

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Географічний факультет

(назва інституту/факультету)

Кафедра географії та менеджменту туризму

(назва кафедри)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан географічного факультету
Мирослав ЗАЯЧУК
«29» серпня 2025 року



РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

ГОТЕЛЬНИЙ ПРАКТИКУМ

(вказіть назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

вибіркова

(вказати: обов'язкова/вибіркова)

Освітньо-професійна програма Міжнародний туризм, Готельно-ресторанний сервіс та
туроперейтинг

(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм "

(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Факультет Географічний

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: якими мовами читається дисципліна)

Чернівці 2025 рік

Робоча програма навчальної дисципліни **Готельний практикум** складена відповідно до освітньої програми «Міжнародний туризм» та «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг».

Розробник: доц. ***Іванунік Віталій Олександрович***, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Викладач (чі), що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:
Король Олександр Дмитрович, завідувач кафедри географії та менеджменту туризму, доктор географічних наук, доцент

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від «26» серпня 2025 року

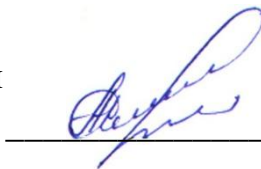
Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму



Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від «28» серпня 2025 року

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету



Наталя АНДРУСЯК

1. Мета навчальної дисципліни полягає у формуванні компетентностей: інтеграція набутих знань і вмінь за попередніми дисциплінами в практичних задачах, пов'язаних із бізнес плануванням у сфері гостинності та туризму.

Пререквізити. Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Технологія готельної справи та організація послуг гостинності», «Організація готельної справи», «Технологія послуг гостинності», «Готельні комплекси курортів світу», «Менеджмент туризму та ГРС», «Маркетинг туризму та ГРС».

2. Результати навчання:

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має поглибити та розширити такі компетентності:

СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

СК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал

СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

Програмні результати навчання:

ПРН2. 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

ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів

ПРН17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері

ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях

ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Готельний практикум</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	4	8	5,0	150	2	-	60	-	-	90	-	залік
Заочна	4	8	5,0	150	2	-	16	-	-	134	-	залік

3.2. Теми практичних занять

№	Бізнес планування в сфері гостинності	К-ть балів	К-ть год.
Модуль 1			
1	Стислий виклад: – Основні моменти, – Цілі бізнесу, – Напрямки розвитку, – Ключі до успіху	15	10
2	Опис бізнесу: – Організаційно-правова форма господарювання, – Розташування закладу розміщення та концепція обслуговування, – Час та сезони роботи – Дизайн і планувально-просторова організація закладу розміщення – Послуг гостинності, рівень обслуговування та додаткові послуги – Постачальники	30	17
Модуль 2			
3	Менеджмент та фінанси: – Організаційна структура та персонал – Початкові витрати – Операційні витрати – Очікувані доходи – Час досягнення рівня безбитковості	30	16
4	Маркетинг: – Аналіз ринку – Сегментація ринку – Конкуренція – Ціноутворення – Реклама та просування	25	17
ВСЬОГО		100	60

3.3. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Додатки до бізнес плану	К-ть год.
1	Початкові витрати	10
2.	Визначення початкового капіталу та рух грошових коштів	20
3.	Звіт про прогнозовані доходи	20
4.	Прогноз продажу	10
5.	Аналіз беззбитковості	20
6.	Різні документи	10
ВСЬОГО		90

*Оцінка самостійної роботи входить до тематичного і підсумкового контролю.

4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація;
- дослідна робота та метод проекту;
- електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet);
- самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

5. Система контролю та оцінювання

Методи контролю:

- захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.).

Форма контролю: залік (тестування).

Поточний контроль здійснюється під час практичних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (наскрізні індивідуальні проекти). Кількість передбачених балів за різні види робіт також зазначені у силабусі та в системі дистанційного навчання Moodle, куди студенти можуть завантажувати роботи. Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle. Самостійна робота враховується під час захистів практичних робіт.

Підсумкова атестація (залік) полягає у підсумовуванні балів, отриманих впродовж семестру за виконання практичних робіт.

6. Критерії оцінювання поточного та підсумкового контролю

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити >>>](#)

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота				Підсумковий Сума балів
Модуль №1		Модуль №2		
Теоретичний	Практичний	Теоретичний	Практичний	
-	45	-	55	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою залік	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою залік
Зараховано	A (90-100)	Зараховано
	B (80-89)	
	C (70-79)	
	D (60-69)	
	E (50-59)	
Незараховано	FX (35-49)	незараховано з можливістю повторного складання
	F (1-34)	незараховано з обов'язковим самостійним опрацюванням освітнього компоненту до перескладання

7. Зарахування результатів неформальної освіти

Відповідно до «Порядку визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (протокол №16 від 25 листопада 2024 року)» (<https://www.chnu.edu.ua/media/4g5fzssb/poriadok-vyznannia-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-ta-abo-informalnoi-osvity.pdf>) допускається зарахування навчальних елементів, а також отримання додаткових балів за результатами неформальної освіти:

- робота чи стажування за фахом, що підтверджується документом із підприємства та забезпечує набуття компетентностей, передбачених навчальною дисципліною;
- проходження безкоштовних навчальних тренінгів (вебінарів, семінарів), що проводяться на платформі Prometheus (<https://prometheus.org.ua>) та інших фахових платформах, за умови отримання безкоштовного сертифікату.

Результати зараховуються лише для відповідних тем лекційних і семінарських занять, практичних і лабораторних завдань даної навчальної дисципліни у кількості балів, що виділяються на цей навчальний елемент.

8. Література

Основна література

1. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства : Навч. посібн. За ред. О.М. Головка. Київ : Кондор, 2011. 410 с. [Електронний ресурс].

2. Корж Н.В. Готельна справа : Навч. посібн. / І. В. Левицька, Н. В. Онищук. Київ : КНТЕУ, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К» 2015. 580 с. [Електронний ресурс]. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26667.pdf>
3. Кравець О.М., Байлик С.І. Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 335 с.
4. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2021. 368 с.
5. Круль Г.Я., Заячук О.Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівецька нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4910>
6. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Організація готельного обслуговування : Підручник. Київ : Знання, 2011. 366 с.
7. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посібн. Київ: Кондор, 2015. 392 с.
8. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657 с.
9. Пандяк І.Г., Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 472 с.
10. Пандяк І.Г., Мальська М.П., Занько Ю.С. Організація готельного обслуговування. Підручник. К.: Знання, 2011. 366 с.
11. Стоян Т.А. Діловий етикет: моральні цінності і культура поведінки бізнесмена : Навчальний посібник. К. : Центр навчальної літератури, 2004. 232 с.
12. Уніфіковані технології готельних послуг / За ред проф. В.К. Федорченка; Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. Київ : Вища шк., 2001. 237 с.
13. Управління сучасним готельним комплексом : Навч. посібн. / Мунін Г.Б., Змійов А.О., Зінов'єв Г.О. та ін.; за редакцією проф. Дорогунцова С.І. Київ : Ліра-К, 2005. 520 с.

Політика академічної доброчесності

Здобувачі вищої освіти зобов'язані виконувати положення принципів академічної доброчесності: виконувати всі поточні завдання та підсумковий контроль самостійно без допомоги сторонніх осіб; не допускати списування під час проведення контрольних заходів (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв); надавати для оцінювання лише результати власної роботи; не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити Ваші результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- «Етичним кодексом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>);

- «Положенням про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» (https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf)