

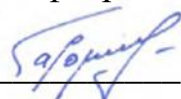
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри туризму та
країнознавства

Протокол № 1 від 30.08.2022 р.

Завідувач кафедри


_____ Г.О. Горіна

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«СВІТОВА ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник: Горіна Г.О.
професор, д.е.н.

2022 – 2023 навчальний рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	обов'язкова дисципліна (спеціальність «Готельно-ресторанна справа»)
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість змістових модулів	2
Лекції, годин	28
Практичні / семінарські, годин	28
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	94
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	6,7
Вид контролю	екзамен

2. Програма навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у сфері світової індустрії гостинності, а також вмінь та практичних навичок здійснення досліджень її розвитку в умовах глобалізації.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері світової індустрії гостинності; формуванні вмінь та навичок: розуміння теоретичних засад та структури гостинності та індустрії гостинності; визначення векторів міжнародного співробітництва в індустрії гостинності; дослідження особливостей та тенденцій розвитку світової готельної індустрії; аналізу особливостей та тенденцій розвитку світової індустрії закладів харчування; дослідження особливостей та тенденцій розвитку світової туристичної індустрії; визначення взаємозв'язку туризму з креативними та культурними індустріями; оцінювання світової індустрії пасажирських перевезень.

Предмет: дослідження ролі світової індустрії гостинності у світовому господарстві.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Теоретичні засади гостинності та індустрії гостинності: визначення та структура.

Тема 2. Вектори міжнародного співробітництва в індустрії гостинності.

Тема 3. Світова готельна індустрія: особливості та тенденції розвитку.

Тема 4. Світова індустрія закладів харчування: особливості та тенденції розвитку.

Тема 5. Світова туристична індустрія: особливості та тенденції розвитку.

Тема 6. Світові культурні та креативні індустрії.

Тема 7. Світова індустрія пасажирських перевезень.

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **загальних програмних компетентностей:**

цінування та повага різноманітності та мультикультурності;

здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

– **фахових програмних компетентностей:**

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;

здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

соціально-культурного та економічного значення індустрії гостинності, її сутності та структури;

особливостей етапів історичного розвитку світової індустрії гостинності;

нормативно-правових документів, які регулюють діяльність суб'єктів міжнародного туристичного та готельного бізнесу;

основних напрямів діяльності міжнародних організацій та асоціацій у сфері гостинності;

основних суб'єктів світової індустрії гостинності та напрямів їх діяльності;

знання світових ресторанних рейтингів та методик їх складання;

регіонального розташування об'єктів світової спадщини UNESCO.

– **уміння/навички:**

знаходити причинно-наслідкові зв'язки між явищами та процесами світової індустрії гостинності;

визначати вектори міжнародного співробітництва в індустрії гостинності;

визначати та інтерпретувати особливості та тенденції розвитку світової готельної та туристичної індустрій, індустрії закладів харчування, пасажирських перевезень, культурних та креативних індустрій;

визначати та застосовувати переваги мережевої форми організації міжнародного готельного, ресторанного та туристичного бізнесів;

інтерпретувати міжнародні нормативно-правові документів, які регулюють діяльність світової індустрії гостинності;

розрахувати порівняльну ефективність автомобільних, залізничних і повітряних перевезень туристів.

– **комунікація:**

доносити знання з питань розвитку світової індустрії гостинності, до фахівців та нефахівців туристичної сфери;

збирати, інтерпретувати та застосувати на практиці дані кількісні та якісні показники розвитку світової індустрії гостинності.

– **відповідальність і автономія:**

здатність виконувати завдання для самостійного виконання та підготовку групових проектів із значним ступенем автономії;

формування суджень, що враховують соціальні, наукові та етичні аспекти розвитку світової індустрії гостинності;

дотримуватися засад відповідального, етичного і сталого туризму.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Світова індустрія гостинності: сутність та теоретичне підґрунтя					
Тема 1. Теоретичні засади гостинності та індустрії гостинності: визначення та структура	21	4	4	-	13
Тема 2. Вектори міжнародного співробітництва в індустрії гостинності	21	4	4	-	13
Разом за змістовим модулем 1	42	8	8	-	26
Змістовий модуль 2. Роль світової індустрії гостинності у світовому господарстві					
Тема 3. Світова готельна індустрія: особливості та тенденції розвитку	21	4	4	-	13
Тема 4. Світова індустрія закладів харчування: особливості та тенденції розвитку	21	4	4	-	13
Тема 5. Світова туристична індустрія: особливості та тенденції розвитку	22	4	4	-	14
Тема 6. Світові культурні та креативні індустрії	22	4	4	-	14
Тема 7. Світова індустрія пасажирських перевезень	22	4	4	-	14
Разом за змістовим модулем 2	108	20	20	-	68
Усього годин	150	28	28	-	94

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар з виконанням практичних задач Гостинність як соціально-культурне та економічне явище	2
2	Семінар запитань і відповідей Сутність та структура індустрії гостинності	2
3	Семінар з виконанням практичних задач Багатостороннє міжнародне співробітництво в сфері туризму	2
4	Семінар запитань і відповідей Двостороннє міжнародне співробітництво в сфері туризму	2
5	Семінар з виконанням практичних задач Сутність та специфіка мережевої форми організації міжнародного готельного бізнесу	2
6	Семінар запитань і відповідей Переваги мережевої форми організації міжнародного готельного бізнесу	2
7	Семінар з виконанням практичних задач Роль індустрії харчування у розвитку світової індустрії гостинності	2
8	Семінар запитань і відповідей Міжнародні ресторани мережі	2
9	Семінар з виконанням практичних задач Тенденції просторової поляризації, дифузії, глобалізації та інтеграції у світовій туристичній індустрії	2
10	Семінар запитань і відповідей Тенденції поширення сталого розвитку, кластеризації та посилення конкурентного суперництва у світовій туристичній індустрії	2
11	Семінар з виконанням практичних задач Поняття креативних та культурних індустрій, їх взаємозв'язок з туризмом	2
12	Семінар запитань і відповідей Світова культурна спадщина UNESCO	2
13	Семінар запитань і відповідей, виконання практичних задач Роль транспорту у світовій індустрії гостинності	2
14	Семінар захист групових проєктів	2
Всього		28

5. Розподіл балів, які отримують студенти

А) вид контролю: екзамен

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарського/ практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК/ захист групового проекту	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		2			0,5	2,5
Тема 2	2		0,5		0,5	3
Тема 3		2			0,5	2,5
Тема 4	2		0,5	6	0,5	9
Разом за змістовим модулем 1	4	4	1	6	2	17
Змістовий модуль 2						
Тема 5		2			0,5	2,5
Тема 6	1		0,5		0,5	2
Тема 7		2			0,5	2,5
Тема 8	1		0,5		0,5	2
Тема 9		2			0,5	2,5
Тема 10	1		0,5		0,5	2
Тема 11		2			0,5	2,5
Тема 12	1		0,5		0,5	2
Тема 13	1	2	0,5		0,5	3,5
Тема 14				6/5		11
Разом за змістовим модулем 2	5	10	2,5	11	4,5	33
Усього годин	9	14	3,5	17	6,5	50

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
15	20	15		

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	