



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ»

Компонент освітньої програми – обов'язкова (5 кредитів)

Освітньо-професійна програма	Міжнародний туризм
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	доц. Заячук Оксана Григорівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobotnyky/zaiachuk-oksana-hryhorivna/
Контактний тел.	+380502388066
Е-mail:	o.zayachuk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=81
Консультації	за графіком консультацій викладачів на сайті: https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні загальних та фахових навичок з організації і технології готельного обслуговування, 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. ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ НАДАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ	
Тема 6	Формування предметно-просторового середовища готелю
Тема 7	Інженерно технічне устаткування готельних комплексів
Тема 8	Особливості початкової фази обслуговування клієнтів в готелях
Тема 9	Обслуговування гостей службою прийому і розміщення (reception)
Тема 10	Діяльність служби номерного фонду
Тема 11	Організація і технологія виконання прибиральних робіт у готелі
Тема 12	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при

	готелі
Тема 13	Організація і на дання додаткових послуг у готелях
Тема 14	Робота персоналу готельного підприємства з клієнтами
Тема 15	Пожежна безпека, охорона праці і техніка безпеки у готелях

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

1. словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),
2. практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів),
3. електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet),
4. самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Методами оцінювання та демонстрування результатів є:

- усний (доповіді здобувачів вищої освіти під час практичного/семінарського заняття, захист презентації);
- тестовий (до змістових модулів 1, 2 та підсумковий), що здійснюється на платформі MOODLE.

Форма контролю: іспит (підсумкове тестування).

Поточний контроль здійснюється під час семінарських занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (індивідуальні та командні проекти; презентації чи тематичні тестування).

Самостійна робота враховується при складанні поточних і підсумкових тестів.

Тестові завдання розроблені до кожного змістового модуля. Підсумкові тести покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

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, 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 >>>](#)

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/plozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf)

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. ДСТУ 4269:2003. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів». URL: <https://uhra.com.ua/wpcontent/uploads/2021/02/ДСТУ-4269.pdf>
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
4. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2021. 368 с.
5. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ; Вінниця: Едельвейс і К, 2015. 580 с. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26667.pdf>

Додаткова література

1. Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : На вч. посібн. Київ : Дакор, 2008. 328 с.
2. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О .А. Коваль, В. А. Русавська. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с. [Електронний ресурс]. URL: <https://lira-k.com.ua/preview/12603.pdf>

Інформаційні ресурси

1. ДБН В.2.5-28:2018 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення. URL: https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2018/09/DBN_Osvitlennya-ostatochna.pdf.
2. ДБН В.2.2-20:2008. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Готелі. URL: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/03/DBN-V.2.2-20-2008.pdf>.
3. ДСТУ 4527-2006. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». URL: <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4527.pdf>.
4. ДСТУ 4269:2003. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів». URL: <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4269.pdf>
6. Вбудований пілосос для готелів [Електронний ресурс]. URL: <https://vacumaid.com.ua/statti/317-vbudovanyi-pylosos-dlia-hoteliv>
7. Вентиляція. Системи кондиціювання повітря у готелях, туристичних комплексах [Електронний ресурс]. URL: <https://vseosvita.ua/library/lekcia-ventilacia-sistemi-kondiciuvanna-povitra-v-gotelah-turistichnih-kompleksah-475844.html>
8. Кондиціонування готелю, хостелу чи будинку відпочинку [Електронний ресурс]. URL: <https://eko-prostir.com.ua/kondytsionuvannia-hoteliu-khostelu-chy-budynku-vidpochynku/>
9. КСУ «HOTEL-2.3». [Електронний ресурс]. URL: <https://www.intes.by/solutions/oteli-sanatorii-spa-tsentryi/ksu-hotel-2-3>
10. Найпопулярніші платіжні системи в світі. [Електронний ресурс]. URL: <https://crosspay.net/rejting-populyarnih-platizhnih-sistem-v-sviti/>
11. Норми освітленості готелів – нюанси/ [Електронний ресурс]. URL: <http://stroyka-gid.com.ua/enziklopedia-znan/12612-normy-osvitlenosti-goteliv.html>
12. Організація світла у готелях. [Електронний ресурс]. URL: <https://5watt.ua/uk/blog/statti/organizaciya-svitla-u-gotelyakh>
13. Проектування вентиляції готелів. [Електронний ресурс]. URL: https://7-vz.com.ua/category/proektirovanie_zg/
14. Проектування та монтаж системи опалення у готелях. [Електронний ресурс]. URL: https://7-vz.com.ua/category/gostinicy_dv/
16. Світильники для готелів. Як організувати освітлення, яке сподобається гостям? [Електронний ресурс]. URL: <https://maxus.com.ua/svetilniki-dlya-otelej-i-gostinic/>
17. Система «Отель 2.3». <https://interhotel.ua/interotel-dlya-oteley/> 18. Системи безпеки для готелів. [Електронний ресурс]. URL: <https://відеокамери.com.ua/sistema-bezpeku-dlya-goteliv/>
19. Стили дизайну інтер'єру. [Електронний ресурс]. URL: <https://maurisdesign.in.ua/styli-interyeru/>

*Детальна інформація щодо вивчення курсу
«Технологія готельної справи та організація послуг гостинності»
висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
https://geotour.chnu.edu.ua/media/urjndtm/tekhnoloh_hotel_spravy.pdf*