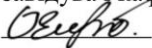


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ**  
**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
на засіданні кафедри готельно-ресторанного  
та туристичного бізнесу  
протокол № 2 від 07.09.2020 р.  
завідувач кафедри  
 Олена ОРЛЕНКО

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ**  
**ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

Освітня програма «Туризм»

Спеціальність 242 Туризм

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Херсон 2020

<b>Назва освітньої компоненти</b>	Організація готельного господарства
<b>Викладач (і)</b>	Пластун Анна Андріївна
<b>Посилання на сайт</b>	<a href="http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/main_components.aspx">http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/main_components.aspx</a>
<b>Контактний тел..</b>	+380992079545
<b>Е-mail викладача:</b>	anna.plastun@reikartz.com
<b>Графік консультацій</b>	за призначеним часом

## 1. Анотація до курсу

Навчальна дисципліна «Організація готельного господарства» складена для спеціальності 242 Туризм. Вивчення дисципліни передбачає сформувати у здобувачів теоретичні та практичні знання з організації готельного господарства, формування знань та вмінь з організації діяльності підприємства готельного бізнесу, технологічного процесу обслуговування гостей у готелях, організації готельного сервісу.

Засвоєнню нового навчального матеріалу здобувачами сприяє використання таблиць, схем та інших наочних матеріалів. Оцінювання знань на практичних заняттях проводиться з урахуванням правильності виконання теоретичних та практичних робіт.

## 2. Мета та цілі курсу

Метою вивчення дисципліни "Організація готельного господарства" є: формування у студентів знань та компетенцій з організації готельного господарства; формування навички оформлення необхідної документації, кошторисів та планів; засвоєнні студентами теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку; сприйнятті готельного господарства як невід'ємної частини сфери туризму України, яка набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам

оволодіти навичками організації підприємств готельного господарства, та відрегулювати його успішну діяльність на ринку готельних послуг.

Виходячи з мети, у процесі вивчення дисципліни вирішуються наступні *завдання*:

- розглянути поняття основної термінології й понятійного апарата туризму, використовуюваного при вивченні курсу організації готельного господарства;
- виявити технологічні етапи організації готельного господарства;
- підготувати студентів до самостійного рішення практичних завдань, що дозволить у майбутньому здійснювати успішну діяльність на ринку готельних послуг.

### **3. Компетентності та програмні результати навчання**

*Компетентності:*

K02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя;

K03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо;

K15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності

K18. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління

K22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

*Програмні результати навчання:*

ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.

#### 4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота
6/180	34	34	112

#### 5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ Вибіркова компонента
2022-2023	5	242 Туризм	3	Обов'язкова

#### 6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Мультимедійне обладнання.

#### 7. Політика курсу

Організація навчального процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності студентів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт.

Недопустимо: пропуски та запізнення на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття (крім випадків, передбачених навчальним планом та методичними рекомендаціями викладача); списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання, наявність незадовільних оцінок за 50% і більше зданого теоретичного і практичного матеріалу.

## 8. Схема курсу

Тиждень, дата, години	Тема, план, кількість годин (аудиторної та самостійної)	Форма навчального заняття	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
<b>Модуль 1. Історія розвитку, нормативно-правове регулювання готельної індустрії, класифікація готелів</b>					
Тиждень А,Б дата	<p>Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства.</p> <p>Тема 2. Особливості розвитку готелів Світу.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи історичні періоди: древній період (IV тис. до н.е. - 476 рік н.е.); період середньовіччя (V-XV віки н.е.); новий час (XVI ст. - початок XX ст.).</p> <p>Вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення.</p> <p>Поява перших об'єднань готелів і їх подальший розвиток.</p> <p>Значення обміну між містами та розвитку торговельних зв'язків на становлення готельного господарства.</p> <p>Розширення подорожей на водному, залізничному, автомобільному</p>	Лекція – 4 год.	28, 7, 49, 16, 17.	Опрацювання лекції	

	<p>транспорті та виникнення нових типів готелів.</p>				
	<p>Тема 1. Історія виникнення і розвитку індустрії гостинності у світі. План Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства. Відкриття нових земель в Європі та інших континентах світу і вплив цього процесу на будівництво різних засобів розміщення. Перші готелі в Стародавній Греції, Римі, Сумерії, Ірані, Єгипті та їх особливості. Історія розвитку світового готельного періоду християнської ери. Значення релігії різних народів на розвиток готелів. Особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії тощо.</p>	<p>Практика – 4 год.</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	
	<p>Тема 2. Історія виникнення і розвитку індустрії гостинності в Україні. План Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі. Період татаро-монгольського іґа та визвольних війн стародавньої Русі.</p>	<p>Лекція – 2 год.</p>	<p>28, 46, 17, 8, 14.</p>	<p>Опрацювання лекції</p>	

<p>Тиждень А,Б дата</p>	<p>Тема 3. Історія розвитку готельного господарства України. Тема 4. Сучасний стан і тенденції розвитку готельного господарства України і Світу</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>Розвиток готельного господарства України як одного із основних центрів торговельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи. Початок розвитку засобів розміщення «ямб», «ямів», значення «Ямського наказу» для організації «ямів», постійних і гостинних дворів. «Чумацький шлях» - як основа для будівництва корчм, зимівників козаків. Основні напрями удосконалення організації роботи готельного господарства України.</p>	<p>Лекція – 2 год.</p>	<p>53, 35, 27, 54, 5.</p>	<p>Опрацювання лекції</p>	
	<p>Тема 3. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>Тенденції розвитку світового готельного господарства: створення великих готельних об'єднань в Азії, Карибському басейні, освоєння нових регіонів</p>	<p>Практика – 2 год.</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	

	<p>міжнародними готельними ланцюгами, розширення франчайзингових угод на управління в готельному секторі, розробка національних програм туристичної сфери країни, глибока сегментація туристичного ринку за рахунок створення нових типів готелів, що призначені, для конкретної категорії населення, динаміки готельних тарифів на різні види послуг. Характеристика факторів, що позитивно впливатимуть на розвиток світової готельної індустрії.</p>				
	<p>Тема 4. Характеристика сучасної індустрії гостинності світу. План Туризм як основа сучасної індустрії гостинності. Готельна база світу по регіонах: Африка, Америка, Східна Азія і район Тихого океану, Європа, Близький Схід; залежність її від тенденцій розвитку туризму. Найбільші готельні об'єднання світу: готельні корпоративні компанії, незалежні готельні компанії, компанії, що спеціалізуються на наданні управлінських послуг.</p>	Лекція – 2 год.	35, 45, 47, 38, 50, 6.	Опрацювання лекції	



<p>Тиждень А,Б дата</p>	<p>Тема 5. Нормативно-правова база діяльності готельних господарств України.</p> <p>План</p> <p>Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій.</p> <p>Тема акцентує увагу на таких аспектах: визначення типу підприємства; визначення та присвоєння категорії; вимоги до організації (технічне оснащення, технологічний процес, якість) надання основних та додаткових послуг; правила користування готелями.</p>	<p>Лекція – 2 год.</p>	<p>49,10,15,24,41.</p>	<p>Опрацювання лекції</p>	
	<p>Тема 5. Нормативно-правове регулювання діяльності готельних підприємств в Україні.</p> <p>План</p> <p>Опрацювання таких документів: міждержавні стандарти, нормативно-правові і нормативно-експлуатаційні документи, класифікаційні стандарти, декрети Кабінету Міністрів України, Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг, Правила користування</p>	<p>Практика – 2 год.</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	

	<p>готелями і надання готельних послуг в Україні.</p> <p>Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні в галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів, загальні вимоги до стандартів.</p>				
	<p>Тема 5. Нормативно-правове регулювання діяльності готельних підприємств в Україні.</p> <p>План</p> <p>Значення та основи функціонування Державної системи стандартизації, сутність уніфікації, спеціалізації, взаємозамінності, розвиток вітчизняних систем стандартів, методичні принципи комплексної стандартизації, положення випереджувальної стандартизації.</p> <p>Категорії стандартів: державні (ДСТУ), галузеві (ГСТУ), стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок України (СТТУ), технічні умови (ТУУ), стандарти підприємств (СТП) і види стандартів: основоположні; на продукцію і послуги; на процеси; методи контролю (випробувань, вимірювань, аналізу), інформаційні показники стандартів.</p>	Лекція – 2 год.	47,26,49,40,8,41.	Опрацювання лекції	

<p>Тиждень А,Б дата</p>	<p>Тема 6. Діяльність органів і служб стандартизації України в галузі туризму. Тема 7. Фактори типізації готельного господарства.  План Основи діяльності готельного господарства - надання ночівлі. Готельне господарство - невід'ємна складова частина індустрії туризму. Функціональне призначення підприємств готельного господарства. Закордонний досвід типізації готелів.</p>	<p>Лекція – 2 год.</p>		<p>Опрацювання лекції</p>	
	<p>Тема 6. Діяльність органів і служб стандартизації України в галузі туризму.  План Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: -місцезнаходження; - основне призначення; - строк перебування; - режим експлуатації; - рівень обслуговування; - обслуговуючий контингент; - місткість; - мета подорожі.</p>	<p>Практика – 2 год.</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	
	<p>Тема 7. Фактори типізації готельного господарства.  План:</p>	<p>Лекція – 2 год.</p>	<p>44,3,27,38,41,55.</p>	<p>Опрацювання лекції</p>	

	<p>Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю.</p> <p>Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування.</p>				
<p>Тиждень А,Б дата</p>	<p>Тема 1. Характеристика засобів розміщення: транзитні і ділові готелі.</p> <p>План</p> <p>Транзитні готелі - їх призначення, розташування та форми власності.</p> <p>Ділові готелі - їх призначення та місцезнаходження.</p> <p>Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів такого типу: місцезнаходження, наявність умов для роботи в номері, максимальна ізоляція номерів від впливу зовнішнього середовища, надання умов для проведення нарад, конгресів, презентацій, виставок, бенкетів тощо, наявність розвинутої мережі служби зв'язку та фінансового забезпечення тощо.</p>	<p>Лекція – 2 год.</p>	<p>55,36,21,5,57.</p>	<p>Опрацювання лекції</p>	
	<p>Тема 2 Характеристика засобів розміщення: курортні готелі і готелі для сімейного відпочинку.</p> <p>План</p> <p>Курортні готелі - їх призначення.</p>	<p>Практика – 2 год.</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	

	<p>Специфічні особливості місцезнаходження, медичного обслуговування, надання профілактичного і дієтичного харчування, наявності торговельної мережі лікувальних і курортних товарів, внутрішнього обладнання номерів, широкого кола додаткових послуг.</p> <p>Готелі для сімейного відпочинку - призначення, основний обслуговуючий контингент.</p> <p>Особливості функціонування сімейних готелів: наявність приміщень для дітей різного віку, створення умов для індивідуального дитячого харчування в номері і поза ним, створення умов для відпочинку дорослих дітей і організації спортивно-оздоровчих занять.</p>				
Тиждень А,Б дата	<p>Тема 3. Характеристика готелів для відпочинку: туристично-екскурсійні та туристично-спортивні готелі.</p> <p>План</p> <p>Туристично-екскурсійні готелі (туристичні, готелі для масового туризму) для туристів з пасивним засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень.</p>	Лекція – 2 год.	38,3,57,32,56,18.	Опрацювання лекції	

	<p>Туристично-спортивні готелі - особливості їх місцезнаходження. Функціональні особливості готелів даного типу: наявність приміщень туристично-спортивного обслуговування та спортивно-оздоровчого призначення, наявність трас, споруд, що відповідають вимогам маршруту, створення умов для медичного, профілактично-лікувального обслуговування. Особливості функціонування готелів для спортсменів, що займаються окремими видами спорту. Готелі для сімейного відпочинку.</p>				
	<p>Тема 4. Характеристика спеціалізованих туристичних готелів. План Спеціалізовані туристичні готелі - їх призначення, місцезнаходження. Характеристика і призначення мотелів, кемпінгів. Види ротелів, основне їх призначення і характеристика. Ботелі і ботокемпінги, їх призначення, місцезнаходження, організація приміщень для ночівлі та відпочинку. Особливості організації флайтелів, - готелів для любителів авіаційного спорту.</p>	<p>Практика – 2 год.</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	

	<p>Функціональні особливості підприємств: особливостями умов для відпочинку і спортивних розваг; організацією харчування; послугами торгівлі; можливостями гнучкої зміни місткості номерного фонду;</p> <p>- особливостями організації приміщень для ігор дітей.</p>				
Тиждень А,Б дата	<p>Тема 5. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.</p> <p>План</p> <p>Вимоги до лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства та їх основні типи: санаторії; пансіонати; бази та табори відпочинку; будинки відпочинку; сільські туристичні будинки; профілакторії.</p> <p>Організаційні питання порядку комплектації кадрового забезпечення, організації матеріально-технічної бази, врахування екологічних вимог.</p>	Лекція – 2 год.	48,26,3.	Опрацювання лекції	
	<p>Тема 6. Основні підходи до класифікації готелів (ВТО).</p> <p>План</p> <p>Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного</p>	Практика – 4 год.		Виконання завдань практичного заняття	

	<p>господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн.</p> <p>Характеристика основних вимог до класифікації готелів, розроблених секретаріатом ВТО в 1989 р.: до навколишньої території, будівель, якості устаткування і обладнання, організації номерного фонду, громадських і допоміжних приміщень, обслуговуючого персоналу тощо. Причини необхідності в класифікації готельних господарств.</p> <p>Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Критерії класифікації готельного господарства України. Головний критерій, що визначає категорію готелю.</p>				
<p>Тиждень А,Б дата</p>	<p>Тема 7. Критерії класифікації готельного господарства України.</p> <p>План</p> <p>Основа класифікації готельного господарства України - міжнародна система «зірок». Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Особливості загальних вимог до готельних господарств, що розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку.</p>	Лекція – 2 год.	48,40,15,52,7.	Опрацювання лекції	



	Класифікація готельних господарств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Категорійність номерного фонду.				
	Тема 8. Вимоги до готелів та їх характеристика. План Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта. Порядок встановлення категорійності номера. Характеристика основних вимог до готелів від ***** зіркових до * зіркових. Порядок проведення атестації готельного господарства. Органи, що мають право на проведення атестації готелю, порядок їх затвердження і умови роботи. Документальне оформлення атестації готельного господарства і строки розгляду їх в постійно діючих комісіях. Умови переатестації в готельних господарствах України.	Практика – 2 год.		Виконання завдань практичного заняття	
<b>Модуль 2. Інтер'єр та характеристика приміщень готельного господарства</b>					
Тиждень А,Б дата, академічні х годин	Тема 1. Функціональна організація приміщень. План Основне призначення приміщень готельного господарства.	Лекція – 2 год.	5,8,3,27,48,55.	Опрацювання лекції	

	<p>Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої.</p> <p>Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.</p> <p>Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.</p>				
	<p>Тема 2. Характеристика приміщень житлової групи.</p> <p>План</p> <p>Приміщення, що входять до житлової групи.</p> <p>Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера.</p> <p>Характеристика різних типів номерів: кількість житлових кімнат, їх призначення та</p>	<p>Практика – 4 год.</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	

	<p>обладнання, наявність санвузла та якість його приладдя, прийоми розміщення меблів у номерах.</p> <p>Основні вимоги до організації номерного фонду.</p> <p>Приміщення для побутового обслуговування на поверсі.</p> <p>Місцезнаходження приміщень побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання.</p>				
<p>Тиждень А,Б дата, академічних годин</p>	<p>Тема 3. Характеристика приміщень нежитлової групи.</p> <p>План</p> <p>Організація приміщень адміністрації.</p> <p>Організація приміщень вестибюльної групи.</p> <p>Функції матеріального забезпечення та проведення необхідних ремонтних робіт у готельному господарстві приміщень господарського і складського призначення. їх склад.</p> <p>Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства, перукарні, пункти прокату предметів культурно-побутового призначення, пункти дрібного ремонту речей, приймальні пункти хімчистки і прання білизни, приміщення прання</p>	Лекція – 2 год.	14,32,58,35,12.	Опрацювання лекції	

	<p>білизни за методом самообслуговування, медичний пункт та інші приміщення. Основне призначення приміщень, їх організація, обладнання та розміщення. Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Загальні вимоги до створення зелених зон відпочинку, майданчиків для спортивно-оздоровчих занять на повітрі.</p>				
	<p>Тема 4. Архітектурні рішення підприємств готельного господарства.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр.</p> <p>Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення.</p> <p>Інтер'єр як художня композиція. Основні методи створення художньої композиції, що застосовуються в створенні інтер'єрного простору приміщень: масштаб, тектоніка, єдність підпорядкування, співвідношення форм за різними характеристиками, ілюзорне сприйняття простору.</p>	<p>Практика – 4 год.</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	

<p>Тиждень А,Б дата, академічні годин</p>	<p>Тема 5. Інтер'єр як художня композиція. План Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів. При цьому слід розглянути габарити функціональних зон та проходів.</p>	<p>Лекція – 2 год.</p>	<p>10,1,32,17,40,32.</p>	<p>Опрацювання лекції</p>	
	<p>Тема 6. Формування інтер'єру приміщень готельного господарства. План Завдання та основні види декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру приміщень, силуетна композиція компонентів інтер'єру, композиційне поєднання форм і розмірів компонентів інтер'єру. Композиційні прийоми озеленення приміщень. Принципи створення композицій із зелених рослин. Особливості догляду за зеленими насадженнями у приміщеннях.</p>	<p>Практика – 2 год.</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	
<p>Тиждень А,Б дата, академічні годин</p>	<p>Тема 7. Кольори і інтер'єрі. План Колір та його спектральні особливості. Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. «Закони контрастів» та класифікація</p>	<p>Лекція – 2 год.</p>	<p>28,17,7,23,37,49.</p>	<p>Опрацювання лекції</p>	

	<p>кольорів за їх психологічним впливом на людину.</p> <p>Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципу поглинання та виділення контрастних тонів.</p> <p>Оздоблюючі матеріали, їх фактурні характеристики, що впливають на візуальне сприйняття кольору.</p>				
	<p>Тема 8. Меблювання готельних приміщень.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>Специфіка готельного господарства, багатофункціональність приміщень.</p> <p>Зональність меблювання.</p> <p>Характер планувальної організації меблів. Меблювання номерів.</p>	<p>Практика – 2 год.</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	

## 9. Система оцінювання та вимоги

Поточний контроль з дисципліни «Організація готельного господарства» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та лабораторні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу дисципліни; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

з/п	Види навчальної діяльності (робіт)	модуль 1	модуль 2	Сума балів
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- тестування	5	5	10
	- письмова робота	5	5	10
	- усне опитування	5	5	10
2.	Самостійна робота	5	5	10
3.	Контрольна робота	10	10	20
	<b>Поточне оцінювання (разом)</b>	30	30	<b>60</b>
	<b>Підсумковий контроль</b>			<b>40</b>
	<b>Разом балів</b>			<b>100</b>

## 10. Критерії оцінювання відповіді на екзамені (усної, письмової, творчої).

Семестровий (підсумковий) контроль з дисципліни «Організація готельного господарства» визначено навчальним планом – екзамен.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений екзамен з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з навчальної дисципліни, здобувач вищої освіти складає іспит повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з дисципліни за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS

Сума балів /	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою / National grade
90-100	A	Excellent	Відмінно
82-89	B	Good	Добре
74-81	C		
64-73	D	Satisfactory	Задовільно
60-63	E		
35-59	FX	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Екзамен (40 балів)

Критерії оцінювання відповіді на екзамені (усної, письмової) – 40 балів.

0 балів - Практично не знає науково-понятійного апарату. Володіння навчальним матеріалом на рівні розпізнавання. Не може користуватися підручниками, словниками та енциклопедіями, методичними рекомендаціями, іншими дидактичними засобами. Не має наукового уявлення про предмет і завдання курсу, або може дуже приблизно їх сформулювати.

5-10 балів - Має слаборозвинені уявлення про термінологію. Володіє навчальним матеріалом на фрагментарному рівні. Неспроможний вибудувати логіку відповіді. Не може відповісти на питання без суттєвих помилок, намагається вгадати відповідь на конкретні запитання. Зовсім не обізнаний в першоджерелах. Неспроможний продуктивно використовувати допомогу викладача.

11-20 балів - Самостійно відтворює деякі основні положення, що викладені в базовому підручнику чи лекційному матеріалі. Може в найбільш загальних моментах розкрити зміст основних понять і категорій. Для відтворення



систематизованого навчального матеріалу потребує сторонньої допомоги. Письмові роботи безсистемні і непослідовні, позбавлені проблемності, збіднені на наукову термінологію. Часто припускається типових помилок, які, однак, при допомозі може виправити. Зовсім не вивчає додаткову літературу, із першоджерелами ознайомлений поверхово. Матеріалом, що запланований на самостійне опрацювання, практично не володіє.

25-29 балів - Повною мірою відтворює матеріал, що викладений в рекомендованих підручниках. Додатковою літературою практично не користується, знання першоджерел не має системного характеру. При відповідях зорієнтований на репродуктивне відтворення матеріалу, а не його творче осмислення і засвоєння. Відчуває певні утруднення при розгляді теоретичних питань. При виправленні помилок, яких припускається при усних відповідях, потребує деякої допомоги викладача. Слабко уявляє, як можуть бути використані знання з предмету при вивченні інших дисциплін методологічного спрямування.

30-34 бали - Досить вільно володіє матеріалом в обсязі робочої навчальної програми, чітко уявляє і може пояснити суть основних положень, понять і категорій. Систематично вивчає теми, що виносяться на самостійне опрацювання, використовує їх матеріал при усних відповідях і написанні письмових контрольних робіт. Відповідь побудована достатньо логічно. При необхідності достатньо легко знаходить потрібний матеріал, довідковій літературі. Однак не завжди може показати актуальність проблем, що розглядаються в курсі навчальної дисципліни.

35-40 балів - Чітко розуміє роль і значення курсу як універсального наукового світогляду і як універсальної методології. Вільно володіє матеріалом згідно з програмою дисципліни. Може чітко визначити актуальність проблемних питань, що вивчаються, добре усвідомлює значення дисципліни для становлення професіонала та особистості. Ефективно використовує попередній матеріал, може здійснювати аналітико-синтетичні операції на основі отриманих знань. Володіє високою культурою самостійного планування своєї позааудиторної роботи, продуктивно аналізувати проблемні ситуації в науці. Письмові роботи мають чітко визначену логічну структуру і завершений характер, характеризуються гарним науковим стилем. Вільно використовує міжпредметні зв'язки, добре орієнтується в періодичній та монографічній літературі з предмету. Легко знаходить відповіді на нестандартні питання. Здатен переконливо обґрунтовувати свою світоглядну позицію, на високому

теоретичному рівні розглядати загальнонаукові проблеми. Виявляє творчі здібності, схильність до самостійної науково-дослідницької роботи, що проявляється у прагненні приймати участь в наукових конференціях, проблемних групах тощо.

Види робіт  Програмні результати навчання (ПРН)	Усне опитування (виступ, доповідь, участь у обговоренні) на семінарському занятті	Письмові роботи (самостійна робота)	Опрацювання лекційних матеріалів	Підсумкова контрольна робота (тестування)	Разом
ПРН01	<b>10</b>	<b>5</b>	-	<b>10</b>	25
ПРН02	<b>10</b>	<b>5</b>	-	<b>10</b>	25
ПРН10	<b>10</b>	<b>5</b>	-	<b>10</b>	25
ПРН13	<b>10</b>	<b>5</b>	-	<b>10</b>	25
<b>Разом балів</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	-	<b>40</b>	100

## 11. Список рекомендованих джерел

### Основна

1. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: учебник/ СИ. Байлик. - 2-е изд. - К: Дакор, 2009. - 368 с.
2. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация/ СИ.Байлик. - Х. : Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2004. – 332с.
3. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание/ СИ.Байлик. - Х. : Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2004. – 344с.
4. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: оснащение, евроремонт, эксплуатация/ СИ.Байлик. -Х.: Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2003. – 298с.
5. Банько В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп./ В.К. Банько. - Д. : Акор, 2008. - 328 с
6. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник/ М.Г. Бойко, Л.М.Гопкало. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 494 с
7. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб./ Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв та ін.; за ред. С.І. Дорогунцова. - К. : Ліра-К, 2005. - 520 с.
8. Роглев Х.И. Основы готельного менеджменту: навч. посіб./ Х.И.Роглев. - К. : Кондор, 2005.-408 с.
9. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах/ Т.Г.Сокол. - К. : Альтерпрес, 2009. - 447 с.
10. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб./ за ред. В.К. Федорченка, Л.Г.Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. - К. : Вища шк., 2001. – 368с.

### Додаткова

15. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл./Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Знання України, 2002. - 360 с.

16. Апонін В.В., Олексин І.І., Шутовська Н.О., Футало Т.В. Організація і технологія надання послуг. Навч. посібник за редакцією професора В.В. Апоніна. - К.: Видавничий центр "Академія", 2006. - 311 с.
17. Банько В.Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація/ Навчальний посібник. - К.: Центр інформаційних технологій. - 2006. - 292 с.
18. Білик Е.В. Сучасна енциклопедія етикету: 1000 правил і корисних порад.-Донецьк: ТОВ ВКФ "БАО", 2005.
19. Бойцова М., Піроженко О. Усе про облік та організацію готельного бізнесу. - Харків: Фактор, 2005. - 232 с.
20. Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. Дозвіллезнавство. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 208 с.
21. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. ПП "РК" "Вектор". - Київ 2009 - 244 с.
22. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу: Навч. посібник. -К.: Центр учбової літератури, 2007. - 224 с.
23. Закон України "Про внесення змін до Закону України "Про туризм" від 18 листопада 2003 р. № 1282-IV // Нормативно-правові акти України з питань туризму. - К.; Атака, 2004. - С. 3-29.
24. 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.
25. Навч. посіб./ За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. - К.: Ліра - К, 2005. - 520 с.
26. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.
27. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування: Навч. осіб.-2-е вид., перероб. І доп. - К.: Знання, 2006.
28. Роглев Х.И. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. - К.: Кондор, 2005.-408 с.
29. Роглев Х.Й., Маркелов В.М. Організація обслуговування в готельних комплексах. - К.: КУТЕП, 2004. - 174 с.
30. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму / Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2005. - 179 с.
31. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник/ За ред. В.К.Федорченко. - К.: Вища шк., 2001. - 327 с.
32. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб./ За ред. члена-кор. НАН України, д.е.н. проф. Дорогунцова СІ. К.: Ліра-К, 2005. - 520 с.
33. Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні. - К.: Вища школа, 2002. - 195 с.
34. Цивільний кодекс України: Офіційний текст/ Міністерство юстиції України. - К.: Юрінком Інтер, 2004. - 464 с.
35. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: Навчальний посібник.-К.: Атака, 2006.
36. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник.-3-є вид., перероб.і доп.- К.: Вид-во Європ. Ун-ту, 2002.

## Интернет-ресурси

51. Все гостиницы Украины. [Электронный ресурс] – Режим доступа: [Http://www.all-hotels.com.ua](http://www.all-hotels.com.ua)
52. Все гостиницы Украины. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.ukraine-hotel.com>
53. Гостиницы Украины. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <Http://www.ukrhotels.net>
54. Каталог сайтов - турфирмы, гостиницы, отели, пансионаты, санатории. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <Http://infotravel.com.ua>
55. Сайт Державного комітету статистики України. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.ukrstat.gov.ua>
56. Сайт Державної служби туризму і курортів. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.tourism.gov.ua>
57. Справочные системы Украина промышленные гостиницы. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <Http://www.all-biz.info>
58. Tourism Highligts. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.unwto.org>