



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ УКРАЇНИ»

Компонент освітньої програми – вибіркова (3 кредити)

<b>Освітньо-професійна програма</b>	Міжнародний туризм Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг
<b>Спеціальність</b>	242 Туризм і рекреація
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Мова навчання</b>	українська
<b>Профайл викладача (-ів)</b>	доц. Заячук Оксана Григорівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н <a href="https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobotnyky/zaiachuk-oksana-hryhorivna/">https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobotnyky/zaiachuk-oksana-hryhorivna/</a>
<b>Контактний тел.</b>	+380502388066
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:o.zayachuk@chnu.edu.ua">o.zayachuk@chnu.edu.ua</a>
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=2422">https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=2422</a>
<b>Консультації</b>	за графіком консультацій викладачів на сайті: <a href="https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/">https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/</a>

### АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета вивчення дисципліни полягає у набутті знань та розвитку навичок щодо діяльності закладів готельної індустрії України.

### НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

<b>МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СФЕРИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ</b>	
<b>Тема 1</b>	Вступ, мета та завдання, соціально-економічне значення готельної індустрії
<b>Тема 2</b>	Типологія, класифікація та нормативно-правові аспекти діяльності готельних підприємств в Україні
<b>Тема 3</b>	Історичні аспекти зародження, становлення та розвитку готельної індустрії в Україні
<b>МОДУЛЬ 2. РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В УКРАЇНІ</b>	
<b>Тема 4</b>	Сучасний стан і тенденції розвитку індустрії гостинності в Україні.
<b>Тема 5</b>	Сучасний стан готельного господарства України: регіональний аспект.
<b>Тема 6</b>	Міжнародні готельні ланцюги в Україні.
<b>Тема 7</b>	Пріоритетні напрямки розвитку готельної індустрії в Україні.

## **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:* залік (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-chemivetskoho-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](https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf))

### ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посіб. К.: Кондор, 2012. 338 с.
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. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
6. Організація готельного господарства: навч. посібник / О. М. Головка та ін. К.: Кондор, 2015. 410 с.
7. Організація обслуговування у малих готелях: навч. посібник / Г.Б. Мунін, З.І. Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. 181 с.
8. Розметова О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства : підручник. Кам'янець-Подільській: «Абетка», 2014. 432 с.
9. Державний комітет статистики України.: URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
10. Тупкало, В.М., Вітавська Г.П. Стратегія розвитку готельного бізнесу в Україні // Економіка та держава. 2007. №4. С. 43-44.
11. Ткаченко Т.І. та інші Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. К.: КНТЕУ, 2012. 728 с.

### Нормативні документи

1. **Закон № 324/95** Закон України "Про туризм" від 15.09.95 р. № 324/95-ВР.
2. **Закон № 481/95** Закон України "Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв,

тютюнових виробів, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального" від 19.12.95 р. № 481/95-ВР.

3. **Класифікатор ДК 009:2010** Національний класифікатор України "Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010", затверджений наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 11.10.2010 р. № 457.
4. **ДСТУ 4527:2006** Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. ДСТУ 4527:2006.

*Детальна інформація щодо вивчення курсу  
«Готельна індустрія України»  
висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни  
[https://geotour.chnu.edu.ua/media/xcka4553/hot\\_industriia\\_ukrainy.pdf](https://geotour.chnu.edu.ua/media/xcka4553/hot_industriia_ukrainy.pdf)*