

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Навчально-наукового інституту міжнародних відносин ім. Б.Д. Гаврилишина
Ірина ІВАЩУК



« _____ » _____ 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

В. о. проректора з науково-педагогічної роботи
Віктор ОСТРОВЕРХОВ



« _____ » _____ 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор навчально-наукового інституту новітніх освітніх технологій



Святослав
ПИТЕЛЬ
« _____ » _____ 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
з дисципліни «Міжнародні готельні ланцюги»**

ступінь вищої освіти «Магістр»
галузь знань 24 Сфера обслуговування
спеціальності 241 Готельно - ресторанна справа
освітньо-професійна програма «Готельно - ресторанна справа»

кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції (год.)	Практ. (семін.) (год.)	ІРС (год.)	Тренінг (год.)	Самост. робота студ. (год.)	Разом (год.)	Залік (сем.)	Екз. (сем.)
Денна	1	1	30	15	5	4	96	150	-	1
Заочна	1	1	8	4	-	-	138	150	-	1

Робочу програму склав к.е.н., доцент, завідувач кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу Оксана ГУГУЛ

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу, протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Завідувач кафедри
к. е. наук, доцент



Оксана ГУГУЛ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення спеціальності 241 «Готельно – ресторанна справа», протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Голова групи забезпечення спеціальності
к. е. наук, доцент



Юрій ГУМЕНЮК

Гарант ОПП

Уляна ТКАЧ

Структура робочої програми навчальної дисципліни

«Міжнародні готельні ланцюги»

1. ОПИС ДИСЦИПЛІНИ «Міжнародні готельні ланцюги»

Дисципліна «Міжнародні готельні ланцюги»	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS – 5	Галузь знань – 24 "Сфера обслуговування"	Статус дисципліни – вибіркова дисципліна циклу професійної підготовки Мова навчання – українська
Кількість залікових модулів – 4	Спеціальність – 241 “Готельно- ресторанна справа”	Рік підготовки – 1 Семестр – 1
Кількість змістових модулів – 3	Ступінь вищої освіти –магістр	Лекції – 30 год. Практичні заняття – 15 год.
Загальна кількість годин – 150		Самостійна робота – 96 год. (4 год. – <i>тренінг</i>) Індивідуальна робота – 5 год.
Тижневих годин – ___ год., з них аудиторних – ___ год.		Вид підсумкового контролю – екзамен

2. МЕТА Й ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ «Міжнародні готельні ланцюги»

2.1. Мета вивчення дисципліни.

Метою вивчення дисципліни **Міжнародні готельні ланцюги** є формування у студентів системи знань та вмінь з організації діяльності міжнародних підприємств сфери гостинності, їх функціонування на міжнародному ринку готельно-ресторанних послуг, технологічного процесу обслуговування туристів у міжнародних готельних і ресторанных мережах, організації готельного і ресторанныго сервісу за міжнародними стандартами.

Предметом вивчення дисципліни **Міжнародні готельні ланцюги** є організація світового готельного і ресторанныго господарства, функціонування інфраструктури та обслуговування туристів готельно-ресторанными закладами, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

Передумови для вивчення дисципліни. Дисципліна вивчається на базі загальнооекономічної та правової підготовки студентів після вивчення ними дисциплін “Організація готельно-ресторанныої справи”, “Брендинг індустрії гостинності”, “Менеджмент туризму”, “Маркетинг туризму”, “Рекреаційно-туристичні послуги”, “Галузі туризму”.

2.2. Завдання вивчення дисципліни.

У результаті вивчення дисципліни «**Міжнародні готельні ланцюги**» студент має одержати необхідні знання та вміння з теорії та практики організації обслуговування на міжнародних підприємствах сфери гостинності, зокрема з таких питань:

- обґрунтування принципів управління міжнародною мережею готелів і ресторанів;
- формування та аналіз організаційних структур управління міжнародних підприємств розміщення і харчування;
- застосування сучасних методів класифікації засобів розміщення в Україні та за кордоном;
- аналізування особливостей міжнародних готельних і ресторанных послуг;
- оцінювання ефективності й результативності роботи в міжнародних готельних і ресторанных мережах.

В результаті вивчення даного курсу студент **повинен знати:**

- особливості функціонування та розвитку сфери гостинності у світі;

- основні підходи до класифікації підприємств готельно-ресторанного господарства;
- особливості міжнародного нормативно-правового регулювання готельно-ресторанної індустрії;
- міжнародні готельні ланцюги і їх значення у розвитку сучасного туризму;
- особливості функціонування та розвитку готельно-ресторанного господарства у різних регіонах світу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент **повинен вміти**:

- визначити соціально-економічні чинники розвитку готельно-ресторанного господарства;
- використовувати методика дослідження ринку готельних та ресторанних послуг у світі;
- використовувати міжнародні нормативно-правові акти у сфері гостинності;
- визначати особливості функціонування готельно-ресторанного господарства у різних регіонах світу;
- прогнозувати розвиток готельно-ресторанного господарства.

2.3. Найменування та опис компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни “ Міжнародні готельні ланцюги ” :

- здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- здатність генерувати нові ідеї (креативність);
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології;
- здатність визначати функціональні особливості та вплив міжнародного середовища на характер взаємозв’язків між суб’єктами сфери гостинності та налагоджувати комунікації між ними.

Зміст уміння, що забезпечується вищеописаними компетентностями полягає у вмінні використовувати одержані знання у практичній діяльності, враховуючи тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання.

В процесі вивчення дисципліни **Міжнародні готельні ланцюги** студенти повинні: використовувати фундаментальні закономірності розвитку готельно-ресторанної індустрії у поєднанні з дослідницькими і управлінськими інструментами для здійснення професійної та наукової діяльності; систематизувати та аналізувати інформацію для вирішення професійних і наукових завдань в міжнародній сфері гостинності.

3 ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ Міжнародні готельні ланцюги

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ І. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ МІЖНАРОДНИХ МЕРЕЖ ГОСТИННОСТІ.

Тема 1. Еволюція підприємств системи гостинності.

Історія виникнення та розвитку готельної справи. Передумови розвитку готельної справи у різні історичні періоди. Сучасні тенденції розвитку системи гостинності. Глобалізація системи гостинності. Поглиблення спеціалізації готельного попиту. Міжнародні готельні ланцюги. Розвиток мережі малих готелів. Упровадження нових комп'ютерних технологій. Розвиток готельної справи в Україні.

Література: 1; 4; 8; 11; 20.

Тема 2. Особливості світового ринку мереж гостинності.

Сутність світового ринку як глобальної системи, яка регулює співвідношення попиту й пропозиції. Класифікація ринку готельно-ресторанних послуг за видами, формами, характером діяльності, територією. Специфічні риси ринку готельно-ресторанних послуг: комплексність, мобільність, нероздільність процесу обслуговування та ритмічність.

Література: 2; 5; 13; 17; 18.

Тема 3. Стан та тенденції формування ринку готельно-ресторанних послуг на вітчизняному та світовому рівнях.

Соціально-економічні чинники формування світового ринку готельного і ресторанного господарства. Міжнародне регулювання ринку готельно-ресторанних послуг в Україні та світі. Правове регулювання ринку міжнародних мереж гостинності.

Література: 3; 4; 14; 15; 20.

Тема 4. Формування підприємств готельно-ресторанних мереж у розвинених країнах світу.

Підходи до класифікації та типізація підприємств готельно-ресторанного господарства в країнах світу. Особливості функціонування та розвиток міжнародних готельних мереж. Соціально-економічні чинники формування світових мереж гостинності.

Література: 2; 7; 9; 15; 18.

Тема 5. Методологічні чинники дослідження міжнародних готельних і ресторанных мереж.

Дослідження міжнародного ринку готельного та ресторанного господарства. Ключові фактори розвитку міжнародних мереж гостинності. Особливості вивчення ефективності роботи на міжнародному ринку мереж гостинності.

Література: 1; 3; 6; 12; 14; 19.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНИХ МЕРЕЖ ГОСТИННОСТІ.

Тема 6. Особливості розвитку міжнародних мереж гостинності в Європейському туристичному регіоні.

Сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в Європейському туристичному регіоні. Тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у Європі. Дослідження основних перспектив розвитку міжнародних мереж гостинності в Європейських країнах.

Література: 5; 8; 10; 14; 16; 19; 20.

Тема 7. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні.

Сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні. Тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у країнах Азії. Дослідження основних перспектив розвитку міжнародних мереж гостинності в Азіатських країнах.

Література: 1; 4; 7; 11; 18; 20.

Тема 8. Перспективи функціонування мереж гостинності в Американському туристичному регіоні.

Сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в Американському туристичному регіоні. Тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у США. Дослідження основних перспектив розвитку міжнародних мереж гостинності в Американському туристичному регіоні.

Література: 2; 5; 7; 11; 16; 19; 20.

Тема 9. Моніторинг розвитку міжнародних мереж гостинності в Близькосхідному туристичному регіоні.

Сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в країнах Близького Сходу. Тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у Близькосхідних країнах. Дослідження основних перспектив розвитку міжнародних мереж гостинності в Близькосхідному туристичному регіоні.

Література: 1; 5; 7; 10; 13; 16.

Тема 10. Міжнародні мережі гостинності в Африканському туристичному регіоні.

Сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в країнах Африки. Тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у африканських країнах. Дослідження основних перспектив розвитку міжнародних мереж гостинності в Африканському туристичному регіоні.

Література: 2; 6; 7; 9; 12; 17; 19.

3. СТРУКТУРА ЗАЛІКОВОГО КРЕДИТУ ДИСЦИПЛІНИ

«Міжнародні готельні ланцюги»

Денна/заочна форма навчання

	<i>Кількість годин</i>			
	Лекції	Практичні	СРС	ІРС
Змістовий модуль I. Теоретико-методологічні засади міжнародних мереж гостинності				
Тема 1. Еволюція підприємств системи гостинності.	3	1	10/14	1
Тема 2. Особливості світового ринку мереж гостинності.	3	2	10/14	-
Тема 3. Стан та тенденції формування ринку готельно-ресторанних послуг на вітчизняному та світовому рівнях.	3/2	2/2	10/14	-
Тема 4. Формування підприємств готельно-ресторанних мереж у розвинених країнах світу.	3/2	1	10/14	1
Тема 5. Методологічні чинники дослідження міжнародних готельних і ресторанных мереж.	3	2	10/14	-
Змістовий модуль II. Сучасний стан та перспективи розвитку міжнародних мереж гостинності.				
Тема 6. Особливості розвитку міжнародних мереж гостинності в Європейському туристичному регіоні.	3	2	10/14	1
Тема 7. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні.	3/2	1	10/14	-
Тема 8. Перспективи функціонування мереж гостинності Американському туристичному регіоні.	3	1	10/14	1
Змістовий модуль III. Міжнародні мережі гостинності в Африканському регіоні				
Тема 9. Моніторинг розвитку міжнародних мереж гостинності в Близькосхідному туристичному регіоні.	3/2	2/2	8/12	-
Тема 10. Міжнародні мережі гостинності в Африканському туристичному регіоні.	3	1	8/14	1
Разом:	30/8	15/4	96/138	5

4. ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Змістовий модуль I. Теоретико-методологічні засади міжнародних мереж гостинності.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 1.

Тема: “Еволюція підприємств системи гостинності”.

Мета: закріплення теоретичних та нормативно-правових основ обслуговування споживачів у закладах міжнародного готельно-ресторанного господарства.

Питання для обговорення:

1. Історія виникнення та розвитку готельної справи.
2. Передумови розвитку готельної справи у різні історичні періоди.
3. Сучасні тенденції розвитку системи гостинності.
4. Глобалізація системи гостинності.
5. Міжнародні готельні ланцюги.
6. Розвиток мережі малих готелів.
7. Розвиток готельної справи в Україні.

Література: 1; 4; 8; 11; 20.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 2.

Тема: “Особливості світового ринку мереж гостинності”.

Мета: вироблення умінь та навичок здійснення оцінки рівня розвитку міжнародних мереж гостинності.

Питання для обговорення:

1. Класифікація готелів.
2. Основні критерії комфорту готелів.
3. Міжнародні системи класифікації готелів.
4. Класифікація готелів в Україні.
5. Комплекс вимог до готелів різних категорій.
6. Функціональне призначення готелів.
7. Характеристика номерного фонду.

Література: 2; 5; 13; 17; 18.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 3.

Тема: “Стан та тенденції формування ринку готельно-ресторанних послуг на вітчизняному та світовому рівнях”.

Мета: вивчення особливостей моделювання процесу підготовки міжнародних підприємств сфери гостинності до обслуговування.

Питання для обговорення:

1. Структура управління підприємствами міжнародної індустрії гостинності.

2. Чинники, що обумовлюють вибір організаційної структури управління міжнародною готельною/ресторанною мережею.

3. Типи організаційних структур. Форми управління. Методи управління.

4. Класифікація методів менеджменту міжнародної готельної/ресторанної мережі.

5. Забезпечення ефективного функціонування міжнародної готельної/ресторанної мережі.

Література: 3; 4; 14; 15; 20.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 4.

Тема: “Формування підприємств готельно-ресторанних мереж у розвинених країнах світу”.

Мета: опанування практичними навичками організації процесу обслуговування споживачів в міжнародних готельно-ресторанних мережах.

Питання для обговорення:

1. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні та світі.

2. Порядок оформлення клієнтів.

3. Права та обов’язки адміністрації та гостей готелю.

4. Склад персоналу служби прийому та обслуговування.

5. Технологія роботи адміністратора та касира.

6. Службові обов’язки старшого адміністратора (менеджера по розміщенню).

7. Вимоги до організації робочих місць персоналу служби прийому та розміщення.

8. РМ менеджера. Облікова документація.

9. Цінова політика. Інформаційні послуги.

Література: 2; 7; 9; 15; 18.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 5.

Тема: “Методологічні чинники дослідження міжнародних готельних і ресторанних мереж”.

Мета: вивчення методичних підходів до організації ефективної роботи міжнародних готельних і ресторанних мереж.

Питання для обговорення:

1. Склад зміни служби експлуатації номерного фонду та обов'язки персоналу, що входить до складу служби.
 2. Оснащеність жилих номерів.
 3. Перевірка наявності та справності меблів, устаткування, інвентарю.
 4. Вид прибиральних робіт внутрішніх приміщень готелю: вестибюльні групи, жилих номерів, коридорів, холів, сходів, місць загального користування, адміністративних приміщень.
 5. Види прибиральних робіт у жилих приміщеннях (номерах).
 6. Послідовність прибиральних робіт у жилих приміщеннях.
 7. Організація робочого місця покоївки.
- Література: 1; 3; 6; 12; 14; 19.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНИХ МЕРЕЖ ГОСТИННОСТІ.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 6.

Тема: “Особливості розвитку міжнародних мереж гостинності в Європейському туристичному регіоні”.

Мета: опанування практичного інструментарію розробки та впровадження ефективного підходу до функціонування мереж гостинності на основі європейського досвіду.

Питання для обговорення:

1. Сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в Європейському туристичному регіоні.
2. Тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у Європі.
3. Дослідження основних перспектив розвитку міжнародних мереж гостинності в Європейських країнах.

Література: 5; 8; 10; 14; 16; 19; 20.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 7.

Тема: “Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні”.

Мета: закріплення теоретичних та нормативно-правових основ обслуговування споживачів у міжнародних мережах гостинності на основі світового досвіду.

Питання для обговорення:

1. Сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні.

2. Тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у країнах Азії.

Дослідження основних перспектив розвитку міжнародних мереж гостинності в Азіатських країнах.

Література: 1; 4; 7; 11; 18; 20.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 8.

Тема: “Перспективи функціонування мереж гостинності в Американському туристичному регіоні”.

Мета: вивчення методичних підходів до якісного надання готельно-ресторанних послуг на основі функціонування американських мереж гостинності.

Питання для обговорення:

1. Сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в Американському туристичному регіоні.
2. Тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у США.
3. Дослідження основних перспектив розвитку міжнародних мереж гостинності в Американському туристичному регіоні.

Література: 2; 5; 7; 11; 16; 19; 20.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ III. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНИХ МЕРЕЖ ГОСТИННОСТІ.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 9.

Тема: “Моніторинг розвитку міжнародних мереж гостинності в Близькосхідному туристичному регіоні”.

Мета: закріплення теоретичних основ моніторингу розвитку міжнародних мереж гостинності.

Питання для обговорення:

1. Сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в країнах Близького Сходу.
2. Тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у Близькосхідних країнах.
3. Дослідження основних перспектив розвитку міжнародних мереж гостинності в Близькосхідному туристичному регіоні.

Література: 1; 5; 7; 10; 13; 16.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 10.

Тема: “Міжнародні мережі гостинності в Африканському туристичному регіоні”.

Мета: закріплення теоретичних та нормативно-правових основ обслуговування споживачів у міжнародних мережах гостинності на основі світового досвіду.

Питання для обговорення:

1. Сучасний стан розвитку готельно-ресторанного господарства в країнах Африки.

2. Тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг у африканських країнах.

3. Дослідження основних перспектив розвитку міжнародних мереж гостинності в Африканському туристичному регіоні.

Література: 2; 6; 7; 9; 12; 17; 19.

6. ТЕМАТИКА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ.

Самостійна робота як основна форма засвоєння студентом навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових занять та без участі викладача, передбачає особистісну орієнтовану організацію самоосвіти студента.

Діагностика якості самостійної роботи здійснюється викладачем при оцінюванні змістових модулів та на основі підсумкового контролю залікового модуля.

№ п/п	Тематика	К-сть годин
1	Особливості PR-технологій в міжнародних мережах гостинності	9
2	Основні категорії PR-технологій в міжнародних мережах гостинності	9
3	Досвід успішних світових ресторанів та готелів у створенні системи зв'язків з громадськістю та організації їхнього функціонування	9
4	Стратегічні комунікації міжнародних мереж гостинності, їхня сутність і роль у зв'язках з громадськістю	9
5	Алгоритм процесу розроблення і реалізації програми зв'язків з громадськістю міжнародних мереж гостинності	9
6	Основні етапи підготовки і проведення PR-кампанії міжнародних мереж гостинності та їх характеристика	9
7	Оцінка ризику при плануванні PR-кампанії підприємств міжнародних мереж гостинності	9
8	Основні складові корпоративного іміджу міжнародних мереж гостинності	9
9	Пошуковий і нормативний прогноз діяльності підприємств міжнародних мереж гостинності	13
10	Чинники, які характеризують унікальність планування діяльності підприємств міжнародних мереж гостинності	9
11	Використання засобів автоматизації для планування діяльності підприємств міжнародних мереж гостинності	6
Разом		96

7. ОГАНІЗАЦІЯ І ПРОВЕДЕННЯ ТРЕНІНГУ

Тематика: аналіз діючої практики функціонування міжнародних мереж гостинності.

Порядок проведення:

1. Здійснити виїзд до відомих підприємств готельно-ресторанних мереж.
2. Ознайомитися із специфікою ресурсів міжнародних мереж готельно-ресторанної сфери
3. Провести управлінську та сервісну оцінку потенціалу об'єктів міжнародних мереж готельно-ресторанного бізнесу.
4. Представити результати проведеного тренінгу у вигляді невеликого групового звіту про дослідження підприємств міжнародних мереж індустрії гостинності.

Література: 1; 3; 12; 18; 21; 22.

8.МЕТОДИ НАВЧАННЯ.

У навчальному процесі використовуються: лекції, практичні та індивідуальні заняття, групова робота, комунікативні техніки, реферування, а також методи опитування, тестування, ділові ігри, виконання комплексного практичного індивідуального завдання.

9. МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ.

В процесі вивчення дисципліни “Інфраструктура розвитку міжнародних мереж гостинності ” використовуються наступні методи оцінювання навчальної роботи студента:

- поточне тестування та опитування;
- підсумкове тестування по кожному змістовому модулю;
- оцінювання виконання КППЗ;
- ректорська контрольна робота;
- залік.

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Модуль 1	Модуль 2 ректорська контрольна робота	Модуль 3 (поточні оцінки, підсумкова оцінка за КПЗ)	Екзамен	Разом
20%	20%	20%	40%	100%
Тиждень	Тиждень	Тиждень		

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74	задовільно	D (задовільно)
60–64		E (достатньо)
35–59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

10. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ МАТЕРІАЛІВ ТА МЕТОДИЧНИХ ВКАЗІВОК.

№	Найменування	Номер теми
1.	Електронний варіант лекцій	1-10
2.	Самостійна робота студента (електронний варіант)	1-10
3.	Комплексне практичне індивідуальне завдання студента	1-10

11. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

Основна:

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник. Київ : Знання, 2018. 358 с.
2. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 280 с.
3. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
4. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства. Харків :Світ книги, 2018. 389 с.
5. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2019. 211 с.
6. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник. Київ: «Центр учбової літератури», 2019. 304 с.
7. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність : навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2018. 211 с.
8. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник / за ред. Г.Т. П'ятницької. Київ: КНТЕУ, 2019. 430 с.
9. Мунін Г.Б. та ін. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі. Київ : Кондор, 2019. 370 с.
10. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 344 с.
11. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / за ред. В.Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2019. 484 с.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства:Підручник / за ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 584 с.
13. Організація туризму: Підручник / за ред І.М. Писаревського. - Харків: ХНАМГ, 2018. 541 с.
14. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. Київ: КНТЕУ, 2019. 465 с.
15. Путенцейло П.Р. Економіка і організація туристично–готельного підприємництва. Київ : ЦНЛ, 2018. 344 с.
16. Сало Я. М. Організація обслуговування у готельно-ресторанних комплексах. Львів: Афіша, 2021. 336 с.
17. Туроперейтинг: підручник / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Тернопіль : Екон. думка ТНЕУ, 2019. 440 с.
18. Abbott L., Clarke S. Religious Studies. London: Hodder Education, 2018. 346 p.
19. Algozzine B., Ysseldyke J. Teaching Students with Medical, Physical, and Multiple Disabilities: A Practical Guide for Every Teacher. Corwin press, 1st Edition. 2019. 136 p.
20. . Boys-Stones G. R. & Rowe Ch. The circle of Socrates: readings in the first-generation Socratics. Indianapolis; Cambridge: Hackett Publishing Co., 2019. 337 p.
21. . Buckingham W. et al. The Philosophy Book. USA: DK, 2018. 352 p.
22. Dewey J. Unmodern Philosophy and Modern Philosophy. USA: Southern Illinois University Press, 2019. 401 p.
23. Don Melntyre. The history of English. A resource book for students. Kraina Ksiazek, 2020. 262 p.
24. Esteras R., Fabre E. Professional English in Use. For Computer and the Internet. Cambridge. 2019. 114 p.
25. Hewings M. Advanced Grammar in Use. CUP, 2019. 295 p.
26. Holbo J. & Waring B. Reason and Persuasion: Three Dialogues by Plato. 2019. 384
27. Human Physiology: навч. посібник для студентів спеціальності: «Біологія» / укл.

ДОДАТКОВА

1. Бойко М. Г., Охріменко А. Г., Расулова А. М. Концептуальні основи розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Економічні науки. 2018. Випуск 13. Частина 2. С. 35 – 39.
2. Басюк О. В. Аналіз світового досвіду функціонування готельних ланцюгів // Глобальні та національні проблеми економіки. 2019. Випуск 5. С. 23– 26.
3. Готельний і ресторанный бізнес в Україні та світі [Електронний ресурс]: [сайт інтернет-журналу, який містить статті, аналітичні огляди і актуальні новини в сфері готельно-ресторанного бізнесу]. Режим доступу: <http://www.hotelbiz.com.ua>. Станом на 08.09.2020. Назва з екрана.
4. Завідна Л. Д. Готельний бізнес. Стратегії розвитку. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2019. – 600 с.
5. Колодійчук А. В. Готельні мережі як ефективний спосіб ведення бізнесу в індустрії гостинності: світовий досвід. Економічні проблеми розвитку галузей та видів економічної діяльності 2019. № 6. С. 53 – 56.
6. Мельниченко С. В. Міжнародні готельні мережі на національному ринку / Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. 2019. № 2. С. 42-53.
7. Семенов В.Ф. Франчайзинг як метод організації і розвитку готельного бізнесу // Вісник соціально-економічних досліджень ОНЕУ. 2018. № 49 (1). С. 68-76.
8. ProHotelia. Готельний бізнес [Електронний ресурс]: [сайт інтернетжурналу, який містить статті, аналітичні огляди і актуальні новини в сфері готельного бізнесу]. Режим доступу: <http://www.prohotelia.com.ua>