



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГОТЕЛЬНИЙ ПРАКТИКУМ»

Компонент освітньої програми – вибіркова (5 кредитів)

Освітньо-професійна програма	Міжнародний туризм Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
Спеціальність	242 «Туризм і рекреація»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	Міжнародний туризм Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
Профайл викладача (-ів)	доц. Король Олександр Дмитрович, завідувач кафедри географії та менеджменту туризму, доктор географічних наук, доцент https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/korol-oleksandr-dmytrovych/
Контактний тел.	+380505367955
E-mail:	o.korol@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=3652
Консультації	за графіком консультацій викладачів на сайті: https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1.	
Тема 1	Стислий виклад: <ul style="list-style-type: none">– Основні моменти,– Цілі бізнесу,– Напрямки розвитку,– Ключі до успіху
Тема 2	Опис бізнесу: <ul style="list-style-type: none">– 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
МОДУЛЬ 2.	
Тема 3	Менеджмент та фінанси: <ul style="list-style-type: none">– Організаційна структура та персонал

	<ul style="list-style-type: none"> – Початкові витрати – Операційні витрати – Очікувані доходи – Час досягнення рівня беззбитковості
Тема 4	Маркетинг: <ul style="list-style-type: none"> – Аналіз ринку – Сегментація ринку – Конкуренція – Ціноутворення – Реклама та просування

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

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

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Методами оцінювання та демонстрування результатів є:

- 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.

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

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 плагиату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» (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. 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 : Чернівецький національний університет імені Юрія 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.

*Детальна інформація щодо вивчення курсу
«Готельний практикум»
висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
https://geotour.chnu.edu.ua/media/0101ohfl/hotel_practic.pdf*