

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>ІЗ Туризм та рекреація</u> Рік навчання: <u>3-й, семестр 5-й, 6-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>8 кредитів</u> Назва кафедри: <u>бізнесу та сфери обслуговування</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	<p>д.е.н., професор Польова Олена Леонідівна</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p>olenapolova155@gmail.com</p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Організація готельного господарства» є обов'язковою компонентою ОПП Туризм.

Загальний обсяг дисципліни 240 год.: лекції - 60 год.; практичні заняття – 56 год., самостійна робота - 124 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік, екзамен.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з таких дисциплін: «Основи туризмознавства», «Інформаційні системи і технології в туризмі», «Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)», «Маркетинг у туризмі», «Організація туристичних подорожей».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні дисципліни: «Менеджмент у туризмі», при проходженні виробничої практики.

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна забезпечує науково-теоретичну і методологічну основу для формування системи знань сфери гостинності, формування управлінського та економічного мислення, комплексного розуміння проблем організації господарської діяльності підприємств готельного господарства.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» є формування у здобувачів системи знань, умінь та навичок з організації діяльності підприємств готельного господарства, включаючи технологічний процес обслуговування споживачів, організацію готельного сервісу та експлуатаційної діяльності, засвоєння теоретичних основ функціонування підприємств на ринку послуг розміщення, розробку та впровадження сучасної політики в готелях, контроль якості обслуговування

клієнтів, аналіз заходів безпеки проживання, а також сприйняття готельного господарства як складової туристичної сфери України.

Завдання вивчення дисципліни

Завданням вивчення дисципліни є оволодіння знаннями сутності організації готельного бізнесу та основних факторів, що впливають на розподіл підприємств готельного бізнесу на типи та категорії; засвоєння: основних принципів організації приміщень на підприємствах готельного господарства; організації процесу обслуговування на підприємствах готельного господарства; організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення; організації обслуговування клієнтів в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій; організації допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств; організація виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства та його контроль; організації праці в готельному господарстві.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

Інтегральна компетентність (ІК): Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті

ЗК08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій

ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії

ЗК13. Здатність планувати та управляти часом

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно

ЗК16. Опанування понять та концепцій сільського зеленого туризму

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 01. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності

СК 02. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

СК 06. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

СК 08. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем

СК 09. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах

СК 11. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку

СК 12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу

СК 13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації

СК 14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці

СК 15. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства

СК 16. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу

СК 17. Здатність формувати туристичний продукт Вінницького регіону в сфері внутрішнього сільського зеленого туризму

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПР1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПР2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПР6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів

ПР9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПР11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності

ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг

ПР15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань

ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності

ПР23. *Організувати відпочинок і дозвілля в сільських садибах з популяризацією особливостей Вінницького регіону*

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: аналіз помилок), лідерські навички (реалізується через: робота в групах).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
5-й семестр				
1.	Тема 1. Історія формування світового готельного господарства.	2	2	4
2.	Тема 2. Поняття та сучасні тенденції розвитку національного готельного господарства.	2	2	4
3.	Тема 3. Міжнародні та національні готельні ланцюги.	2	2	6
4.	Тема 4. Нормативно-правове регулювання готельного господарства. Поняття стандартів обслуговування.	2	2	4
5.	Тема 5. Класифікація та типологія засобів розміщення: загальні категорії та агросадиба як специфічний вид	2	2	6
6.	Тема 6. Сервісна діяльність в готелях та агросадибах	4	2	6
7.	Тема 7. Визначення, зміст та види готельних послуг.	2	2	4
8.	Тема 8. Особливості організації надання різних видів послуг в готелях.	2	2	4
9.	Тема 9. Організація роботи служби прийому, розміщення, обслуговування гостей у готелях та агросадибах.	2	2	6
10.	Тема 10. Технологічний процес прибирання номерів.	2	2	4
11.	Тема 11. Організація нежитлових груп приміщень	2	2	4
12.	Тема 12. Організація та технологія обслуговування в ресторанному господарстві при готелях	2	2	4

13.	Тема 13. Анімаційні послуги в готелях	2	2	4
14.	Тема 14. Культура та психологія обслуговування туристів.	2	2	2
	Разом	30	28	62
6-й семестр				
15.	Тема 15. Значення та види інформаційних технологій в готельному бізнесі.	2	2	4
16.	Тема 16. Сучасні платформи та системи Інтернет-бронювання в готелі.	2	2	6
17.	Тема 17. Управління безпекою в готелі.	2	2	2
18.	Тема 18. Організаційна структура готелю	2	2	4
19.	Тема 19. Управління персоналом готелю	2	2	4
20.	Тема 20. Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства.	2	2	6
21.	Тема 21. Управління основними показниками доходності готелю та запровадження політики продажів в готельному господарстві.	2	2	4
22.	Тема 22. Організаційні принципи проектування готелів	2	2	4
23.	Тема 23. Проектно-планувальна організація рекреаційних комплексів	2	2	4
24.	Тема 24. Проектування житлових приміщень готелю	2	2	4
25.	Тема 25. Ландшафтна архітектура. Формування та обладнання території навколо готелю.	2	2	6
26.	Тема 26. Архітектура та інтер'єр в готельному господарстві	2	2	4
27.	Тема 27. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готелі.	2	2	6
28.	Тема 28. Організація санітарно-технічного обслуговування в готелі	4	2	4
	Разом	30	28	62
	Всього	60	56	124

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься

на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного

забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Види самостійної роботи

№з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
5-й семестр				
1	Вивчення питань, що виносяться на самостійне опрацювання	14	Щотижнево	Усне та письмове опитування/ Тестування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	18	Щотижнево	Усне та письмове опитування/ Тестування
3	Виконання індивідуальних творчих завдань (виконання презентації за заданою проблемною тематикою, тез, статей)	20	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	10	2 рази на семестр	Тестування
Разом		62		
6-й семестр				
5	Вивчення питань, що виносяться на самостійне опрацювання	14	Щотижнево	Усне та письмове опитування/ Тестування
6	Підготовка до лекційних та практичних занять	18	Щотижнево	Усне та письмове опитування/ Тестування
7	Виконання індивідуальних творчих завдань (виконання презентації за заданою проблемною тематикою, тез, статей)	20	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
8	Підготовка до контрольних робіт та тестування	10	2 рази на семестр	Тестування
Разом		62		
Всього		124		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібн. Київ, Знання України, 2018. 358 с.
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса, 2018, 311 с.
3. Ковешніков В. С. Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно -ресторанної справи: навчальний посібник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
4. Коркуна О., Холявка В., Демічковський А. та ін. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Львів : Видавництва «Добра справа», 2019. 224 с.
5. Чепурда Л. М., Таньков К. М., Куракін О. Б. Організація готельного господарства. Теорія і практика : Навчальний посібник. М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2015. 427 с

Додаткова література

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація
2. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення
3. ДСТУ 9106:2021 Туристичні послуги. Хостели. Загальні вимоги та класифікація
4. ДСТУ 9105:2021 Туристичні послуги. Сільський туризм. Загальні вимоги. Класифікація засобів розміщення
5. Захарова Т.В. Стратегія управління кадровим потенціалом у готельно-ресторанному бізнесі. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Економіка»*. 2025. № 38 (66). С. 47-52. DOI: [http://doi.org/10.25264/2311-5149-2025-38\(66\)-47-52](http://doi.org/10.25264/2311-5149-2025-38(66)-47-52)
6. Захарова Т.В. Вплив інформаційно-аналітичних систем на ефективність управління підприємств готельно- ресторанного та туристичного бізнесу. *Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. Серія економічна*. 2025. Вип. 44. С. 604-611. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.16778527>
7. Ліман В.В., Польова О.Л. Особливості інтернет-реклами підприємств готельного бізнесу в українському сегменті Інтернет. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. № 4 (66). С. 133-150. DOI: <https://doi.org/10.37128/2411-4413-2023-4-9>
8. Ліман В.В., Польова О.Л., Іванчук Я.В. Основні етапи створення веб-сайту для готельного підприємства. *Наука і техніка сьогодні*. 2024. № 4 (32). С. 1132-1146. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-6025-2024-4\(32\)-1132-1146](https://doi.org/10.52058/2786-6025-2024-4(32)-1132-1146)
9. Мунін Г. Б., Змійов. А. О. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посібн Київ, Ліра-К, 2015. 520 с.
10. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний

посібник. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ, Центр учбової літератури, 2020, 244 с.

11. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ, Центр навчальної літератури, 2018, 348 с.

12. Oliynyk O., Dolynska O., Polova O., Shykina O., Sliusarchuk O. Modern, Innovative Approaches to Managing the Quality and Competitiveness of Hospitality and Tourism Businesses. *Economic Affairs*. 2024. Vol. 69. P. 169-177. DOI: <https://doi.org/10.46852/0424-2513.1.2024.19>

13. Польова О. Л Інноваційна стратегія PЕT-терапії в індустрії гостинності. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2025. № 1 (15).

14. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. Київ, КНТЕУ, 2019. 632 с.

15. Роглев Х. И. Основи готельного менеджменту : навч. посібн. Київ, Кондор, 2015. 408 с.

16. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів, Афіна, 2017, 315 с.

17. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. : навч. посібн. Київ, Альто-прес. 2019. 447 с.

18. Федорченка В. К. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посібн. : навч. посібн. Київ, Вища школа, 2018. 237 с.

19. Шишкін І.Г., Польова О.Л., Фартушок Н.Б. Зміни готельно-туристичної індустрії Європи після пандемії COVID-19. *Економіка та суспільство*. 2023. № 52.

URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2603>.

DOI:10.32782/2524-0072/2023-52-82

Інформаційні ресурси

1. Готелі України. URL:http://hotels24.ua/all_shares/

2. Інформація про туристичні виставки в Україні. <https://uitt-kiev.com/uk-UA>

3. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. URL: <https://www.world-tourism.org>.

4. Державне агентство розвитку туризму України. URL:www.tourism.gov.ua.

5.. Національна туристична організація України. URL: https://nto.ua/index_ua.html

6. Premier мережа готелів. URL: <http://www.premier-hotels.com.ua/ua.html>.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної

роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	6
2	Участь у роботі на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентацій за заданою проблемною тематикою)	4
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	8
2	Участь у роботі на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	4
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентацій за заданою проблемною тематикою)	3
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100
Атестація 3		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	7
2	Участь у роботі на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентацій за заданою проблемною тематикою)	3
Всього за атестацію 1		30
Атестація 4		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	7
2	Участь у роботі на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентацій за заданою проблемною тематикою)	3
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до екзамену.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів, як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

**Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу
у 5-му семестрі**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	зараховано
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	зараховано
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

**Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу
у 6-му семестрі**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни