



## СИЛАБУС

<b>1. Базова інформація про дисципліну</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Організація готельного господарства
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Спеціальність</b>	242 «Туризм»
<b>Освітньо-професійна програма</b>	«Туризм»
<b>Факультет</b>	менеджменту
<b>Семестр</b>	V
<b>Курс</b>	3
<b>Анотація курсу</b>	Вивчення курсу полягає у засвоєні студентами теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку, а також сприйнятті ними готельного господарства, як невід'ємної частини сфери туризму України, що набуває все більшого значення в економічному житті країни
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=939">https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=939</a>
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Лектор курсу</b>	Непочатенко Валентина Олександрівна, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи <a href="https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/nepochatenko-valentyana.html">https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/nepochatenko-valentyana.html</a>
<b>Адреса кафедри</b>	м. Умань, вул. Інститутська, 1, корп. 4
<b>2. Місце дисципліни в освітній програмі</b>	
<b>Освітньо-професійна програма</b>	«Туризм» <a href="https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/fakultet-menedzhmentu/op-turizm-bakalavr.html">https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/fakultet-menedzhmentu/op-turizm-bakalavr.html</a>
<b>Перелік загальних компетентностей (ЗК)</b>	У результаті вивчення дисципліни студент повинен оволодіти такими загальними компетентностями: – здатність діяти соціально відповідально та свідомо; – здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; – навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; – вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми; – навички міжособистісної взаємодії.
<b>Перелік фахових компетентностей (ФК)</b>	У результаті вивчення дисципліни студент повинен оволодіти такими фаховими компетентностями: – розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного); – розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем; – здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку; – здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами

	законодавства; – здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.
<b>Перелік програмних результатів навчання (ПР)</b>	Програмними результатами навчання є: – організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; – розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).
<b>3. Опис дисципліни</b>	
<b>Структура навантаження студентів</b>	Кількість годин – 135 Кількість кредитів – 4,5 Лекції – 28 год. Практичні заняття – 32 год. Самостійна робота – 45 год. Курсова робота – 30 год. Форма підсумкового контролю – екзамен.
<b>Методи навчання</b>	Основний метод навчання – використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Також застосовується поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій в освітньому процесі. При викладанні дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції; семінари-дискусії; кейс-метод; практичні заняття із проведенням презентацій, дискусій, круглих столів, вирішення професійно-орієнтованих задач; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.
<b>Мета та завдання</b>	<b>Головна мета вивчення дисципліни</b> «Організація готельного господарства» полягає у засвоєнні студентами теоретичних та практичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку, а також сприйнятті ними готельного господарства, як невід'ємної частини сфери туризму України, що 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. <b>Основні завдання вивчення дисципліни:</b> формування уявлень про особливості організації готельного господарства в Україні; ознайомлення з основними категоріями індустрії гостинності; розглянути типізацію та класифікацію засобів розміщення і технологію надання готельних послуг; ознайомлення з організацією приміщень готельного підприємства та організацію праці в готельному господарстві.
<b>4. Зміст дисципліни</b>	
<b>Тема 1</b>	Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства
<b>Тема 2</b>	Характеристика основних типів засобів розміщення
<b>Тема 3</b>	Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства
<b>Тема 4</b>	Нормативно-правове регулювання готельної індустрії

<b>Тема 5</b>	Організація приміщень житлової групи
<b>Тема 6</b>	Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства
<b>Тема 7</b>	Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства
<b>Тема 8</b>	Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві
<b>Тема 9</b>	Сутність послуг гостинності в готельному господарстві
<b>Тема 10</b>	Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування
<b>Тема 11</b>	Технологічні основи надання послуг гостинності в агросадибах
<b>Тема 12</b>	Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення
<b>Тема 13</b>	Організація праці в готельному господарстві
<b>5. Політика дисципліни</b>	
<b>Організація навчання</b>	Регулярне відвідування лекцій здобувачами, активна їх участь під час опитування на практичних заняттях, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання самостійної роботи. Організація навчання відбувається згідно розкладу <a href="http://mkr.udau.edu.ua">http://mkr.udau.edu.ua</a>
<b>Методи контролю</b>	Комплекс контрольних заходів містить поточний і підсумковий контроль. Поточний контроль включає оцінювання знань здобувача вищої освіти під час проведення практичних занять; виконання завдань самостійної роботи та індивідуального науково-дослідного завдання (написання та захист курсової роботи); поточний модульний контроль; визнання результатів неформальної освіти (за бажанням студента) тощо. Підсумковий контроль знань проводиться у вигляді екзамену
<b>Академічна доброчесність</b>	Дотримання положень «Кодексу академічної доброчесності УНУС». Доступний за посиланням: <a href="https://www.udau.edu.ua/ua/file/4dH7">https://www.udau.edu.ua/ua/file/4dH7</a>

### 6. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточний (модульний) контроль																Підсумковий контроль	Сума	
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2					Змістовий модуль 3					Змістовий модуль 4			
T1	T2	T3	T4	МК	T5	T6	T7	T8	МК	T9	T10	T11	T12	МК	T13	МК		
4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	3	<b>30</b>	<b>100</b>

### 7. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>		
60-63	<b>E</b>	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

### 8. Рекомендована література

#### Базова

1. Андрушків Б.М., Малюта Л.Я., Островська Г.Й. та ін. Готельно-ресторанна справа. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
2. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 329 с.

3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.
4. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
5. Коркуна О., Холявка В., Демічковський А., Боратинський О., Кулик О., Піхур О. Організація готельного господарства. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019 -224ст.
6. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 487 с.
7. Данько Н.І., Парфіненко А.Ю., Подлепіна П.О., Вишневіська О.О. Основи готельно-ресторанної справи. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
8. Кашинська О.Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях. Старобільськ: Вид-во ДЗ ЛНУ ім. Тараса Шевченка, 2018. Ч.1. 188 с.
9. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: Навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2018. 564 с.
10. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.
11. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
12. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 346 с.
13. Мальська М.П., Кізима В.Л., Жук І.З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика. Київ, Центр учбової літератури, 2017. 336 с.
14. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х томах. Т. 1. Готелі. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.
15. Кулініч О.В., Аніщенко А.П., Меляков А.В., Дармостук Д.Г. Порадник організатору та власнику агрооселі: методичні рекомендації. Х.: Інститут соціальної політики регіону, 2016. 84 с.
16. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа. Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2015. 580 с.

#### Допоміжна

1. Андрушків Б. М., Малюта Л. Я., Островська Г. Й. Готельно-ресторанна справа. Тернопіль : ФОН Паляниця В. А., 2018.-268 с
2. Гейдарова О. В., Гризовська Л. О. Особливості типізації засобів розміщення в індустрії гостинності. *Вісник Хмельницького національного університету. Сер. Економічні науки.* 2019, № 5. С. 74-77.
3. Голод А.П. Інноваційні фактори модернізації індустрії гостинності регіону. *Маркетинг в умовах розвитку цифрових технологій : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (5 жовтня 2018 р).* Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. С. 91-92.
4. Головка О.М. Організація готельного господарства : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2012. 337 с.
5. Дишкантюк О.В. Формування інфраструктурного забезпечення сфери гостинності. *Економіст.* 2016. № 7. С. 25-28.
6. Лупич О.О. Формування конкурентоспроможного готельного господарства регіону: дисертація. Ужгород, 2017. URL: <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/14429>
7. Мазур В. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу. *Журнал Європейської економіки.* 2015. Т. 14(3). С. 273.
8. Мартієнко А.І., Дишкантюк О.В. Сутність гостинності як економічної категорії: *Економіка: реалії часу.* № 2 (30). 2017. С. 72-78.
9. Непочатенко В.О. Підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного бізнесу в Україні. *Інфраструктура ринку,* 2020, № 44. С.44-50.
10. Непочатенко В.О. Мотивація персоналу в готельному господарстві. *Економіка і суспільство.* №31, 2021.С.112-118.
11. Непочатенко В.О. Особливості ціноутворення у готельному бізнесі. *Інтернаука. Серія «Економічні науки»,* 2021, №10/54. С.88-95.
12. Туризм і гостинність: досвід і сучасні реалії: колективна монографія / за наук. ред. С.Р. Бабушко. Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2021. 244 с.

13. Шершун М.Х. Організація сільського туризму в агросадибах. Рівне: Олег Зень [вид.], 2016. 236 с.

## 9. Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України : офіційний вебсайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
2. Аналітичні публікації з проблем гостинності. URL: <http://prohotelia.com.ua>.
3. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC). URL: <http://www.wttc.org/>.
4. Державна туристична Адміністрації. URL: <http://www.tourism.gov.ua/>.
5. Державний Фонд фундаментальних досліджень України. URL: <http://www.dffd.gov.ua/>
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <http://3umf.com/doc/449/>.
7. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги URL: <http://www.kurortservice.-com/uploads/assets/file/per.pdf>.
8. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
9. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
10. Наукова бібліотека ім. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>.
11. Бізнес в Україні. URL:<http://www.ukrbiz.net>.