



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	Розвиток індустрії HoReCa	
Викладач		Михайло РУТИНСЬКИЙ, кандидат географ. наук, доцент, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно- ресторанної справи
Рівень вищої освіти, галузь знань, спеціальність, освітня програма	Рівень вищої освіти: другий (магістерський) Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», освітня програма: «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», галузь знань J «Транспорт та послуги»	
Контактний телефон викладача	+38(067) 67-44-789	
E-mail:	rytynskij@gmail.com	
Обсяг та ознаки дисципліни	Обов'язкова освітня компонента Форма контролю: екзамен. Загальна кількість кредитів - 4, годин – 120, у т.ч. лекції – 32 години, практичні заняття – 16 години, самостійна робота – 72 години. Формат: очний (offline) / дистанційний (online). Мова викладання: українська.	
Консультації	Консультації проводяться відповідно до графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber.	
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні.	

1. Мета і завдання дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Розвиток індустрії HoReCa» є формування у здобувачів фахових знань і компетентностей щодо інструментарію сучасної науки і практики управління розвитком

підприємств HoReCa індустрії в умовах глобалізації та доктрини сталого розвитку.

Основними завданнями, що мають бути виконані у процесі вивчення дисципліни, є теоретична підготовка здобувачів вищої освіти з таких питань:

- концептуальні підходи до науки і практики управління розвитком підприємств HoReCa індустрії;
- глобалізація та її вплив на організацію й управління HoReCa індустрії,
- сталий розвиток як дорожня карта розробки індивідуальної стратегії розвитку підприємства HoReCa індустрії,

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

Інтегральну компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності

- ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.
- ЗК 4. Здатність працювати в команді.
- ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
- ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
- ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті

Спеціальні компетентності

- СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.
- СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.
- СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої

інформації.

СК 14. Здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку готельно-ресторанної індустрії та кейтерингового сервісу, прогнозувати їх вплив на регіональний бізнес гостинності та застосовувати ці знання для формування нових моделей управління, сервісних та бізнес-процесів, спрямованих на економічне та соціальне відновлення Центральноукраїнського регіону.

Програмні результати навчання

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення.

При організації освітнього процесу в Центральноукраїнському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу; Положення про організацію вивчення вибіркового навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО; Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Розвиток індустрії HoReCa як концепція і дорожня карта розвитку підприємства

Тема 1. HoReCa індустрія на сучасному етапі розвитку: поняття, виклики та тренди.

Тема 2. Типологія та вектори розвитку індустрії HoReCa.

Тема 3. Мультифункціональність HoReCa сервісів як концепція розвитку підприємства.

Тема 4. Розробка дорожньої карти «Стратегія підприємства HoReCa» на регіональному, національному, міжнародному ринку.

Змістовний модуль 2. Урахування принципів сталого розвитку, екологічної відповідальності, соціальної справедливості та економічної стійкості в

управлінні HoReCa бізнесом

Тема 5. Урахування принципів сталого розвитку в управлінні HoReCa бізнесом.

Тема 6. Урахування принципів екологічної відповідальності в управлінні HoReCa бізнесом.

Тема 7. Урахування принципів соціальної справедливості та підтримки ветеранів в управлінні HoReCa бізнесом.

Тема 8. Урахування принципів економічної стійкості в управлінні HoReCa бізнесом.

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий. Форма підсумкового контролю: екзамен.

Оцінку підсумкового семестрового контролю у формі екзамену становить сума балів за результатами поточного контролю, рубіжних контролів та балів, набраних здобувачем вищої освіти при складанні семестрового екзамену.

По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, розв'язання розрахункових практичних завдань, тестування, підготовки доповіді-презентації та індивідуальних завдань.

Впродовж семестру здобувач може отримати максимум 60 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 30 балів, за другий рубіжний контроль – 30 балів, 40 балів виноситься на екзамен. Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти на екзамені, додається до результатів рубіжних контролів, що разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100-бальною шкалою та переводиться в оцінку за шкалою ЄКТС і національною шкалою («Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно»).

Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральнотехнічному національному технічному університеті.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю студентів, усне опитування, тестовий контроль.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою (екзамен)	За системою ЦНТУ

A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	82-89
C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	3 (задовільно)	64-73
E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	2 (незадовільно)	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота		1-34

6. Рекомендовані джерела інформації:

Основна література

1. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.

2. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 340 с.

3. Борисова, О., Пшеничний, Б., Алексеєнко, В. ЧИННИКИ ДИВЕРСИФІКАЦІЇ В СЕКТОРІ HORECA: ГЛОБАЛЬНІ ТРЕНДИ. Економіка та суспільство, 2023. 54. С. 12-16. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-54-86>

4. Брич, В. Я. Економічний механізм управління інноваційним розвитком підприємств [Текст] : монографія / В. Я. Брич, Л. В. Дерманська, Я. О. Шпак. - Тернопіль, 2018. 357 с.

5. Капліна Т.В., Столярчук В. М., Малюк Л. П., Капліна А. С. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник. Полтава: ПУЕТ, 2018. 3. Кривов'язюк І. Антикризове управління підприємством. Кондор, 2020. 394 с.

6. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.

7. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. Я. Брич, (...), Г. В. Кушнірук, **М. Й. Рутинський**, Н. Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.

8. Стадник В. В. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства : навч. посіб. / В. В. Стадник, М. А. Йохна. – Хмельницький : ХНУ, 2021. – 327 с.

9. **Rutynskyi M., Zaychenko V. (2025). Hotel and restaurant industry of Ukraine: modernization, innovatization, challenges and losses of the war era.**

Modernisation of the Economy and Financial System: Problems, Opportunities, Prospects : Collective monograph. Part 1. Riga, Latvia: Baltija Publishing, P. 320–343. [in Ukrainian] DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-540-2-16>

Додаткові джерела:

1. Бєлай С. В. Державні механізми протидії кризовим явищам соціально-економічного характеру: теорія, методологія, практика: монографія. Х. : Вид-во НАНГУ, 2015. 349 с.

2. Балицький А. Цифрові технології та диджитал-маркетинг: нові можливості для туристичного й готельно-ресторанного бізнесу. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2022. Вип. 6 (47). С. 424-432.

3. Богуславський О. В., Дмитришин Є. О., Александров А. А. (2024). Диджиталізація бізнесу в умовах війни в Україні. Цифрова економіка та економічна безпека, (6 (15), 39-46. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.15-6>

4. Воронкова В.Г., Белоусов В.В., Колух В.О. Бізнес-аналітика як стратегічний ресурс інформаційно-аналітичного забезпечення управління підприємствами та організаціями в умовах цифрової трансформації. Цифрова економіка та економічна безпека. 2024. Вип. 5(14). С. 8-15. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.14-2>

5. Воронкова В.Г., Ніколаєнко Є.А. Цифрова трансформація підприємств як стратегічний інструмент сталого розвитку та економічної стабільності в умовах війни та післявоєнного відновлення. Цифрова економіка та економічна безпека, 2025, 1(16), 9-17. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.16-2>

6. Зубехіна Т. В., Матвійчук Л. Ю. Організаційно-економічні інструменти стратегічного розвитку підприємств індустрії гостинності в умовах цифровізації. Цифрова економіка та економічна безпека, 2024, 6(15), 273-278. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.15-43>

7. Новікова В. В., Бондар Н. П., Шаран Л. О. Впровадження event-менеджменту в діяльність підприємства готельно-ресторанного господарства. Modern engineering and innovative technologie. 2019. № 10-02. С. 45-54.

8. Рутинський М. Й. Сталий розвиток: від вербальної концепції до концептуальної моделі. Український географічний журнал. 2000. № 1. С. 35–38.

9. Rutynskyi M., Zaychenko V. (2025). Hospitality and tourism: state policy priorities in the context of post-war reconstruction of Ukraine. Post-War Reconstruction of Ukraine: Legal, Political and Economic Challenges in Historical Perspective : scientific monograph. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2025, P. 734–748. [in Ukrainian]

10. Rutynskyi M., Zaychenko V. (2025). Restaurant business and food delivery services in Ukraine in the digital era: the economics of deepening strategic partnerships. Українське суспільство у цифрову еру: трансформації соціальних, політичних, правових та економічних відносин. Riga, Baltija Publishing, P. 305–336.

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. HoReCa: інтернет-портал. URL: <https://horeca.org.ua>
2. Horeca Today: інтернет-портал. URL: <https://horecatoday.ua>
3. HoReCa-Україна. Інформаційний рекламно-аналітичний інтернет-портал. Все про сферу гостинності. URL: <https://horeca-ukraine.com>
4. Поняття HoReCa та її розвиток в Україні. URL: <https://panstakan.com.ua/uk/blog/ponyattya-horeca-ta-ii-rozvitok-v-ukraini>

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, Протокол №1 від 27 серпня 2025 р.