

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ГОТЕЛЬНО-**  
**РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ»**

<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський) рівень
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Готельно-ресторанна справа»
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Курс, семестр</b>	1 курс, 1 семестр
<b>Трудовісність</b>	Загальна кількість годин – 120 год, кількість кредитів – 4,0
<b>Мова(и) викладання</b>	державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	<i>викладач:</i> Шелудько Вікторія, к.т.н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) <i>e-mail:</i> <a href="mailto:viktoriiia.sheludko@pdau.edu.ua">viktoriiia.sheludko@pdau.edu.ua</a> <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/sheludko-viktoriya-mykolayivna">https://www.pdau.edu.ua/people/sheludko-viktoriya-mykolayivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у здобувачів вищої освіти знань щодо класифікації послуг сфери гостинності, сучасних трендів у наданні готельно-ресторанних послуг у різних країнах світу
<b>Компетентності</b>	<b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. <b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях <b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів <b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
<b>Результати навчання</b>	<b>РН 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
<b>Методи навчання</b>	- словесні методи: лекція; розповідь-пояснення; - наочні методи: демонстрування, ілюстрування; - практичні методи: вправи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування, анотування; - інтерактивні методи: мозковий штурм, дискусії; - комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.

<p><b>Програма навчальної дисципліни</b></p>	<p>Тема 1 Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі  Тема 2 Розвиток готельної та ресторанної сфери в Україні  Тема 3 Сучасний стан та перспективи розвитку готельно-ресторанних послуг в Україні  Тема 4 Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанних послуг в Європейському туристичному регіоні  Тема 5 Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанних послуг в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні  Тема 6 Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанних послуг в Американському туристичному регіоні  Тема 7 Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанних послуг в Близькосхідному туристичному регіоні  Тема 8 Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанних послуг в Африканському туристичному регіоні</p>
<p><b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b></p>	<p>Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> – 24 балів; <i>виконання практичних завдань</i> – 24 балів; <i>виконання завдань самостійної роботи</i> – 32 балів.  Форма семестрового контролю: <i>екзамен</i> – 20 балів.</p>
<p><b>Політика навчальної дисципліни</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</li> <li>2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету.</li> <li>3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</li> <li>4. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</li> </ol>
<p><b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>Передумови відсутні</p>
<p><b>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни</b></p>	<p>презентації, відеоролики</p>

<b>(за потреби)</b>	
<b>Рекомендовані джерела інформації</b>	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Опря Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу: навч.-метод. посіб. Кам'янець-Подільський: Друкарня "Рута", 2018. 133 с.</li> <li>2. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2020. 472 с.</li> <li>3. Давидова О. Ю., Полстяна Н.В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.</li> <li>4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.</li> <li>5. Мостова Л.Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: Світ книг.2018.657 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Паска М. З., Радзімовська О. В., Сенік М. Я. Територіальна організація ресторанного туризму Львівщини. <i>Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали X Всеукр. наук.-практ. конф., м. Київ, 23 лист. 2021 р / Нац. ун-т. харч. технол. Київ, 2021. С. 137-138.</i></li> <li>2. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. <i>Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство».</i> 2019. Вип. 23(1). С. 126–130.</li> <li>3. Мангушев Д. В. Маркетинг послуг: навч.-метод. посіб. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2016. 168 с.</li> <li>4. Окландер М. А., Жарська І. О. Поведінка споживача: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2014. 208 с.</li> <li>5. Шелудько В.М., Хмельницька Є.В., Олійник Н.В. Особливості інноваційних послуг круїзного туризму. <i>Sectoral research XXI: characteristics and features: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings: VI International Scientific and Theoretical Conf., Chicago September 8, 2023.</i> 25 p.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Інформаційні ресурси мережі Інтернет</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Види послуг в готелі. URL: <a href="https://wiki.otelms.com/uk/post/types-of-hotel-services/">https://wiki.otelms.com/uk/post/types-of-hotel-services/</a> (дата звернення: 21.09.2023).</li> <li>2. Що можна продавати в готелі. URL: <a href="https://wiki.otelms.com/uk/post/what-can-be-sold-in-a-hotel/">https://wiki.otelms.com/uk/post/what-can-be-sold-in-a-hotel/</a> (дата звернення: 21.09.2023).</li> <li>3. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року, розпорядженням Кабінету Міністрів України від 16.03.2017 р. № 168-р URL: <a href="https://kurort.gov.ua/bez-kategoriyi/strategiya-rozvytku-turyzmu-ta-kurortiv-na-period-do-2026-roku/">https://kurort.gov.ua/bez-kategoriyi/strategiya-rozvytku-turyzmu-ta-kurortiv-na-period-do-2026-roku/</a> (дата звернення: 21.09.2023).</li> </ol>
<b>Рік введення</b>	2023