ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
Кафедра туристичної інфраструктури та
готельно-ресторанного господарства

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан факультету туризму та міжнародних комунікацій

_____ к. геогр.н., доц. Габчак Н.Ф.
«01» вересня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МІЖНАРОДНА ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ

Рівень вищої освіти	**Перший (бакалаврський)**
Галузь знань	**J Транспорт та послуги**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітня програма	**Готельно-ресторанна справа**
Статус дисципліни	**Обов'язкова**
Мова навчання	**Українська**

Ужгород 2026

Робоча програма навчальної дисципліни «**Міжнародна готельна індустрія**» для здобувачів вищої освіти галузі знань **J «Транспорт та послуги»** спеціальності **J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»** освітньо-професійної програми **«Готельно-ресторанна справа».**

Розробник: д.і.н. Корсак Р.В., професор кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства.

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри _____ д.і.н., проф. Корсак Р.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та МК

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Голова науково-методичної комісії _____ д.геогр.н., проф. Машіка Г. В.

© Корсак Р.В. 2026 р.
© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2026 р.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування
Показників</td><td colspan="2">Розподіл годин за навчальним планом</td></tr>
<tr><td>Денна форма навчання</td><td>Заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів ЄКТС – 4</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин – 120 год.</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Кількість модулів – 2</td><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Тижневих годин
для денної форми навчання:

аудиторних – 60 год.

самостійної роботи студента – 60 год.</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції:</td></tr>
<tr><td>30</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні (семінарські):</td></tr>
<tr><td>30</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Вид підсумкового контролю: іспит</td><td colspan="2">Лабораторні:</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Форма підсумкового контролю:
усне опитування</td><td colspan="2">Самостійна робота:</td></tr>
<tr><td>60</td><td></td></tr>
</table>

2. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни «Міжнародна готельна індустрія» є формування у здобувачів спеціальності глибоких знань та навичок щодо глобальних тенденцій і міжнародних стандартів управління в сфері гостинності. Окрім того, курс сприяє розвитку навичок адаптації міжнародних стандартів до національних умов та підготовці до майбутньої співпраці з іноземними партнерами. Вивчення дисципліни також дозволяє зрозуміти культурні, економічні та правові особливості різних ринків, що є ключовим у формуванні стратегії міжнародного готельного бізнесу.

Навчальна дисципліна охоплює аналіз різних аспектів, таких як типи готельних підприємств, їх структура, стандарти якості обслуговування, управління персоналом, фінансовий менеджмент, а також специфіку роботи в різних культурних і регіональних контекстах. Особлива увага приділяється сучасним тенденціям у сфері міжнародного готельного бізнесу, новітнім технологіям і стратегіям розвитку індустрії.

Основними **завданнями,** що мають бути вирішені в процесі вивчення дисципліни є:

− ознайомитися з поняттям та структурою міжнародної готельної індустрії;

− розглянути історичні етапи формування міжнародної готельної індустрії;

− проаналізувати сучасні тенденції розвитку міжнародного ринку готельного бізнесу;

− проаналізувати особливості управління міжнародними готельними ланцюгами;

− розглянути методи організації послуг у міжнародній готельній індустрії.

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів спеціальності наступних **компетенцій:**

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність самостійно проводити дослідження, опановувати нові сучасні знання та застосовувати їх у практичній діяльності.

ЗК 07. Толерантність та ціннісне ставлення до мультикультурності.

ЗК. 08. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням норм охорони праці, пожежної та техногенної безпеки, санітарно-гігієнічних та екологічних вимог.

ЗК. 09. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв’язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки.

СК 01. Розуміти предметну область і оцінювати потенціал розвитку галузі гостинності з урахуванням потреб всіх можливих сегментів ринку готельно-ресторанного бізнесу.

СК 03. Здатність здійснювати практичну діяльність у сфері готельного та ресторанного бізнесу відповідно до чинного законодавства

СК 15. Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.

3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Передумовами вивчення навчальної дисципліни «Міжнародна готельна індустрія» є опанування таких навчальних дисциплін (НД) освітньої програми (ОП):

ОК 2.2. Регіональна соціально-економічна географія країн світу та туристичні регіони**;**

ОК 2.5. Вступ до спеціальності**.**

4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до освітньої програми **«Міжнародна готельна індустрія»,** вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН)**:**

Програмні результати навчання	**Шифр ПРН**
Здатність знати, розуміти та практично використовувати базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів і діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук для ефективного управління і розвитку підприємств у галузі гостинності.	ПР 02
Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства, визначати ключові фактори, що впливають на їх розвиток, і прогнозувати зміни в умовах ринку для забезпечення конкурентоспроможності підприємств.	ПР 04
Здатність розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, ефективно застосовувати ці знання для оптимізації операційних процесів, підвищення якості обслуговування та забезпечення високих стандартів сервісу.	ПР 05
Аналізувати, інтерпретувати та моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу, виявляючи ключові аспекти, що впливають на ефективність функціонування та якість обслуговування, а також розробляти рекомендації для покращення цих процесів.	ПР 06
Розуміти принципи функціонування і процес організації міжнародного готельноресторанного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінської, поведінково-психологічної, соціально-економічної, техніко-технологічної), забезпечення міжнародної комерційної діяльності.	ПР 23

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної дисципліни «**Міжнародна готельна індустрія»**

Очікувані результати навчання з дисципліни	**Шифр ПРН**
Уміння розуміти основні принципи готельно-ресторанної справи, ефективно організовувати процеси обслуговування споживачів, аналізувати діяльність ринкових суб'єктів та застосовувати знання з	ПР 02

суміжних сфер для підвищення якості управління та динамічного розвитку підприємств індустрії гостинності.	
Знати аналізувати ринкові тенденції у сфері гостинності та рекреаційного бізнесу, визначати чинники, що формують попит і пропозицію, та передбачати зміни у середовищі для ефективного планування й зміцнення позицій підприємств на ринку.	ПР 04
Уміння аналізувати специфіку управління та технологічні особливості роботи готельно-ресторанних підприємств і використовувати ці знання для удосконалення операційної діяльності, забезпечення якісного сервісу та дотримання міжнародних стандартів обслуговування.	ПР 05
Здатність здійснювати аналіз, інтерпретацію й моделювання сервісних, виробничих і організаційних процесів у готельно-ресторанній сфері на основі наукових підходів, визначати чинники, що впливають на ефективність діяльності та якість обслуговування, і формулювати практичні рекомендації щодо їх удосконалення.	ПР 06
Здатність усвідомлювати принципи функціонування міжнародного готельно-ресторанного бізнесу та механізми організації його підсистем — адміністративно-управлінської, поведінково-психологічної, соціально-економічної та техніко-технологічної, а також орієнтуватися у питаннях забезпечення міжнародної комерційної діяльності.	ПР 23

5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є:

− контроль за виконання модульних завдань (письмові роботи);

− контроль систематичності та активності роботи студента протягом семестру (практичні заняття);

− контроль індивідуальної (самостійної) роботи.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: усне опитування
Форма модульного контролю: письмове опитування
Форма підсумкового семестрового контролю: екзамен

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1)

Поточне оцінювання та самостійна робота							**Модульна контрольна робота**	**Сума**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	50	**100**
7	7	7	7	7	7	8		

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 2)

Поточне оцінювання та самостійна робота						**Модульна контрольна робота**	**Сума**
Т8	Т9	Т10	Т11	12	Т13	50	**100**
8	8	9	8	9	8		

Т2, Т8 ... – теми

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1		Модуль 2	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні (семінарські) заняття	7	50	6	50
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
Разом		**100**		**100**

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 0 до 50 балів.

Оцінювання систематичності та активності роботи студента. Протягом семестру проводяться практичні заняття для перевірки засвоєння теоретичної частини навчальної дисципліни та практичного закріплення здобутих знань, дане оцінювання здійснюється в межах від 0 до 50 балів.

Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Оцінювання навчальних досягнень студента здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів УжНУ за кредитно-модульною системою» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 03/01-17 від 03.03.2015 року), а також «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсових) екзаменів і заліків в УжНУ» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року).

Після виконання змістового модуля здійснюється поточний контроль у вигляді письмової роботи. Оцінювання навчальних досягнень та практичних навичок студентів здійснюються за 100-бальною системою.

Студент, який в результаті поточного оцінювання або підсумкового контролю за модулем отримав більше 60 балів, має право не складати залік (іспит) з дисципліни. У такому випадку в заліково-екзаменаційну відомість заноситься загальна підсумкова оцінка. При умові, що студент(ка) хоче покращити підсумкову оцінку за модуль із дисципліни, він (вона) має складати залік чи іспит.

Студент, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали), повинен до проведення підсумкового контролю покращити цю оцінку принаймні до показника FX(35-59 балів) під час чергування викладача на кафедрі. Без такого покращення він (вона) до підсумкового контролю не допускається.

Студент, який в результаті підсумкового оцінювання за модулем отримав менше 60 балів зобов'язаний складати залік (іспит) з дисципліни. У разі, коли відповіді студента під час заліку (іспиту) оцінені менш ніж на 60 балів, він (вона) отримує незадовільну підсумкову оцінку.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ СТУДЕНТІВ

Мінімальний бал для отримання позитивної оцінки – 50, максимальний – 100	Оцінка за розширеною Національною шкалою (іспит / залік)	Критерії знань	Оцінка за шкалою ECTS
90 та вище	Відмінно	Студент виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем дисципліни. Студент вільно висловлює власні думки, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності. Студент використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.	A
82-89	дуже добре	Студент вільно (самостійно) володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі застосовує його на практиці; вільно вирішує завдання в нестандартних ситуаціях,	B

		самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу дисципліни.	
74-81	добре	Студент вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.	C
64-73	задовільно	Студент може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати, робити висновки, виправляти допущені помилки.	D
60-63	достатньо	Студент володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.	E
35-59	незадовільно	Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу з дисципліни.	FX
1-34	неприйнятно	Студент володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об’єктів дисципліни, що позначаються ним окремими словами чи реченнями.	F

6. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

6.1. Зміст навчальної дисципліни

Модуль 1	
Тема 1. Вступ до предмету «Міжнародна готельна індустрія»	Предмет та завдання курсу. Основні терміни та визначення. Поняття «міжнародна готельна індустрія». Поняття «міжнародний готельний бізнес». Міжнародний ринок готельних послуг. Функції міжнародної готельної індустрії.
Тема 2. Історичні етапи та еволюція розвитку міжнародної готельної індустрії	Основні історичні етапи розвитку міжнародної готельної індустрії. Формування перших закладів розміщення в античному світі. Засоби розміщення в епоху середньовіччя. Розвиток закладів розміщення у період XVII-XVIII століття (Новий час). Міжнародна готельна індустрія та початок організованого туризму (XIX століття). Міжнародна готельна індустрія у XX ст. Сучасний етап розвитку міжнародної готельної індустрії XXI ст.
Тема 3. Теоретико-методологічні засади міжнародної готельної індустрії	Складові елементи моделі гостинності. Концепції гостинності: гуманітарна, функціональна, технологічна, комерційна. Національно-культурні концепції гостинності у світовій готельній індустрії: «SISU», «Омотенаші», «Бусідо». Понятійний апарат індустрії гостинності: рівень комфорту, місткість номерного фонду, гостинність, процес обслуговування, тривалість обслуговування, тривалість перебування гостей. Підходи до визначення терміну «готель». Сутність, структура та типи готельного продукту. Сутність та специфіка готельних послуг.
Тема 4. Чинники формування міжнародної готельної індустрії	Соціальні чинники, що впливають на розвиток та формування міжнародної готельної індустрії. Економічні чинники розвитку міжнародної готельної індустрії. Політичні чинники, що впливають на функціонування міжнародної індустрії гостинності. Культурні чинники формування міжнародної готельної індустрії. Інноваційні та технологічні чинники розвитку міжнародної готельної індустрії. Додаткові чинники впливу на розвиток та функціонування міжнародної готельної індустрії.
Тема 5. Державне регулювання та нормативно-правове	Державна політика в індустрії гостинності та туризму. Роль державних органів виконавчої влади та міжнародних організацій у регулюванні ринку

забезпечення діяльності міжнародної готельної індустрії.	міжнародних готельних послуг. Принципи регулювання міжнародної готельної індустрії. Види, цілі і завдання міжнародних туристичних організацій. Інструменти регулювання міжнародної туристичної діяльності. Міжнародні акти, які регулюють діяльність готельних підприємств, діяльність у сфері ткризму та гостинності. Міжнародні стандарти і сертифікації в готельній індустрії. Ліцензування та дозвільні документи для готелів у різних країнах. Міжнародні угоди і співпраця у сфері готельного бізнесу.
Тема 6. Міжнародна класифікація готельних підприємств	Передумови та проблеми у формування міжнародної класифікації закладів розміщення. Критерії за якими класифікуються заклади розміщення. Поділ засобів розміщення відповідно до класифікації ЮНВТО. Американська класифікація готелів та її специфіка і особливості. Класифікація закладів розміщення, що є поширена в країнах центральної та східної Європи. Категорізація готельних підприємств в Франції, Німеччині, Великобританії, Італії, Іспанії, Індії та інших країнах.
Тема 7. Міжнародна готельна індустрія, як складова світової галузі туризму	Взаємозв'язок готельного та туристичного бізнесу. Вплив туризму на розвиток міжнародного готельного господарства. Роль міжнародних туристичних організацій у розвитку міжнародної готельної індустрії. Сучасні туристичні тренди у міжнародній готельної індустрії. Готельна індустрія та міжнародні туристичні події. Роль готельної індустрії у формуванні міжнародних туристичних потоків.
Модуль 2	
Тема 8. Особливості та розвиток міжнародних готельних ланцюгів	Історія виникнення готельних ланцюгів. Принципи роботи готельних ланцюгів. Види готельних ланцюгів. Форми управління в готельних мережах. Загальна характеристика міжнародних готельних мереж, їхні особливості та етапи розвитку. Міжнародна готельна мережа «ACCOR». Міжнародна готельна мережа «HILTON». Характеристика та особливості готельної мережі «MARRIOT». Франчайзинг в готельній індустрії. Об’єднання в асоціації в міжнародній готельній індустрії. Роль інтеграційних та глобалізаційних процесів в міжнародній готельній індустрії.

Тема 9. Інновації в міжнародній готельній індустрії	Сутність інноваційної діяльності в міжнародній готельній індустрії. Види інновацій за різними критеріями. Етапи інноваційного циклу. Використання технологічних, маркетингових, управлінських та інших видів інновацій в міжнародній готельній індустрії.
Тема 10. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії	Суть, значення і особливості інформаційних технологій в міжнародній готельній індустрії. Основні складові інформаційних технологій, що використовуються в управлінні готельним господарством. Автоматизація процесу надання готельної послуги. CRM – система управління відносинами з клієнтами. PMS – системи управління готелем. Різновиди та принципи роботи систем управління. Рейтинги кращих автоматизованих систем управління.
Тема 11. Міжнародні системи бронювання готельних послуг.	Процес бронювання в системі надання готельної послуги. Роль відділу бронювання та резервування у готелях. Поняття «резервування» та «бронювання». Комунікаційні канали бронювання готельних послуг. Міжнародні системи бронювання. Система бронювання «Amadeus». Основні модулі «Amadeus»: «Amadeus Air», «Amadeus Fare Guote», «Amadeus Hotels», «Amadeus Cars». Система «Worldspan». Система «Galileo». Особливості системи бронювання «Sabre». Сучасні системи он-лайн бронювання. «Booking», «AirBNB» та ін.
Тема 12. Міжнародні готельні організації	Загальна характеристика, роль та функції міжнародних готельних організацій. Міжнародна готельна асоціація, Міжнародна асоціація готелів і ресторанів. Міжнародна асоціації продажів і маркетингу в індустрії гостинності. Переваги та недоліки діяльності міжнародних готельних організацій. Взаємодія готельних асоціацій на різних рівнях готельного бізнесу. Роль «Всесвітньої туристичної організації» (ВТО) у розвитку міжнародної готельної індустрії.
Тема 13. Сучасні тенденції, проблеми та перспективи розвитку міжнародної готельної індустрії	Сучасні тенденції розвитку міжнародної готельної індустрії. Умови розвитку глобальної готельної індустрії. Сучасні проблеми розвитку міжнародної готельної індустрії. Перспективні шляхи розвитку міжнародної готельної індустрії.

Тема 14. Роль України у міжнародній готельній індустрії	Етапи розвитку готельної індустрії в Україні. Чинники формування та розвитку індустрії гостинності в Україні. Сучасні проблеми розвитку вітчизняної готельної індустрії. Перспективні стратегії розвитку індустрії гостинності України в умовах євроінтеграції.

6.2. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма навчання					Заочна форма навчання				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		Лекції	Практичні	Інд	с.р.		лекції	Практичні	Інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1.										
Тема. 1.Вступ до предмету «Міжнародна готельна індустрія»	**9**	2	2		5					
Тема 2. Історичні етапи та еволюція розвитку міжнародної готельної індустрії	**9**	2	2		5					
Тема 3. Теоретико-методологічні засади міжнародної готельної індустрії	**9**	2	2		5					
Тема 4. Чинники формування міжнародної готельної індустрії	**9**	2	2		5					
Тема 5. Державне регулювання та нормативно-	**9**	2	2		5					

правове забезпечення діяльності міжнародної готельної індустрії.										
Тема 6. Міжнародна класифікація готельних підприємств	**9**	2	2		5					1
Тема 7. Міжнародна готельна індустрія, як складова світової галузі туризму	**9**	2	2		5					
Модульна контрольна робота №1	**2**		**2**							
Разом за змістовим модулем1	**65**	**14**	**16**		**35**					
Змістовий модуль 2.										
Тема 8. Особливості та розвиток міжнародних готельних ланцюгів	**10**	4	2		4					
Тема 9. Інновації в міжнародній готельній індустрії	**8**	2	2		4					
Тема 10. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії	**8**	2	2		4					

Тема 11. Міжнародні системи бронювання готельних послуг	**8**	2	2		4					
Тема 12. Міжнародні готельні організації	**7**	2	2		3					
Тема 13. Сучасні тенденції, проблеми та перспективи розвитку міжнародної готельної індустрії	**7**	2	2		3					
Тема 14. Роль України у міжнародній готельній індустрії	**5**	2			3					
Модульна контрольна робота №2	**2**		2							
Разом за змістовим модулем2	**55**	**16**	**14**		**25**					
Разом	**120**	**30**	**30**		**80**					

6.3. Теми практичних (семінарських, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин	
		денна	Заочна
1.	Вступ до предмету «Міжнародна готельна індустрія»	2	
2.	Історичні етапи та еволюція розвитку міжнародної готельної індустрії	2	
3.	Теоретико-методологічні засади міжнародної готельної індустрії	2	
4.	Чинники формування міжнародної готельної індустрії	2	
5.	Державне регулювання та нормативно-правове забезпечення діяльності міжнародної готельної індустрії	2	
6.	Міжнародна класифікація готельних підприємств	2	
7.	Міжнародна готельна індустрія, як складова світової галузі туризму	2	
	Модульна контрольна робота №1	2	
8.	Особливості та розвиток міжнародних готельних ланцюгів	2	
9.	Інновації в міжнародній готельній індустрії	2	
10.	Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії	2	
11.	Міжнародні системи бронювання готельних послуг	2	
12.	Міжнародні готельні організації	2	
13.	Сучасні тенденції, проблеми та перспективи розвитку міжнародної готельної індустрії	2	
	Модульна контрольна робота №2	2	
	Разом	**30**	

6.4. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин	
		денна	заочна
1.	Вступ до предмету «Міжнародна готельна індустрія»	5	
2.	Історичні етапи та еволюція розвитку міжнародної готельної індустрії	5	
3.	Теоретико-методологічні засади міжнародної готельної індустрії	5	
4.	Чинники формування міжнародної готельної індустрії	5	
5.	Державне регулювання та нормативно-правове забезпечення діяльності міжнародної готельної	5	

	індустрії		
6.	Міжнародна класифікація готельних підприємств	5	
7.	Міжнародна готельна індустрія, як складова світової галузі туризму	5	
8.	Особливості та розвиток міжнародних готельних ланцюгів	4	
9.	Інновації в міжнародній готельній індустрії	4	
10.	Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії	4	
11.	Міжнародні системи бронювання готельних послуг	4	
12.	Міжнародні готельні організації	3	
13.	Сучасні тенденції, проблеми та перспективи розвитку міжнародної готельної індустрії	3	
14.	Роль України у міжнародній готельній індустрії	3	
Разом		**60**	

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

Технічні засоби – комп’ютер, мультимедійний проектор.
Програмне забезпечення – офісні додатки, Інтернет-ресурси.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Законодавчі акти:

1. Закон України «Про туризм» № 324/95-ВР від 13.08.2020
2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»
3. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни тавизначення»
4. ДСТУ 4268: 2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги»
5. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщеннята надання готельних послуг [Чинний від 2004-03-16]
6. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасовогорозміщення(проживання) [Чинний від 2006-03-15]
7. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг (Наказ Держстандарту №37 від 27.01.1999). [Чинний від 1999-01-27]

Основні літературні джерела:

1. Головко О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посіб. К.: Кондор, 2012. 338 с.
2. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
3. Дорогунцова С. І. Управління сучасним готельним комплексом / С. І. Дорогунцова. К. : "Ліра-К", 2005. 520 с.
4. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
5. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М. Мальська, І. Пандяк. К.: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
6. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг. Підручник. К.: Знання, 2008. 661 с.
7. Мунін Г. Б., Роглєв Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. К.: Ліра – К, 2005. 520 с.
8. Розметова, О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г.Розметова, Т.Л.Мостенська, Т.В.Влодарчик. Кам´янець-Подільський: «Абетка» - ФОП Сисин О.В., 2014. 432 с.
9. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. К.: Альтерпрес. 2009. 447 с.
10. Ткаченко Т.І. та інші Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. К.: КНТЕУ, 2012.728 с.

Допоміжна література

Допоміжна література

1. Бишовець Л.Г., Куракін О.Б., Крижанівський А І. Інноваційні технології обслуговування в сучасному ресторанному бізнесі. Харків : Новий курс, 2020. С. 53-58.
2. Білозубенко В., Поляков М., Шаблій С. Перспективи розвитку глобальної готельної індустрії. Економічний простір. № 165, 2021. С. 18-22.
3. Газуда М.В., Ерфан В.Й., Газуда С.М. Особливості надання послуг у туристичній сфері регіону. Науковий вісник Ужгородського Ужгородського університету. Серія Економіка. 2014. Вип.1(42). С.261-265.
4. Горбань В.К. Розвиток індустрії гостинності в Україні. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. «Сучасні технології менеджменту, інформаційне, фінансове та облікове забезпечення розвитку економіки в умовах євроінтеграції» (м. Черкаси, 16-17 квітня 2020 р.). Черкаси: Східноєвропейський університет економіки і менеджменту, 2020. 557 с.
5. Давидова О. Індустрія гостинності у контексті проведення євро-2012. Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. – Серія Економіка. 121-122/2011. С. 44-48.
6. Каролоп О., Ревенко А. Міжнародний досвід управління готельним бізнесом та його впровадження в Україні. Адаптивне управління: теорія і практика. Серія Економіка. Випуск 12 (24), 2021. URL: http:// doi.org/10.33296/2707-0654-12(24)-01 (дата звернення 02. 01.2025).
7. Коваленко Н.О. Інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності в Україні // Європейські перспективи. 2015. №7. С.174-180.
8. Ковальчук Т. Ковальчук, Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. Науковий вісник Ужгородського національного університету: серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Ужгород, 2019. Вип. 23, Ч. 1. С. 126–130.
9. Мальська М.П., Бордун О.Ю. Планування діяльності туристських підприємств: Навч. посібник. К.: Знання, 2005. 241 с.
10. Поляков М. П., Білозубенко В. С., Шаблій С. Аналіз глобальних тенденцій у туризмі. Економічний простір. № 161, 2020. С. 15-19.

Власна література

1. Гуренко В., Корсак Р. Крос-культурні особливості обслуговування туристів у міжнародних готельних мережах. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XIX : Людина, суспільство, історія: діалог у гуманітарному просторі / [Р Ред .: Ґжесяк , Зимомря, В. Ільницький]. Конін – Ужгород – Пер емишль – МиколаївМиколаїв: Посвіт , 2025. С. 253-256.
2. Годя І., Корсак Р., Зубак Н. Використання інтернет-ресурсів у діяльності готельно-ресторанних комплексів. *Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XV: Наукові пошуки в контексті викликів і конфліктів / [Ред .: Ґжесяк, І. Зимомря, В. Ільницький]*. Конін – Ужгород – Перемишль – Херсон: Посвіт , 2023. С. 177-179.
3. Гуштан Т. В,, Корсак Р. В. Вплив глобалізаційних процесів та логістичних підходів на розвиток сфери туризму та гостинності. Сучасні тренди, реалії і перспективи розвитку туризму та готельно-ресторанної справи: збірник тез Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Хмельницький – Меджибіж, 23-24 травня 2024 року). Хмельницький – Меджибіж: Хмельницький національний університет, 2024. С. 77-78.
4. Гуштан Т.В., Корсак Р.В. Управління людськими ресурсами в готельно-ресторанному бізнесі в умовах євроінтеграції. Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі [Електронний ресурс]: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., 5 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний ун-т. Електронні текстові дані. Харків, 2024.С. 431-432.
5. Гуштан Т., Корсак Р., Годя І. Особливості євроінтеграції готельно-ресторанного комплексу України до Європейського союзу. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XVII: Подолання кризових ситуацій у науці та освіті / [Ред.: Я. Ґжесяк, І. Зимомря, В. Ільницький]. Конін – Ужгород – Перемишль – Миколаїв: Посвіт, 2024. С. 223-227.
6. Ільницький В., Корсак Р. Міжнародна співпраця України та ЄС у сфері туризму та гостинності. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XVII: Подолання кризових ситуацій у науці та освіті / [Ред.: Я. Ґжесяк, І. Зимомря, В. Ільницький]. Конін – Ужгород – Перемишль – Миколаїв: Посвіт, 2024.С. 230-232.
7. Корсак Р. Використання штучного інтелекту у готельно-ресторанному бізнесі. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XVII: Подолання кризових ситуацій у науці та освіті / [Ред.: Я. Ґжесяк, І. Зимомря, В. Ільницький]. Конін – Ужгород – Перемишль – Миколаїв: Посвіт, 2024.С. 235-238.

8. Корсак Р. Вплив транскордонної транспортної логістики на розвиток міжнародної готельної індустрії. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. м. Миколаїв, 24-25 квітня 2025 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2025. С. 43-45.
9. Корсак Р. В. Глобальні тенденції розвитку міжнародного готельного бізнесу у XXI столітті / Роман Корсак // Трансформація туристично-рекреаційної сфери в Україні: виклики війни, глобальні зміни та інноваційні рішення : колект. моногр. / за заг. ред. Г. В. Машіки, Н. Ф. Габчак ; М-во освіти і науки України, ДВНЗ «Ужгородський національний університет». — Ужгород : Говерла, 2025. — Розд. III. — С. 314-355.
10. Корсак Р. Інноваційні підходи у підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи: досвід України та Чехії. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. – Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 75. Том 2. С. 211-218.
11. Корсак Р. В. «Кодекс Бусідо» як інструмент формування корпоративної культури у міжнародній готельній індустрії. Development Service Industry Management, 2026. 1. С.83-89.
12. Корсак Р. В. Нейронаука гостинності в міжнародній готельно-туристичній індустрії. Development Service Industry Management, 3, 2026. С. 136-144. https://doi.org/10.31891/dsim-2026-15(16)
13. Корсак Р.В. Роботизація як інноваційний інструмент розвитку міжнародної готельної та туристичної індустрії. Development Service Industry Management. № 3. 2025. С. 70-76.
14. Корсак Р. Роль України у міжнародній готельній індустрії: ключові етапи та історичний контекст. Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 77, том 2, 2024. С. 28-34.
15. Корсак Р. Розвиток готельно-ресторанної справи в Україні в умовах європейської інтеграції. Development Service Industry Management. № 1. 2025. С. 227-223.
16. Корсак Р. Сучасні моделі гостинності у міжнародному готельно-ресторанному бізнесі. Development Service Industry Management. № 2. 2025. С. 73-78.
17. Корсак Р., Годя І. Вимоги до сучасного устаткування у готельно-ресторанних комплексах. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки.

Том ІІ / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024.С. 243-246.
18. Корсак Р., Годя І. Шляхи реформування готельно-ресторанної та туристичної індустрії України після отримання статусу кандидата у члени ЄС. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 55. Том 1. С. 25-30.
19. Корсак Р.В., Гуштан Т.В. Крос-культурний менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі. Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі [Електронний ресурс]: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., 5 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний ун-т. Електронні текстові дані. Харків, 2024. С. 451-452.
20. Корсак Р., Гуштан Т. Філософія концепції «омотенаші» у міжнародній готельно-ресторанній індустрії. № 1 (2025): Development Service Industry Management. С. 184-189.
21. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Годя І.М. Економічний ефект впровадження ІТ-технологій та устаткування у міжнародній готельній індустрії. Причорноморські економічні студії. Науковий журнал Випуск 92. 2025. С.203-209.
22. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Годя І.М. Роль інноваційного устаткування як чинника підвищення конкурентоспроможності підприємств галузі в умовах євроінтеграції. Причорноморські економічні студії. Випуск 87 С. 187-192.
23. Корсак, Р., Ільницький, В. Торгівля та готельно-туристична галузь Чехії у контексті євроінтеграції: можливості для українсько-чеської співпраці (2000 – 2019). Axis Europae, 1, 2022. С. 49–63.
24. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування. Практичний посібник готельєра. Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
25. Корсак Р.В., Попик М.М. Актуальні проблеми менеджменту в міжнародній готельній індустрії. Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі [Електронний ресурс]: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., 5 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний ун-т. Електронні текстові дані. Харків, 2024. С. 451-452.
26. Корсак Р.,Січка І. Транскордонна транспортна логістика як драйвер зростання міжнародного готельного сектора. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: формування національно-культурної ідентичності : матеріали ІІ всеукраїнської науково-практичної Інтернет-

конференції (м. Миколаїв, 29 квітня 2026 року) / Миколаївський національний аграрний університет ; Факультет менеджменту ; Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму. Миколаїв : МНАУ, 2026. С. 13-1

27. Корсак Р., Світлинець О. Вплив глобалізації на розвиток готельно-ресторанного бізнесу: виклики та можливості. Актуальні питання освіти і науки в умовах сучасної російсько-української війни. Том І / [Ред.: В.Ільницький, Р.Корсак, Т.Пантюк, О.Петречко, В.Старка]. Дрогобич – Ужгород – Тернопіль: Посвіт, 2024.С. 195-198.
28. Корсак Р.В., Світлинець О.В. Вплив цифровізації на міжнародну готельну індустрію. Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі [Електронний ресурс]: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., 5 листопада 2024 р. Державний біотехнологічний ун-т. Електронні текстові дані. Харків, 2024.С. 455-456.
29. Корсак Р., Світлинець О., Коваль О. Перспективні шляхи організації обслуговування у вітчизняній готельно-ресторанній індустрії в умовах розвитку євроінтеграційних процесів. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 49. Том 1. С. 25-31.
30. Корсак Р., Світлинець О., Годя І. Післявоєнна стратегія відбудови готельного комплексу України в умовах євроінтеграції. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. – Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 72. Том 2. С.45-52.
31. Hushtan T., Korsak R. The Role of State Support in the Development of the Hotel and Restaurant Business in the Context of Crisis Phenomena and Eurointegration Processes. Baltic Journal of Economic Studies, Vol. 10. No. 2, 2024. P. 78-84. DOI: https://doi.org/10.30525/2256-0742/2024-10-2-78-84.
32. Korsak R., Hodia I. Historical “Phenomenon” of Czechoslovak Hospitality and Tourism as an Example of Development of Hotel and Tourism Industry during the Interwar Period. Skhidnoievropeiskyi istorychnyi visnyk [East European Historical Bulletin], 27. 2023. 156–167. (doi: 10.24919/2519-058X.27.281530).

Internet-джерела:

1. Офіційний веб-портал Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://rada.gov.ua/
2. ЛігаБізнесІнформ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.liga.net.

3. Всесвітнья туристична організація / World Tourism Organization (UNWTO): [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www2.unwto.org/
4. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу:http://www.ukrstat.gov.ua/
5. Міністерство економічного розвитку та торгівлі. Департамент туризму та курортів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA
6. HOTREC - об'єднання готелів, ресторанів Європи [Електронний ресурс]. – Режим доступу:https://www.hotrec.eu/facts-figures-2/
7. Міжнародна асоціація готелів класу люкс [Електронний ресурс]. – Режим доступу:https://theilha.com/
8. Міжнародна асоціація готелів і ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу:http://www.ih-ra.org/
9. Американська асоціація готелів та житла American Hotel and Lodging Association[Електронний ресурс]. – Режим доступу:https://www.ahla.com/
10. Four Seasons Hotels and Resorts. URL: https://www.fourseasons.com/ (дата звернення 15. 09.2025).
11. Hilton Worldwide. URL: https://www.hilton.com/en/ (дата звернення 17.09.2025).
12. Holiday Inn. URL: https: https://www.holidayinn.com/hotels/gb/en/reservation (дата звернення 19.09.2025).
13. Hospitality industry statistics to have on your radar 2024. URL: https://hospitalityinsights.ehl.edu/hospitality-industry-statistics (дата звернення 16.09.2025).
14. Hotel brands: Who owns who in 2024. URL: https://www.cloudbeds.com/hotel-business/brands/(дата звернення 18.09.2025).
15. Hyatt Hotels Corporation. URL: https://www.hyatt.com/ (дата звернення 18.09.2025)
16. Marriott International. URL: https://wikipedia.org/wiki/Marriott_International (дата звернення 16.09.2025).

Додаток 2

Результати перегляду
робочої програми навчальної дисципліни

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____

(підпис)

(Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).

(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____

(підпис)

(Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).

(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____

(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами(Додаток ___).

(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____

(підпис)

(Прізвище ініціали)