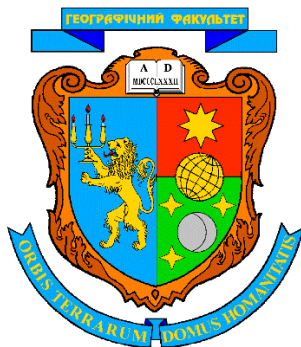


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Географічний факультет

Любомир Безручко
Анна Грицишин

Світове готельне і ресторанне господарство:

методичні вказівки



Львів-2021

Л. Безручко, А. Грицишин. Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки (для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа) – Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2021. – 40 с.

Подано силабус курсу «Світове готельне і ресторанне господарство», перелік тем, літературу, тематику практичних та семінарських занять, завдання для самостійної роботи студентів, які здобувають фах за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ВНЗ України.

Рекомендовано до друку
Вченою радою географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
Протокол № 10 від 22 грудня 2021 р.

© ЛНУ імені Івана Франка
© Л. Безручко, А. Грицишин



1. Зміст

	с.
1. Загальні особливості курсу	4
2. Семінарські заняття	20
3. Практичні роботи	24
4. Перелік запитань на залік	36
5. Теми для самостійної роботи студентів	38



1. Загальні особливості курсу

Навчальний курс «Світове готельне і ресторанне господарство» призначений для формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад світового готельного і ресторанного господарства. У рамках вивчення дисципліни аналізують особливості організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів готельно-ресторанними закладами. Під час викладання головна увага акцентується на вивченні особливостей функціонування сфери гостинності у різних туристичних регіонах світу.

Частина курсу визначається дослідженнями підходів до класифікації та типізації підприємств готельно-ресторанного господарства в країнах світу, особливостей функціонування та розвитку міжнародних готельних мереж, а також сучасного стану, тенденцій та перспектив розвитку готельно-ресторанного господарства в туристичних регіонах світу.

Навчальна дисципліна «Світове готельне і ресторанне господарство» є нормативною та підготовлена відповідно до освітньої програми підготовки бакалавра зі сфери обслуговування за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Навчальний курс викладається в другому семестрі в

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки
 обсязі 5 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною
 Системою ECTS).

Таблиця 1

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань <i>24 Сфера</i>	<i>Нормативна</i>	
Модулів – 2	Спеціальність: <i>241 Готельно-ресторанна справа</i>	Рік підготовки	
Змістових модулів – 2		<i>1-й</i>	<i>1-й</i>
Індивідуальне науково-дослідне завдання <i>відсутнє</i>		Семестр	
Загальна кількість годин – <i>150</i>		<i>2-й</i>	<i>2-й</i>
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 6 самостійної роботи студента – 3,5		Освітньо-кваліфікаційний рівень: <i>бакалавр</i>	Лекції
		<i>48 год.</i>	<i>16 год.</i>
		Лабораторні	
		<i>48 год.</i>	<i>16 год.</i>
		Самостійна робота	
		<i>54 год.</i>	<i>118 год.</i>
		Вид контролю: <i>залік</i>	

Обсяг курсу:

Денна форма навчання: 150 годин, з них 96 годин аудиторних – 48 лекційні години, 48 год. семінарських і практичних занять; 54 год. самостійної роботи.

Заочна форма навчання: 150 годин, з них 32 години аудиторних – 16 годин лекцій, 16 годин семінарських занять, 118 годин самостійної роботи.

Мета та цілі курсу:

Метою викладання навчальної дисципліни «Світове готельне і ресторанне господарство» є формування

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад світового готельного і ресторанного господарства, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів готельно-ресторанними закладами, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

Завдання:

- ✓ вивчення теоретичних особливостей функціонування готельного і ресторанного господарства світу;
- ✓ дослідження сучасного стану та тенденцій розвитку готельно-ресторанного господарства світу;
- ✓ визначення територіальних особливостей розвитку готельно-ресторанного господарства у світі;
- ✓ підготовка до практичної діяльності у сфері гостинності.

Очікувані результати навчання:

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 та ресторани ланцюги і їх значення у розвитку сучасного туризму.
- ✓ Особливості функціонування та розвитку готельно-ресторанного господарства у різних регіонах світу.

Вміти:

- ✓ Виявляти, ставити та розв'язувати науково-прикладні проблеми, здійснювати критичну оцінку прийнятих рішень.
- ✓ Визначати соціально-економічні чинники розвитку готельно-ресторанного господарства.
- ✓ Використовувати методику дослідження ринку готельних та ресторанних послуг у світі.

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

- ✓ Використовувати міжнародні нормативно-правові акти у сфері гостинності.
- ✓ Визначати особливості функціонування готельно-ресторанного господарства у різних регіонах світу.
- ✓ Прогнозувати розвиток готельно-ресторанного господарства.

Компетенції згідно освітньої програми:

Загальні компетентності:

- ✓ здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ✓ навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- ✓ цінування та повага різноманітності та мультикультурності;
- ✓ здатність працювати в команді;
- ✓ здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Фахові компетентності

- ✓ розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- ✓ 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 розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- ✓ здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів;
- ✓ здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;

- ✓ здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;
- ✓ здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- ✓ здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати 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 ресторанных послуг, а також суміжних наук;
- ✓ аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- ✓ презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Критерії оцінювання:

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за таким співвідношенням:

- ✓ практичні та семінарські заняття: 65 % семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 65;
- ✓ контрольні заміри знань: 35 % семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 35.

Підсумкова максимальна кількість балів – 100.

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

Політика виставлення оцінок включає у себе такі позиції:

Академічна доброчесність: очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.

Відвідання занять: важлива складова навчання. Очікується, що всі студенти відвідають лекції, семінарські та практичні заняття курсу. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

Виставлення балів: враховуються бали набрані на семінарських заняттях, поточному тестуванні, практичні роботи та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються активність студента та своєчасне виконання поставлених завдань.

Опитування

Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

Таблиця 2

Схема курсу

Тиж.	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності	Термін виконання
1	<i>Тема 1. Історія розвитку сфери гостинності</i> Означено основні чинники виникнення подорожей і туризму. Висвітлено історичні етапи розвитку світового готельного і ресторанного	Лекція, дискусія.	

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

	господарства, перші засоби розміщення. Представлено формування перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. – V ст. н.е.). Проаналізовано спеціалізовані заклади розміщення (VI-XV ст.). Висвітлено стан готельної та ресторанної сфера в XVI - на початку XX ст.		
1	<i>Історія розвитку сфери гостинності</i> Загальний огляд історії розвитку сфери гостинності.	Семінарське заняття №1	
1-2	<i>Тема 2. Сучасний стан та тенденції розвитку світового готельно-ресторанного господарства</i> Представлено динаміку розвитку туристичної галузі. Означено світові туристичні регіони. Проаналізовано географію світових туристських потоків. Представлено сучасні тенденції і перспективи розвитку світового туризму. Висвітлено сучасні тенденції розвитку світової індустрії гостинності. Встановлено основні тенденції сучасного розвитку міжнародної ресторанної індустрії.	Лекція, дискусія.	
1-2	<i>Сучасний стан та тенденції розвитку світового готельно-ресторанного господарства</i> Загальний огляд сучасного стану та тенденцій розвитку світового готельно-ресторанного господарства.	Семінарське заняття №2	
3	<i>Тема 3. Соціально-економічні чинники формування світового готельного і ресторанного господарства</i> Висвітлено соціально-економічні чинники формування світового готельно-ресторанного господарства. Представлено економічну сутність готельної діяльності. Проаналізовано	Лекція, дискусія.	

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

	фактори розвитку світового готельного і ресторанного господарства.		
3	<i>Соціально-економічні чинники формування світового готельного і ресторанного господарства</i> Загальний огляд соціально-економічних чинників формування світового готельного і ресторанного господарства.	Семінарське заняття №3	
3-4	<i>Тема 4. Міжнародне регулювання сфери гостинності</i> Означено мету й основні завдання регулювання сфери гостинності на міжнародному рівні. Подано класифікацію міжнародних організацій, що координують діяльність сфери гостинності. Діяльність Всесвітньої туристичної організації UNWTO. Представлено інструменти регулювання міжнародної туристичної діяльності. Проаналізовано міжнародні туристичні заходи. Розглянуто діяльність міжнародних готельних та ресторанних організацій.	Лекція, дискусія.	
3-4	<i>Міжнародне регулювання сфери гостинності</i> Загальний огляд міжнародного регулювання сфери гостинності.	Семінарське заняття №4	
5	<i>Тема 5. Підходи до класифікації та типізація підприємств готельно-ресторанного господарства в країнах світу</i> Проаналізовано проблеми створення міжнародної класифікації готелів. Подано класифікацію готелів за призначенням. Представлено класифікацію закладів ресторанного господарства.	Лекція, дискусія.	

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

5	<p><i>Підходи до класифікації та типізація підприємств готельно-ресторанного господарства в країнах світу</i></p> <p>Аналіз підходів до класифікації та типізація підприємств готельно-ресторанного господарства в країнах світу.</p> <p>Індивідуальна робота.</p>	Практична робота №1	2 тижні
6-7	<p><i>Тема 6. Особливості функціонування та розвиток міжнародних готельних мереж</i></p> <p>Розглянуто історичні аспекти розвитку готельних мереж у світі. Подано загальну характеристику готельних ланцюгів світу. Проаналізовано основні готельні мережі. Представлено готельні мережі в Україні. Висвітлено характеристику та аналіз ресторанних мереж.</p>	Лекція, дискусія.	
6-7	<p><i>Особливості функціонування та розвиток міжнародних готельних мереж</i></p> <p>Аналіз особливостей функціонування та розвитку міжнародних готельних мереж.</p> <p>Індивідуальна робота.</p>	Практична робота №2	2 тижні
7-8	<p><i>Тема 7. Методологічні особливості дослідження міжнародного готельного та ресторанного ринку</i></p> <p>Розглянуто теоретичні аспекти розвитку ринку міжнародної готельної і ресторанної індустрії. Висвітлено методичні основи дослідження ринку готельних і ресторанних послуг. Охарактеризовано особливості комерційної діяльності підприємств на міжнародному ринку готельних і ресторанних послуг. Наведено методи вивчення та дослідження</p>	Лекція, дискусія.	

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

	кон'юнктури готельних і ресторанних послуг.		
7-8	<i>Методологічні особливості дослідження міжнародного готельного та ресторанного ринку</i> Загальний огляд методологічних особливостей дослідження міжнародного готельного та ресторанного ринку.	Семінарське заняття №5	
9	<i>Тема 8. Особливості вивчення ефективності роботи на міжнародному ринку готельних і ресторанних послуг</i> Наведено фактори, що визначають загальні напрями розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг. Охарактеризовано інформаційний ринок готельних і ресторанних послуг. Розглянуто застосування комп'ютерної техніки та пакетів прикладних програм для дослідження і прогнозування. Висвітлено застосування інформаційних технологій як механізму оптимізації діяльності міжнародного ринку готельних і ресторанних послуг.	Лекція, дискусія.	
9	<i>Особливості вивчення ефективності роботи на міжнародному ринку готельних і ресторанних послуг</i> Загальний огляд особливостей вивчення ефективності роботи на міжнародному ринку готельних і ресторанних послуг.	Семінарське заняття №6	
9	<i>Модульний контроль №1</i>		
10-11	<i>Тема 9. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Європейському туристичному регіоні</i> Проаналізовано особливості індустрії гостинності в Європейському	Лекція, дискусія.	

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

	туристичному регіоні. Визначено країни-лідери за розвитком сфери гостинності. Висвітлено стан готельного господарства Європейського регіону. Наведено перелік готельних ланцюгів та найбільших готелів Європи. Розглянуто тенденції розвитку сфери ресторанних послуг.		
10-11	<i>Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Європейському туристичному регіоні</i> Аналіз сучасного стану, тенденцій та перспектив розвитку готельно-ресторанного господарства в Європейському туристичному регіоні. Індивідуальна робота.	Практична робота №3	2 тижні
11-12	<i>Тема 10. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні</i> Проаналізовано особливості індустрії гостинності в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні. Країни-лідери за розвитком сфери гостинності. Висвітлено стан готельного господарства регіону. Готельні ланцюги. Найкращі готелі Азії. Означено тенденції розвитку сфери ресторанних послуг. Охарактеризовано стан готельно-ресторанного господарства країн Азійсько-Тихоокеанського регіону.	Лекція, дискусія.	
11-12	<i>Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні</i>	Практична робота №4	2 тижні

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

	Аналіз сучасного стану, тенденцій та перспектив розвитку готельно-ресторанного господарства в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні. Індивідуальна робота.		
13	<i>Тема 11. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Американському туристичному регіоні</i> Проаналізовано особливості сфери гостинності в Американському туристичному регіоні. Охарактеризовано стан готельної індустрії в Американському туристичному регіоні. Висвітлено тенденції розвитку сфери ресторанних послуг.	Лекція, дискусія.	
13	<i>Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Американському туристичному регіоні</i> Аналіз сучасного стану, тенденцій та перспектив розвитку готельно-ресторанного господарства в Американському туристичному регіоні. Індивідуальна робота.	Практична робота №5	2 тижні
14-15	<i>Тема 12. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Близькосхідному туристичному регіоні</i> Проаналізовано особливості сфери гостинності в Близькосхідному туристичному регіоні. Охарактеризовано стан готельної індустрії в Близькосхідному туристичному регіоні. Висвітлено	Лекція, дискусія.	

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

	тенденції розвитку сфери ресторанних послуг.		
14-15	<i>Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Близькосхідному туристичному регіоні</i> Аналіз сучасного стану, тенденцій та перспектив розвитку готельно-ресторанного господарства в Близькосхідному туристичному регіоні. Індивідуальна робота.	Практична робота №6	2 тижні
15-16	<i>Тема 13. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Африканському туристичному регіоні</i> Проаналізовано особливості сфери гостинності в Африканському туристичному регіоні. Охарактеризовано стан готельної індустрії в Африканському туристичному регіоні. Висвітлено тенденції розвитку сфери ресторанних послуг.	Лекція, дискусія.	
15-16	<i>Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Африканському туристичному регіоні</i> Аналіз сучасного стану, тенденцій та перспектив розвитку готельно-ресторанного господарства в Африканському туристичному регіоні. Індивідуальна робота.	Практична робота №7	2 тижні
16	<i>Модульний контроль №2</i>		

Література для вивчення дисципліни:

Основна:

1. *Мальська М. П., Пандяк І. Г.* Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с.
2. *Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М.* Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. – К.: Знання, 2008. – 661с.
3. 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 лі- тератури, 2011. – 584 с.
4. *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.

Додаткова:

1. *Агафонова Л. Г.* Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник/ Л. Г. Ага-фонова, О. Є. Агафонова. - К.: Знання України, 2002. - 358 с.
2. *Агеєва О. А.* Туризм і готельне господарство : підручник / О. А. Агеєва, Д. Н. Акуленок, Н. М. Васильєв, Ю. Л. Васянін, М. А. Жукова. - М. : Екмос, 2004. - 400 с.
3. *Архіпов В. В.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО// В. В. Архіпов, В. А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2018. – 342 с.
4. *Байлик С. І.* Організація готельного господарства/ С. І. Байлик, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

5. *Байлик С. И.* Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, управление, сертификация. - К.: ВИРА-Р, "Альтерпрес", 2001. - 207 с.
6. *Байлик С. И.* Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: Учеб. пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - К.: Дакор, 2006. - 288 с.
7. *Бойко М. Г., Гопкало Л. М.* Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. - 448 с.
8. *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.
9. *Мальська М. П., Худо В. В.* Туристичний бізнес: теорія та практика. Навч.пос. - К: Центр учбової літератури, 2007.
10. *Мунін Г. Б., Зимійов А. О., Самарцев Є. В., Гаца О. О., Максимець К. П., Роглев Х. И.* Управління сучасним готельним комплексом: Навч.посіб. /За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора С. І. Дорогунцова. - К.: Ліра - К, 2005. - 520 с.
11. *Мунін Г. Б., Карягін Ю. О., Роглев Х. Й., Руденко С. І.* Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / під заг. ред. М. М. Поплавського і О. О. Гаца. – К.Кондор, 2008. – 460 с.
12. *Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. Н.* Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.
13. *П'ятницька Н. О.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підруч., 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. лри, 2011. – 584 с.
14. *Роглев Х. Й., Маркелов В. М.* Організація обслуговування в готельних комплексах. - К.: КУТЕП, 2004. - 174 с.

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

15. *Розметова О. Г., Мостенська Т. Л., Влодарчик Т. В.* Організація готельного господарства: підручник. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
16. *Ткаченко Т. І., Гаврилюк С. П.* Економіка готельного господарства і туризму / Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2005. - 179 с.
17. Туризм и гостиничное хозяйство / под редакцией Л. П. Шматько. - М.: Ростов-наДону : «МарТ», 2005. – 352 с.
18. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник / За ред. В. К. Федорченко. - К.: Вища шк., 2001. - 327 с.
19. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб./ За ред. члена-кор. НАН України, д.е.н. проф. Дорогунцова СІ. К.: Ліра-К, 2005. - 520 с.

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>



2. Семінарські заняття

Семінарське заняття 1. Історія розвитку сфери гостинності.

1. Основні чинники виникнення подорожей і туризму.
2. Історія розвитку світового готельного і ресторанного господарства: історичні етапи.
3. Формування перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. – V ст. н.е.).
4. Перші засоби розміщення на Близькому Сході та в Стародавній Греції.
5. Особливості функціонування первісних засобів розміщення у Римській імперії.
6. Караван-сараї: характеристика та основне призначення.
7. Спеціалізовані заклади розміщення (VI-XV ст.)
8. Готельна та ресторанна сфера в XVI - на початку XX ст.
9. Внесок Франції у зародження готельно-ресторанної справи.
10. Зародження готельно-ресторанного господарства в США.
11. Специфіка виникнення перших ресторанів.
12. Виникнення та діяльність перших спеціалізованих об'єднань готелярів та рестораторів.

Семінарське заняття 2. Сучасний стан та тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства.

1. Світові туристичні регіони та особливості розвитку у них індустрії гостинності.
2. Географія світових туристських потоків, як передумова для функціонування готельно-ресторанного господарства.
3. Сучасні тенденції розвитку світової індустрії гостинності.
4. Спеціалізація готельних і ресторанних закладів, як шлях до ефективного функціонування.
5. Особливості прояву глобалізації у готельно-ресторанному господарстві.
6. Мале підприємництво у готельному господарстві.
7. Комп'ютерні технології у готельному господарстві: історія впровадження та сучасне значення.
8. Особливості розподілу закладів готельного господарства за туристичними регіонами.
9. Основні тенденції сучасного розвитку міжнародної ресторанної індустрії.
10. Характеристика найвідоміших ресторанних мереж.

Семінарське заняття 3. Соціально-економічні чинники формування світового готельного і ресторанного господарства.

1. Суть готельного господарства та його складові.
2. Економічна сутність готельної діяльності.
3. Ресторанне господарство та його елементи.
4. Соціально-економічні чинники формування готельно-ресторанного господарства.
5. Сучасні тенденції розвитку готельного і ресторанного господарства.

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

6. Фактори розвитку світового готельного і ресторанного господарства.
7. Значення міжнародних організацій туристичного профілю в діяльності готельно-ресторанного господарства.
8. Історія створення та діяльності ВТО.
9. Особливості діяльності ВТО.
10. Значення ВТО для діяльності готельно-ресторанного господарства.

Семінарське заняття 4. Міжнародне регулювання сфери гостинності.

1. Мета й основні завдання регулювання індустрії гостинності на міжнародному рівні.
2. Міжнародні організації, які координують діяльність сфери гостинності.
3. Міжнародні готельні організації.
4. Міжнародна асоціація готелів та ресторанів.
5. Нормативно-правова база функціонування готельного та ресторанного господарства світу.
6. Франкфуртська таблиця та її значення в діяльності підприємств готельної та ресторанної сфери.

Семінарське заняття 5. Методологічні особливості дослідження міжнародного готельного та ресторанного ринку.

1. Теоретичні аспекти розвитку ринку міжнародної готельної індустрії.
2. Методичні основи дослідження ринку готельних послуг.
3. Характеристика особливостей комерційної діяльності підприємств на міжнародному ринку готельних послуг.
4. Методи вивчення кон'юнктури готельних і туристичних послуг.
5. Дослідження кон'юнктури ринку готельних і туристичних послуг у межах маркетингу.

Семінарське заняття 6. Особливості вивчення ефективності роботи на міжнародному ринку готельних і ресторанних послуг.

1. Фактори, що визначають загальні напрями розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг.
2. Фактори непрямої дії.
3. Фактори прямої дії.
4. Інформаційний ринок готельних і ресторанних послуг.
5. Застосування інформаційних технологій як механізму оптимізації діяльності міжнародного ринку готельних і ресторанних послуг.



3. Практичні роботи

Практична робота 1. Підходи до класифікації та типізація підприємств готельно-ресторанного господарства в країнах світу.

Завдання для практичної роботи:

1. Визначити основні класифікаційні ознаки Європейської системи «Hotelstars Union».
2. Провести порівняння класифікацій закладів готельного господарства у трьох країнах на вибір та заповнити таблицю 3.
3. Визначити основні підходи до міжнародної класифікації номерів та охарактеризувати номер за вибором (вибір здійснюється за алфавітним порядком студентів та переліком поданим нижче*).
4. Здійснити опис основних категорія закладів ресторанного господарства.

Таблиця 3

Порівняльна таблиця класифікації готельного господарства

№ п/п	Країна	Тип класифікації	Класифікаційні ознаки	Відмінності
1				
2				
3				

***Класифікація готельних номерів і номерів в готелях за розміром та складом:**

- *Apartment* – апартаменти, аналог квартири, що складається з кількох кімнат і кухні;
- *Balcony* – з балконом;
- *BDR, BDRM (bedroom)* – зі спальнею;
- *Business* – види номерів в готелі з великою площею, комп'ютером, факсом, призначені для роботи;
- *Connected rooms* – суміжні кімнати, які мають між собою двері;
- *De luxe* – двомісний однокімнатний номер великого розміру з більш дорогою обстановкою мінімум з двох кімнат;
- *Duplex* – великий двоповерховий номер;
- *Extra bed (або king size)* – з великим двоспальним ліжком;
- *Family room* – сімейна кімната (більше стандартної);
- *Family studio* – сімейний, складається з двох кімнат;
- *Honeymoon room* – типи кімнат у готелях, які призначені для молодят;
- *President* – найшикарніші типи номерів у готелі, що складаються з декількох спальних кімнат, вітальні, кабінету, з декількома ванними кімнатами та туалетами;
- *STD (standart)* – стандартна кімната;
- *Studio* – студія (однокімнатний номер з кухнею);
- *Suite* – номер, що складається з вітальні та спальні;
- *Suite mini (junior)* – покращений;
- *Superior* – покращений (більшого розміру, ніж стандартний).

Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

Практична робота 2. Особливості функціонування та розвиток міжнародних готельних мереж.

Завдання для практичної роботи:

1. На основні таблиці 4 побудувати графік кількості готелів у різних готельних ланцюгах у 2020 році.
2. Охарактеризувати особливості функціонування одного готельного ланцюга із списку запропонованому у таблиці 4 (вибір здійснюється за алфавітним списком академічної групи).

Таблиця 4

Найбільші готельні ланцюги світу

№ п/п	Назва готельного ланцюга	Кількість готелів
1	Wyndham Hotel Group	9 280
2	Marriott International	7 484
3	Choice Hotels International	7 118
4	Hilton Worldwide	6 160
5	InterContinental Hotels Group (IHG)	5 895
6	Best Western Hotels & Resorts	4 131
7	G6 Hospitality	1 392
8	Aimbridge Hospitality	1 261
9	Radisson Hotel Group	1 183
10	RLH Corporation	980
11	Hyatt Hotels Corp.	939
12	Westmont Hospitality Group	741
13	Red Roof	650
14	Extended Stay America	634
15	Apple Hospitality REIT	233

Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

Практична робота 3. Сучасний стан, тенденції та перспективи готельно-ресторанного господарства в Європейському туристичному регіоні.

Завдання для практичної роботи:

1. На основні табл. 5 побудувати графік кількості готелів у різних країнах Європи у 2020 році.
2. На контурну карту Європи нанести розподіл забезпеченості готелями (5 груп) різних країн Європи. Проаналізувати досліджувані тенденції.
3. На основі табл. 5 побудувати діаграму розподілу готелів однієї країни за місткістю (4 групи) (вибір країни проводиться за списком групи).
4. За даними табл. 6 побудувати графік забезпеченості країн Європи спальними місцями у «Готелях та аналогічних закладах» у 2020 році. Описати отримані результати.
5. Створити діаграму розподілу кількості спальних місць у різних категоріях засобів розміщення країни Європи (за списком групи). Описати досліджувані тенденції.

Таблиця 5

Кількість готелів у країнах Європи

№ п/п	Країна	< 25 номерів	25-99 номерів	100-249 номерів	> 250 номерів	Всього
1	Бельгія	:	:	:	:	1 472
2	Болгарія	384	998	321	257	1 960
3	Німеччина	21 034	8 475	1 846	288	31 643
4	Естонія	:	:	:	:	420
5	Греція	3 879	2 983	428	176	7 466
6	Іспанія	12 105	5 075	1 788	704	19 672
7	Франція	8 722	8 132	779	100	17 733
8	Італія	17 520	13 235	:	:	32 202
9	Кіпр	435	223	125	31	814
10	Литва	302	136	43	5	486
11	Люксембург	129	75	:	:	221
12	Мальта	98	67	48	24	237

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

13	Нідерланди	:	:	:	:	3 816
14	Австрія	:	:	:	:	11 612
15	Португалія	:	:	:	:	2 319
16	Румунія	1 537	1 043	242	50	2 872
17	Словаччина	:	:	:	:	1 702
18	Фінляндія	240	348	163	40	791
19	Ісландія	256	151	29	5	441
20	Ліхтенштейн	:	:	:	:	31
21	Пн. Македонія	:	:	:	:	315
22	Туреччина	:	:	:	:	12 729

**складено за даними Eurostat*

Таблиця 6

Кількість спальних місць готелів та аналогічних закладах розміщення у країнах Європи

№ п/п	Країна	Готелі та аналогічні заклади	Заклади розміщення для відпочинку та коротко-термінового проживання	Кемпінги, автостоянки для відпочинку та причепів	Всього
1	Бельгія	139 565	170 213	80 218	389 996
2	Болгарія	233 549	47 435	682	281 666
3	Німеччина	1 807 802	754 334	836 412	3 398 548
4	Естонія	34 604	24 952	84	59 640
5	Греція	626 027	263 041	53 796	942 864
6	Іспанія	1 964 697	900 343	795 552	3 660 592
7	Франція	1 315 642	967 599	2 813 616	5 096 857
8	Італія	2 229 264	1 797 228	1 124 864	5 151 356
9	Кіпр	89 912	0	988	90 900
10	Литва	38 860	62 076	6 814	107 750
11	Люксембург	15 618	3 999	41 789	61 406
12	Мальта	47 604	1 804	0	49 408
13	Нідерланди	312 453	385 457	706 562	1 404 472
14	Австрія	608 836	232 045	196 364	1 037 245

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

15	Португалія	347 656	102 618	203 706	653 980
16	Румунія	223 807	111 735	16 942	352 484
17	Словаччина	106 692	63 619	28 066	198 377
18	Фінляндія	144 149	41 095	71 206	256 450
19	Ісландія	34 168	17 360	0	51 528
20	Ліхтенштейн	1 497	446	252	2 195
21	Пн. Македонія	24 187	15 499	8 895	48 581
22	Туреччина	1 587 919	1 644	6 962	1 596 525

**складено за даними Eurostat*

Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

Практична робота 4. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні.

Завдання для практичної роботи:

1. Охарактеризувати готельно-ресторанне господарство однієї країни Азійсько-Тихоокеанського регіону (країну обирають за алфавітним списком групи згідно переліку країн поданому у додатку А.).
2. Характеристика здійснюється за наступною схемою:
 - Передумови для розвитку готельно-ресторанної справи у країні;
 - Сучасний стан розвитку готельного господарства (кількість готелів, особливості їх діяльності, класифікація, особливості сертифікації, місця найбільшого зосередження тощо);
 - Готельні ланцюги у країні (національні та міжнародні);
 - Ресторанне господарство країни (особливості національної кухні країни, кількісні показники діяльності підприємств ресторанного господарства, найкращі ресторани країни, ресторани мережі);

- Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства у країні.

Додаток А

- 1) *Афганістан*
- 2) *Бангладеш*
- 3) *Індія*
- 4) *Мальдіви*
- 5) *Непал*
- 6) *Пакистан*
- 7) *Шрі-Ланка*
- 8) *Китай*
- 9) *Північна Корея*
- 10) *Тайвань*
- 11) *Японія*
- 12) *В'єтнам*
- 13) *Індонезія*
- 14) *Лаос*
- 15) *Сінгапур*
- 16) *Таїланд*
- 17) *Філіппіни*
- 18) *Австралія*
- 19) *Кокосові Острови*
- 20) *Маршалові Острови*
- 21) *Мікронезія*
- 22) *Нова Зеландія*
- 23) *Нова Каледонія*
- 24) *Папуа - Нова Гвінея*
- 25) *Північні Маріанські Острови*
- 26) *Фіджі*
- 27) *Французька Полінезія*

Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

Практична робота 5. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Американському туристичному регіоні.

Завдання для практичної роботи:

1. Охарактеризувати готельно-ресторанне господарство однієї країни Азійсько-Тихоокеанського регіону (країну обирають за алфавітним списком групи згідно переліку країн поданому у додатку Б).
2. Характеристика здійснюється за наступною схемою:
 - Передумови для розвитку готельно-ресторанної справи у країні;
 - Сучасний стан розвитку готельного господарства (кількість готелів, особливості їх діяльності, класифікація, особливості сертифікації, місця найбільшого зосередження тощо);
 - Готельні ланцюги у країні (національні та міжнародні);
 - Ресторанне господарство країни (особливості національної кухні країни, кількісні показники діяльності підприємств ресторанного господарства, найкращі ресторани країни, ресторанны мережі);
 - Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства у країні.

Додаток Б

- 1) *США*
- 2) *Канада*
- 3) *Мексика*
- 4) *Гватемала*
- 5) *Гондурас*
- 6) *Коста-Рика*
- 7) *Нікарагуа*
- 8) *Панама*
- 9) *Сальвадор*

- 10) *Віргінські Острови*
- 11) *Гаїті*
- 12) *Домініканська Республіка*
- 13) *Кайманові Острови*
- 14) *Куба*
- 15) *Ямайка*
- 16) *Аргентина*
- 17) *Бразилія*
- 18) *Венесуела*
- 19) *Еквадор*
- 20) *Гайана*
- 21) *Колумбія*
- 22) *Парагвай*
- 23) *Перу*
- 24) *Уругвай*
- 25) *Французька Гайана*
- 26) *Чилі*

Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

Практична робота 6. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Близько-східному туристичному регіоні.

Завдання для практичної роботи:

1. Охарактеризувати готельно-ресторанне господарство однієї країни Близькосхідного регіону (країну обирають за алфавітним списком групи згідно переліку країн поданому у додатку В).
2. Характеристика здійснюється за наступною схемою:
 - Передумови для розвитку готельно-ресторанної справи у країні;
 - Сучасний стан розвитку готельного господарства (кількість готелів, особливості їх діяльності, класифікація, особливості сертифікації, місця найбільшого зосередження тощо);

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

- Готельні ланцюги у країні (національні та міжнародні);
- Ресторанне господарство країни (особливості національної кухні країни, кількісні показники діяльності підприємств ресторанного господарства, найкращі ресторани країни, ресторанны мережі);
- Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства у країні.

Додаток В

- 1) *Бахрейн*
- 2) *Єгипет*
- 3) *Ємен*
- 4) *Ірак*
- 5) *Йорданія*
- 6) *Катар*
- 7) *Кувейт*
- 8) *Ліван*
- 9) *Лівія*
- 10) *Об'єднані Арабські Емірати*
- 11) *Оман*
- 12) *Саудівська Аравія*

Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

Практична робота 7. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Африканському туристичному регіоні.

Завдання для практичної роботи:

1. Охарактеризувати готельно-ресторанне господарство однієї країни Африканського регіону (країну обирають за алфавітним списком групи згідно переліку країн поданому у додатку Г).
2. Характеристика здійснюється за наступною схемою:

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

- Передумови для розвитку готельно-ресторанної справи у країні;
- Сучасний стан розвитку готельного господарства (кількість готелів, особливості їх діяльності, класифікація, особливості сертифікації, місця найбільшого зосередження тощо);
- Готельні ланцюги у країні (національні та міжнародні);
- Ресторанне господарство країни (особливості національної кухні країни, кількісні показники діяльності підприємств ресторанного господарства, найкращі ресторани країни, ресторанный мережі);
- Перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства у країні.

Додаток Г

- 1) *Алжир*
- 2) *Марокко*
- 3) *Туніс*
- 4) *Гамбія*
- 5) *Гвінея*
- 6) *Нігерія*
- 7) *Сенегал*
- 8) *Сьєра Леоне*
- 9) *Демократична Республіка Конго*
- 10) *Конго*
- 11) *Центральноафриканська Республіка*
- 12) *Ботсвана*
- 13) *Лесото*
- 14) *Намібія*
- 15) *Південно-Африканська Республіка*
- 16) *Ефіопія*
- 17) *Замбія*
- 18) *Зімбабве*
- 19) *Кенія*

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

20) *Мадагаскар*

21) *Малаві*

22) *Маврикій*

23) *Мозамбик*

24) *Сейшельські Острови*

25) *Танзанія*

Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.



4. Перелік запитань на залік

1. Міжнародні готельні організації.
2. Особливості мережі Reikarz.
3. Характеристика WTO.
4. Загальна характеристика готельних мереж.
5. Проблеми створення міжнародної класифікації готелів.
6. Загальна характеристика готельного ланцюга Wyndham Hotel Group.
7. Класифікація готелів за призначенням.
8. Загальна характеристика готельного ланцюга Choice Hotels International.
9. Типи номерів за кількістю людей, які можуть проживати одночасно.
10. Загальна характеристика готельного ланцюга Marriott.
11. Класифікація закладів ресторанного господарства.
12. Загальна характеристика ресторанного ланцюга KFC.
13. Фактори, що визначають загальні напрями розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг.
14. Особливості мережі Starbucks.

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

15. Сучасні тенденції розвитку готельного господарства.
16. Характеристика готельної мережі IHG.
17. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства.
18. Загальна характеристика ресторанного ланцюга Subway.
19. Особливості індустрії гостинності в Європейському туристичному регіоні.
20. Країни-лідери за розвитком сфери гостинності в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні.
21. Особливості готельної індустрії в Американському туристичному регіоні.
22. Країни-лідери за розвитком сфери гостинності в Європейському регіоні.
23. Особливості індустрії гостинності в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні.
24. Готельне господарство США.
25. Готельне господарство Азійсько-Тихоокеанського регіону. Готельні ланцюги.
26. Ресторанне господарство Американського регіону.
27. Готельні ланцюги Європи.
28. Найкращі готелі Азії.
29. Особливості сфери гостинності в Близькосхідному туристичному регіоні.
30. Ресторанне господарство Європи.
31. Особливості сфери гостинності в Американському туристичному регіоні.
32. Готельне господарство Африканського регіону.



5. Теми для самостійної роботи студентів

1. Історія розвитку сфери гостинності.
2. Сучасний стан та тенденції розвитку світового готельно-ресторанного господарства.
3. Соціально-економічні чинники формування світового готельного і ресторанного господарства.
4. Міжнародне регулювання сфери гостинності.
5. Підходи до класифікації та типізація підприємств готельно-ресторанного господарства в країнах світу.
6. Особливості функціонування та розвиток міжнародних готельних мереж.
7. Методологічні особливості дослідження міжнародного готельного та ресторанного ринку.
8. Особливості вивчення ефективності роботи на міжнародному ринку готельних і ресторанных послуг.
9. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Європейському туристичному регіоні.

10. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Азійсько-Тихоокеанському туристичному регіоні.
11. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Американському туристичному регіоні.
12. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Близькосхідному туристичному регіоні.
13. Сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Африканському туристичному регіоні.

Світове готельне і ресторанне господарство : методичні вказівки

Навчально-методичне видання

Л. Безручко, А. Грицишин

**Світове готельне і ресторанне господарство:
методичні вказівки**

Для студентів спеціальності
241 Готельно-ресторанна справа

Підписано до друку _____ р. Формат 60x84 1/16
Друк: різнограф. Ум. друк. арк. ____
Наклад 100 прим.

Львівський національний університет імені Івана Франка
Україна, 79000, Львів, вул. П. Дорошенка, 41