



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ»

Компонент 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/spivrobotnyky/krul-halyna-yaroslavivna/
Контактний тел.	+380506080802
Е-mail:	g.krul@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4934
Консультації	середа, 11:00-12:00

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Організація готельної справи» 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), 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), самотійна 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).

Поточний контроль здійснюється під час лабораторних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені в системі дистанційного навчання MOODLE, куди студенти завантажують виконані роботи чи презентації, і де здійснюється тестовий контроль, та оголошуються під час усних доповідей безпосередньо на занятті (і виставляються в MOODLE). Матеріал, винесений на самотійне опрацювання, включений до тестів модульного і підсумкового контролю.

Тестові завдання різних форм розроблені до кожної теми і покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Загалом весь матеріал поділений на два змістових модулі, які передбачають поступове накопичення балів упродовж семестру: ЗМ1 і ЗМ2 передбачає накопичення по 30 балів (по 15 балів – виконання практичних робіт (презентацій) і тестовий контроль), підсумковий модуль – 40 балів, що в сумі складає 100 балів за семестр.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали).

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

ПОЛІТИКА ЩОДО 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)

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с. https://tourlib.net/books_ukr/krul.htm
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. 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]. 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 пілосос 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/lekcija-ventilaciya-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. Рябев 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/sistema-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-restoranny-biznes/>

*Детальна інформація щодо вивчення курсу «Організація готельної справи»
висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни*

https://geotour.chnu.edu.ua/media/dgddbzf/orhanizatsiia_hotelnoi_spravy.pdf