

ПОПЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ

Силабус дисципліни

«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ»

1. Профіль дисципліни

Кафедра економіки, підприємництва та туризму	Освітній ступінь – перший (бакалаврський) Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність: 242 «Туризм» Освітня програма «Туризм» Кількість кредитів – 6 Загальна кількість годин – 180 Рік підготовки, семестр – 3, 6 Компонент освітньої програми: обов'язкова Цикл підготовки: професійний Мова викладання: українська
---	--

2. Інформація про викладача

Викладачі	Лекції проводитиме доцент Чернишова Таїсія Миколаївна Практичні заняття проводитиме асистент Осіпчук Анна Сергіївна
Профайл викладачів	Чернишова Т. М. https://polissiauniver.edu.ua/%d1%87%d0%b5%d1%80%d0%bd%d0%b8%d1%88%d0%be%d0%b2%d0%b0-%d1%82%d0%b0%d1%97%d1%81%d1%96%d1%8f-%d0%bc%d0%b8%d0%ba%d0%be%d0%bb%d0%b0%d1%97%d0%b2%d0%bd%d0%b0 Осіпчук А. С. https://polissiauniver.edu.ua/%d0%be%d1%81%d1%96%d0%bf%d1%87%d1%83%d0%ba-%d0%b0%d0%bd%d0%bd%d0%b0-%d1%81%d0%b5%d1%80%d0%b3%d1%96%d1%97%d0%b2%d0%bd%d0%b0/
Контактна інформація	Чернишова Т. М., тел. 0675913103; ел. пошта taisiya_1983@ukr.net Осіпчук А. С., тел. 096-726-58-05; annaosipchuck@ukr.net
Сторінка курсу в Moodle	http://beta.znau.edu.ua:3398/course/view.php?id=1747
Консультації	Онлайн консультації через Zoom щочетверга з 15.00 до 17.00 або через Viber

3. Анотація до дисципліни

Розвиток туризму в Україні на сьогодні набув особливої актуальності. Значну увагу приділяють як зовнішньому так і внутрішньому туризму, які спрямовані на використання природного, рекреаційного, культурно-історичного потенціалу країни. Це, в свою чергу, потребує розвитку та вдосконалення існуючої матеріально-технічної бази відпочинку, а саме готелів та інших засобів розміщення. Тому у вивченні навчальної дисципліни «Організація готельної справи» закладені принципи організації діяльності готелів, формування атмосфери гостинності, створення та просування туристичного продукту.

4. Мета та цілі дисципліни

Метою вивчення курсу «Організація готельної справи» є формування системи знань та вмій з організації діяльності готельного підприємства, технологічного процесу

обслуговування туристів у готелях, організації готельного сервісу. Вивчення курсу «Організація готельної справи» полягає не лише в засвоєнні студентами теоретичних основ технології функціонування підприємства готельного господарства на ринку, а й сприйнятті готельного господарства як невід'ємної частини сфери туризму, яка набуває все більшого значення в економіці країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навиками роботи в підприємствах готельного господарства та відрегулювати його успішну діяльність на ринку готельних послуг. Компетенції, що забезпечує дисципліна:

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії

СК06 Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

СК07 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту

СК12 Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу

5. Організація навчання

5.1. Обсяг дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість годин	
	Денна	Заочна
Лекції	30 год.	8 год.
Практичні	42 год.	10 год.
Самостійна робота	108 год.	162 год.

5.2. Формат дисципліни

Проведення дисципліни можливе як в очній, так і у змішаній (поєднання традиційних форм навчання з елементами електронного навчання через систему Moodle) в залежності від епідемічної ситуації в країні та регіоні.

5.3. Тематичний план початкової дисципліни

№ з/п	Тема	Назва теми	Кількість годин	
			денна форма	заочна форма
1.	Т 1	Теоретико-методологічні основи: предмет, метод і завдання курсу	12	-
2.	Т 2	Історичні аспекти сфери гостинності	12	-
3.	Т 3	Характеристика готельної індустрії України	12	-
4.	Т 4	Сутність готельної індустрії й типологія закладів розміщення	12	-
5.	Т 5	Організація роботи служб і підрозділів готельного підприємства	12	-
6.	Т 6	Періоди гостьового циклу	12	-
7.	Т 7	Технологія бронювання та функціонування служби прийому і розміщення	12	-
8.	Т 8	Організація та технологія обслуговування споживачів готельних послуг	12	-
9.	Т 9	Функціональні організаційні структури управління готелем	12	-

10.	Т 10	Організація безпеки підприємств готельного господарства	12	-
11.	Т 11	Принципи будівництва та архітектури сучасних готелів	12	-
12.	Т 12	Якість надання готельних послуг – основна складова успішності готелю	12	-
13.	Т 13	Значення інтер'єру та озеленення готелів	12	-
14.	Т 14	Особливості цінової політики в готельній індустрії	12	-
15.	Т 15	Організація відпочинку, дозвілля і розваг	12	-
Разом:			180	-

5.4. Система оцінювання та вимоги

Система оцінювання навчальних досягнень студентів

Вид заняття	Максимальна кількість балів за одиницю	Кількість одиниць, год.	Максимальна кількість балів
Лекції	0,2	30	9
Практичні заняття	0,7	42	29,4
Самостійна робота	0,09	108	9,6
Модульна контрольна робота*	12,0	1	12,0
Разом:		-	60

*На модульні контрольні роботи передбачити кількість балів, яка складає не менше 20% від максимальної кількості балів, які студент може отримати під час поточного контролю за накопичувальною системою (60 балів).

Максимальна кількість балів становить 60. Мінімальна кількість балів, набраних студентом, складає 60% від максимальної кількості балів, отриманих під час вивчення дисципліни – 36 балів.

Порогові рівні оцінок за результатами навчання

Шифр результату навчання	Вид заняття	Мінімальна кількість балів (репродуктивний рівень)**	Максимальна кількість балів (творчий рівень)
		36	60
РН01,06,15	Лк1-14; Пз 1-14; СР, (ЗМ1, ЗМ2)	13	20
РН08,10,15	Лк 7, 13, 15; Пз 8,13,15; СР (ЗМ2, ЗМ3)	13	20
РН01,06, 08, РН10, РН15	Індивідуальні завдання	2	8
	МКР	8	12
Разом:		36	60

**Мінімальний пороговий рівень оцінки визначається тим, що студент має певні знання, передбачені в робочій програмі навчальної дисципліни, володіє основними положеннями, що вивчаються на рівні, який визначається як мінімально допустимий. 3

використанням основних теоретичних положень, студент з труднощами пояснює правила вирішення практичних/ розрахункових завдань дисципліни. Виконання практичних/ контрольних/ індивідуальних завдань, значно формалізовано: є відповідність алгоритму, але відсутнє глибоке розуміння роботи та взаємозв'язків з іншими дисциплінами.

Максимальна кількість балів становить 60. Мінімальна кількість балів, набраних студентом, складає 60 % від максимальної кількості балів, отриманих під час вивчення дисципліни – 36 балів.

6. Результати навчання

Шифр	Результат навчання
PH01	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів
PH06	Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів
PH08	Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися
PH10	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)
PH15	Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань

7. Пререквізити

Щоб приступити до вивчення дисципліни «Організація готельної справи» студент попередньо отримав базові знання з дисциплін: «Організація туристичних подорожей», «Ринок туристичних послуг», «Менеджмент туризму», «Маркетинг туризму», «Організація послуг харчування», «Економічний аналіз туристичного підприємства».

8. Політики дисципліни

При організації освітнього процесу у Поліському національному університеті студенти, викладачі, методисти, адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу В Університеті, Положення про навчально-методичне забезпечення навчальних дисциплін у Поліському університеті, Положення про силабус навчальної дисципліни Поліському університеті, Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у Поліському університеті, Положення про академічну доброчесність, запобігання та виявлення плагіату в Поліському університеті.

Академічна доброчесність. На заняття студенти вчасно приходять до аудиторії відповідно до діючого розкладу (у разі пропуску занять до деканату подається пояснювальна записка).

Під час занять студенти: не вживають їжу та жувальну гумку; не залишають аудиторію без дозволу викладача; не заважають викладачу проводити заняття.

Під час контролю знань студенти: є підготовленими відповідно до вимог даного курсу; розраховують тільки на власні знання (не шукають інші джерела інформації); не заважають іншим; виконують усі вимоги викладачів щодо контролю знань.

Викладач у свою чергу: забезпечує на заняттях обстановку творчого, зацікавленого ставлення студентів до навчальної дисципліни, яку він викладає; формує на заняттях дух взаємного порозуміння та доброзичливості, виключає формалізм та елементи безпринципності в освітньому процесі; при проведенні занять дотримується вимог трудової дисципліни та навчального розпорядку.

Підсумковий контроль результатів навчання та компетентностей студентів з навчальної дисципліни здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену у

формі тестування на ПК. Екзаменаційні тести охоплюють програму навчальної дисципліни. Завданням екзамену є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності використання для вирішення практичних задач тощо. Тестові питання мають теоретичне та практичне спрямування, які передбачають вирішення типових професійних завдань фахівця на робочому місці та дозволяють діагностувати рівень підготовки студента і рівень його компетентності з навчальної дисципліни.

Мінімально можлива кількість балів, отриманих студентом у випадку складання екзамену, дорівнює 24. Максимальна можлива кількість балів, отриманих на екзамені – 40.

Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за відповіді на тестові питання, що округлені до цілого числа.

Методи контролю:

Лекція: попереднє усне чи письмове опитування, фронтальне опитування, вибіркоче усне опитування.

Практичне заняття: співбесіда, дискусія, мозковий штурм, усне та письмове опитування, тестування, вирішення задач, захист доповідей (рефератів), діалог, професійний диктант, письмова модульна робота (проміжний контроль).

Самостійна робота студентів: перевірка конспекту, перевірка відповідей на проблемні питання, опитування на практичному занятті, захист індивідуального творчо-наукового завдання.

Поточний контроль – проведення лабораторних занять, відпрацювання академічних заборгованостей.

Модульний контроль – включає до себе перевірку засвоєння матеріалу вибіркочих тем курсу згідно з тематичним планом шляхом виконання самостійних та практичних завдань, проведення рубіжного атестування.

Підсумкова оцінка з дисципліни розраховується як сума балів, отриманих під час екзамену та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою.

9. Технічне та програмне забезпечення (за потреби)

Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами, і передбачають використання презентацій, відеофільмів. Практичні роботи проводяться в аудиторіях з використанням наочного роздаткового матеріалу та навчального приладдя: стенди з інформацією, мультимедійний комплекс, державні стандарти, міжнародні стандарти – ISO/FDIS 9000, доступ до Інтернету, наявність каналів доступу, бібліотечний фонд фахових видань на паперових та електронних носіях (250).

10. Література необхідна для вивчення навчальної дисципліни

а) законодавство

Державні стандарти

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги». URL: http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY3/dsty_4268-2003.pdf
2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів». URL: <https://www.odessatourism.pro/wp-content/uploads/2020/12/dstu-4269-2003.pdf>
3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004
4. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». URL: <https://cutt.ly/MCnwsDr>
5. Офіційний сайт Державного підприємства Всеукраїнський державний науково-виробничий центр стандартизації, метрології, сертифікації та захисту прав споживачів (ДП «Укрметртестстандарт») [Електронний ресурс]. URL: <http://www.ukrcsm.kiev.ua>

Інші

1. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Державної туристичної адміністрації України № z0413-04 від 12.11.2010
2. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) – № 297 від 15.03.2006-08-02.
3. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг (Наказ Держстандарту N 238
4. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Готелі. ДБН В.2.2-20:2008. URL: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/03/DBN-V.2.2-20-2008.pdf>

б) основна

1. Балик С.І. Організація готельного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно – ресторанної справи: навчальний посібник. К.: Кондор, 2015. 752с.
3. Корж Н.В., Левицька І. В., Онищук Н. В. Готельна справа: навчальний посібник. К.:Київ.нац.торг.-екон.ун-т., Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. 580с.
4. Огінок С. В., Дика Б. М. Особливості організації готельного бізнесу на умовах франчайзингу. *Соціальна економіка*, 2021. Випуск 61. С. 114-122.
5. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишнеvsька [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288с.
6. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур. Львів: Видавництво «Добра справа», 2019. 224с.
7. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. /[упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун]; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
8. Стратегічні альтернативи розвитку готельного господарства України: колективна монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. Валінкевич Н. В. Житомир: ПНУ, 2022. 237с.
9. Технологія готельної справи: навчальний посібник / І. К. Нестерчук, А. С. Осіпчук, С. В. Тищенко, Т. М. Чернишова, Б. Л. Шевчук. Житомир: 2019. 224с.
10. Чепурда Л. М. Таньков К. М., Куракін О. Б. Організація готельного господарства. Теорія і практика: Навчальний посібник. Черкаси: ЧДТУ, 2015. 427с.
11. Nesterchuk I., Komarnitskyi I., Samoday V., Chunikhina T., Chernyshova T. and Tyshchenko S. Business Planning and Marketing of Gastronomic Projects in the Hotel and Restaurant Industry. *Economic Affairs*. 2022. Vol. 67. No. 03. pp. 307-316.

в) додаткова

1. Грановська В. Г., Бойко В. О. Функціонування екоготелів в Україні як чинник активізації підприємницької діяльності. *Економіка АПК*. 2020. № 3. С. 57-85.
2. Земліна Ю., Ліфіренко О. Тенденції розвитку готельного бізнесу. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*, 2019 Том 2 No 1. С. 121-129.
3. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ: Центр учб. літ., 2019. 470с.
4. Мальська М.П., Кізима В.Л., Жук І.З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник. К.: «Центр учбової літератури», 2017. 336с.
5. Осіпчук А. С. Формування та просування екотуристичного продукту. *Приазовський економічний вісник*. 2021. № 4 (27). С. 68-76.

6. Роглев Х.Й. Менеджмент готелю: Економіко – організаційні аспекти. К.: Кондор, 2016. 443с.

з) інформаційні ресурси

1. Бібліотечно-інформаційний ресурс (книжковий фонд, періодика, фонди на електрон-них носіях тощо) бібліотеки ПНУ. Інституційний репозитарій ПНУ. URL: <http://lib.znau.edu.ua/jirbis2/>

2. Готелі України. URL: <https://cutt.ly/nCb5KtM>

3. Журнал «HOTEL». URL: <http://hotel-rest.com.ua/>

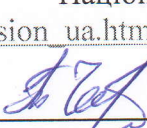
4. Законодавча база України. URL: <http://search.ligazakon.ua/search/business/instruction/ua/>

5. Каталог та рейтинг готелів України. URL: <http://www.all-hotels.com.ua>

6. Офіційний сайт Державного агентства розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua/>

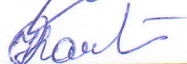
7. Офіційний сайт Національної туристичної організації. URL: https://www.ntoukraine.org/mission_ua.html

Викладач _____



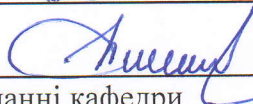
Т. М. Чернишова

Гарант освітньої програми _____



Н. В. Валінкевич

Декан факультету _____



О. А. Опалов

Силабус затверджений на засіданні кафедри
Протокол № 2 від “18” серпня 2022р.

Завідувач кафедри _____

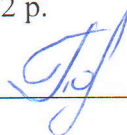


Н. В. Валінкевич

Обговорено та рекомендовано до затвердження навчально-методичною комісією факультету

Протокол № 1 від “31” серпня 2022 р.

Голова НМК факультету _____



О. А. Прокопчук