СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова* (*5,0 кредитів*)

Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
Спеціальність	242 «Туризм і рекреація»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Круль Галина Ярославівна, доцент, доцент кафедри географії та менеджменту туризму *https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/krul-halyna-yaroslavivna/*
Контактний тел.	+380506080802
E-mail:	g.krul@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	*https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4934*
Консультації	середа, 10:00-11:00

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Готельне господарство» спрямована на вивчення здобувачами принципів і підходів до організації діяльності готельних підприємств різного типу і призначення; набуття вмінь щодо створення і забезпечення стандартів обслуговування гостей у готелях; розуміння принципів планування і керування роботою готельного персоналу.

Дисципліна є нормативною, з циклу професійної підготовки, а ефективність її засвоєння забезпечується попереднім вивченням дисциплін «Основ сфери гостинності», «Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів».

Мета навчальної дисципліни полягає у формуванні загальних та фахових навичок з організації готельного господарства, здатності використовувати набуті теоретичні знання на практиці (в готелях та аналогічних закладах розміщення).

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	
Тема 1	Поняття „гостинності". Ретроспективний аналіз розвитку готельного господарства
Тема 2	Види сучасних засобів розміщення
Тема 3	Системи класифікації готелів у світі
Тема 4	Призначення готелів, їх розташування у структурі міста

Тема 5	Основні фонди готельного господарства
МОДУЛЬ 2. ФОРМУВАННЯ ВНУТРІШНЬОГО ПРОСТОРУ ГОТЕЛЮ	
Тема 6	Організація предметно-просторового середовища готелю
Тема 7	Інженерно-технічне устаткування готельних комплексів

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо), лабораторне заняття (підготовка презентацій, відпрацювання навичок готельного персоналу), наочні методи (презентації, перегляд відеоматеріалів тощо), екскурсії на готельні підприємства, залучення фахівців-практиків до занять, електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet), самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль*: *усний (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань, ситуаційні завдання та їх вирішення у групі); *захист презентації*; *письмовий* (тестування).

Підсумковий контроль – *іспит (тестування)*.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

– «*Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni dokumenty/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Положення про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia pro-vyiavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича*»

https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yuriia-fedkovycha/

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- *допускається за умови* дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);

- *не допускається* використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;

- *додаткові обмеження чи вимоги* щодо використання ШІ *можуть визначатися* викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. *Круль Г.Я.* Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 368 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/945
2. *Круль Г.Я., Заячук О.Г.* Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/4750/H-088_Організація%20та%20технологія%20надання%20послуг%20гостинності_Круль%20Г_Заячук_О_на%20сайт.pdf?sequence=1&isAllowed=y
3. ДСТУ 4269:2003. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів». https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4269.pdf
4. *Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В*. Готельна справа : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ; Вінниця: Едельвейс і К, 2015. 580 с. https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26667.pdf
5. *Головко О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В.* Організація готельного господарства : Навч. посібн. За ред. О.*М. Головко*. Київ : Кондор, 2011. 410 с. [Електронний ресурс]. https://pidru4niki.com/17590412/turizm/materialna_baza_dlya_zabezpechennya_roboti_animatsiynoyi_sluzhbi_goteliv
6. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О.А. Коваль, В. А. Русавська. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с. [Електронний ресурс]. https://lira-k.com.ua/preview/12603.pdf
7. ДБН В.2.5-28:2018 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення. https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2018/09/DBN_Osvitlennya-ostatochna.pdf.
8. ДБН В.2.2-20:2008. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Готелі. https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/03/DBN-V.2.2-20-2008.pdf.
9. ДСТУ 4527-2006. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4527.pdf.
10. ДСТУ 4269:2003. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів». https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4269.pdf.
11. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання

готельних послуг. https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text.
12. Вбудований пилосос для готелів [Електронний ресурс]. https://vacumaid.com.ua/statti/317-vbudovanyi-pylosos-dlia-hoteliv
13. Вентиляція. Системи кондиціювання повітря у готелях, туристичних комплексах [Електронний ресурс]. https://vseosvita.ua/library/lekcia-ventilacia-sistemi-kondiciuvanna-povitra-v-gotelah-turisticnih-kompleksah-475844.html
14. Кондиціонування готелю, хостелу чи будинку відпочинку [Електронний ресурс]. https://eko-prostir.com.ua/kondytsionuvannia-hoteliu-khostelu-chy-budynku-vidpochynku/
15. КСУ «HOTEL-2.3». [Електронний ресурс]. https://www.intes.by/solutions/oteli-sanatorii-spa-tsentryi/ksu-hotel-2-3
16. Найпопулярніші платіжні системи в світі. [Електронний ресурс]. https://crosspay.net/rejting-populyarnih-platizhnih-sistem-v-sviti/
17. Норми освітленості готелів – нюанси. [Електронний ресурс]. http://stroyka-gid.com.ua/enziklopedia-znan/12612-normy-osvitlenosti-goteliv.html
18. Організація світла у готелях. [Електронний ресурс]. https://5watt.ua/uk/blog/statti/organizaciya-svitla-u-gotelyakh
19. Проектування вентиляції готелів. [Електронний ресурс]. https://7-vz.com/ua/category/proektirovanie_zg/
20. Проектування та монтаж системи опалення у готелях. [Електронний ресурс]. https://7-vz.com/ua/category/gostinicy_dv/
21. Рябєв А.А. Матеріально технічна база готелів і туркомплексів : Конспект лекцій з дисципліни. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 192 с. [Електронний ресурс]. http://eprints.kname.edu.ua/40602/1/2013%20печ.%20128Л%20по%20МТБГиТК%20укр.pdf
22. Світильники для готелів. Як організувати освітлення, яке сподобається гостям? [Електронний ресурс]. https://maxus.com.ua/svetilniki-dlya-otelej-i-gostinic/
23. Система «Отель 2.3». [Електронний ресурс]. URL: https://interhotel.ua/interotel-dlya-oteley/
24. Системи безпеки для готелів. [Електронний ресурс]. https://видеокамеры.com.ua/sustema_bezpeku_dlya_goteliv/
25. Топ-5 трендів, які змінюють готельно-ресторанний бізнес. [Електронний ресурс]. URL: https://soft-industry.com/uk/news/top-5-trendiv-scho-zminuyut-gotelno-restorannyy-biznes/

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Готельне господарство» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

https://media.chnu.edu.ua/media/fgapumvn/hotelne_hospodarstvo.pdf