комерційних рішень.
4. Новотель. Принципи французького готельного бізнесу.
5. Кулінарні та нутриціологічні напрями розвитку середземноморської кухні.
6. Японські стандарти кулінарного бізнесу. Традиції та сучасність.

7. Синтез кулінарних традицій та ресторанного бізнесу на сучасній території України у XXI столітті.

8. Особливості фаст-фудів та стріт-фудів. Переваги та небезпеки.

13. Розподіл балів, які отримують студенти

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 б.			

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

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
85-89	B	дуже добре	
75-84	C	добре	
70-74	D	задовільно	
60-69	E	допустимо	
30-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

Робоча програма; опорні конспекти лекцій; посібники; мультимедійні презентації; ілюстровані світові джерела.

14. Рекомендована література

Основна:

1. Агафонова Л. Г., Агафонова О. С. 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.

Додаткова

1. Лук'янова Л. Г., Дорошенко Т. Т., Муніч І. М. Уніфіковані технології готельних послуг / За ред. проф. В.К. Федорченка. К.: Вища школа, 2001. 237 с.
2. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес: теорія та практика. Навч. пос. К.: Центр учбової літератури, 2007
3. Мунін Г. Б., Зимійов А. О., Самарцев Є. В., Гаца О. О., Максимець К. П., Роглев Х. И. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб. К.: Ліра 2005. 520 с.
4. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підруч. К.: Центр учб. лри, 2011. 584 с.
5. Роглев Х. Й., Маркелов В. М. Організація обслуговування в готельних комплексах. К.: КУТЕП, 2004. 174 с.
6. Розметова О. Г., Мостенська Т. Л., Влодарчик Т. В. Організація готельного господарства: підручник. Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. 432 с.
7. Ткаченко Т. І., Гаврилюк С. П. Економіка готельного господарства і туризму / Навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2005. 179 с.
8. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник / За ред. В. К. Федорченко. К.: Вища шк., 2001. 327 с.

15. Інформаційні ресурси:

1. <http://data.worldbank.org/source/world-development-indicators>
2. <https://www.unwto.org>
3. <https://www.statista.com>
4. <https://ec.europa.eu/eurostat>
5. <http://www.ukrstat.gov.ua>
6. <https://www.tourism.gov.ua>