


ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ  
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»


Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з методичної роботи

  
Ярослав ШТАНЬКО

“30”  2024 р.

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань:	24 Сфера обслуговування
Спеціальність:	242 Туризм і рекреація
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	«Економіка та організація туристичної діяльності»
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська

Івано-Франківськ

2024

РОЗРОБНИК:

Старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи



Павло ГОРІШЕВСЬКИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні кафедри туризму та готельно –ресторанної справи протокол № від 26 серпня 2024 р. завідувач кафедри



Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

Гарант ОПП

Христина ТЕРЛЕЦЬКА

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від 30.08.2024 р.

e-mail	<a href="mailto:pavlo.gorishevskyy@ukd.edu.ua">pavlo.gorishevskyy@ukd.edu.ua</a>
Номер аудиторії чи кафедри	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Посилання на сайт	<a href="https://ukd.edu.ua/">https://ukd.edu.ua/</a>
Сторінка курсу в СДО	<a href="https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=5636">https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=5636</a>

## ВСТУП

### Анотація навчальної дисципліни «Організація готельного господарства»

**Мета дисципліни** "Організація готельного господарства" є надання студентам комплексу спеціальних знань про особливості організації та технології надання послуг у підприємствах готельного господарства; формування у студентів навичок з аналізу технологічних процесів по прийому, розміщенню та обслуговуванню в готелях, тур комплексах і курортах та пріоритетних напрямків їх розвитку; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі готельного обслуговування.

Студенти повинні навчитися активно використовувати знання по визначенню типології готельних підприємств та призначенню засобів розміщення готельного типу; практично виконувати послуги, що надаються зовнішніми службами готельних підприємств; організовувати етапи технологічного гостьового циклу обслуговування у готелях.

Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі готельного господарства. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищать конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

Програма навчальної дисципліни відображає історію становлення та розвитку сфери гостинності; типологію готельних підприємств та характеристику засобам розміщення готельного типу; класифікацію готельних підприємств у країнах світу і в Україні; міжнародну класифікацію готельних номерів; системи і форми управління у готельній сфері; організацію і технологію обслуговування у готельних підприємствах; формування предметно-просторового середовища готельних підприємств; організацію надання основних та додаткових послуг у готельних

**Завдання дисципліни** «Організація готельного господарства» є:

- формувати та аналізувати організаційні структури управління підприємств розміщення;
- застосовувати сучасні методи класифікації засобів розміщення в Україні та за кордоном;

- аналізувати особливості готельних послуг;
- оцінювати ефективність й результативність роботи в службах готельних підприємств.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні **знати**: історію становлення та розвиток сфери гостинності;

- основні принципи типології готельних підприємств;
- характеристику засобів розміщення готельного типу;
- класифікацію готельних підприємств у світі та в Україні;
- міжнародну класифікацію номерів у готелях;
- особливості управління готельними підприємствами та формування тарифів на готельні послуги;
- технологічний цикл обслуговування у готелях;
- організацію обслуговування гостей службою бронювання та службою прийому та розміщення;
- організацію обслуговування гостей службою обслуговування приміщень вестибюльної групи;
- організацію обслуговування гостей службою номерного фонду;
- організацію обслуговування гостей службою громадського харчування;
- особливості формування предметно-просторового середовища готелю;
- організацію надання основних та додаткових послуг у готелях.

**вміти:**

- визначати типологію готельних підприємств;
- визначати функції служб та відділів готелів;
- надавати характеристику номерного фонду готельних підприємств;

**Компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПП “Економіка та організація туристичної діяльності” (2022/2023).**

<b>Шифр та назва компетентності</b>	<b>Шифр та назва програмних результатів навчання</b>
К 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності	ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів

<p>К 16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p>	<p>ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p>
<p>К 18. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління</p>	<p>ПР09. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно - управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)</p>
<p>К 20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)</p>	<p>ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.</p> <p>ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p>
<p>К 21 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання туристичного продукту</p>	<p>ПР07. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.</p> <p>ПР22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях</p>
<p>К 22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем</p>	<p>ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p> <p>ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.</p> <p>ПР22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.</p>

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>Курс</b>	<b>3</b>		
<b>Семестр</b>	<b>5</b>		
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<b>6</b>		
<b>Аудиторні навчальні заняття</b>		<b>денна форма</b>	<b>заочна форма</b>
	лекції	<b>30</b>	<b>4</b>
	семінари, практичні	<b>30</b>	<b>8</b>
<b>Самостійна робота</b>		<b>120</b>	<b>168</b>
<b>Форма підсумкового контролю</b>	<b>Залік, екзамен 1</b>	<b>Залік, екзамен 1</b>	<b>Залік, екзамен 1</b>

### Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
Основи індустрії гостинності	Організація еногастрономічного туризму
Економіка туристичної діяльності та готельно-ресторанної справи	Безпека в туризмі
	Організація ресторанного господарства

## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Перелік тем лекційного матеріалу

#### **Тема 1. Сутність та особливості готельних послуг ( 2 год.)**

*1. Теоретичні основи готельного господарства.* Введення терміну «гостинність». Характеристика понять: «послуга», «гостинність», «середовище гостинності», «індустрія гостинності», «готельна справа»,

«готельна послуга». Поділ готельних послуг на основні та додаткові. Складові послуги проживання.

2. *Основні підходи до класифікації закладів розміщення.* Характеристика комплексного критерію за яким відбувається класифікація готельних підприємств – рівень комфорту. Характеристика поширених систем у світі класифікації готелів. Особливості поділу готелів відповідно за їх розташуванням, за місткістю, за рівнем цін, за тривалістю перебування, за тривалістю функціонування, за способом надання харчування.

3. *Принципи управління діяльністю готельних підприємств.* Характеристика основних законодавчих документів, на яких базується діяльність готельних підприємств. Поняття статуту як головного установчого документу готельного підприємства. Мета і завдання готельних підприємств. Планування діяльності готельного підприємства. Основні статті доходу готельного підприємства. Витратні статті готелю.

4. *Правила надання готельних послуг.* Поняття договору про оренду готельного номеру на певний час. Міжнародні готельні правила. Характеристика правил користування готелем і надання готельних послуг. Обов'язки і права адміністрації готельних підприємств. Зобов'язання і права проживаючих у готельних підприємствах.

*Питання для самостійного вивчення:* Охарактеризувати міжнародні правила надання послуг у готелях.[1,2,4,9.]

## **Тема 2. Основні принципи типології готельних підприємств ( 2 год.)**

1. *Поділ на категорії засобів розміщення туристів, згідно типології Всесвітньої туристичної організації.* Значення типології для керівників у вивченні особливостей функціонування і управління готельних підприємств. Характеристика категорій засобів розміщення туристів, згідно типології Всесвітньої туристичної організації.

2. *Типологія засобів розміщення.* Характеристика колективних засобів розміщення: готелі, аналогічні засоби розміщення, комерційні і соціальні засоби розміщення, спеціалізовані засоби розміщення. Характеристика приватних засобів розміщення.

3. *Ознаки, що враховуються у типології сучасних готельних підприємств.* Характеристика категорій готелів згідно їх розташування. Поділ готелів за місткістю згідно кількості спальних постійних спальних місць (номерів). Поділ готелів за рівнем цін на основні платні послуги. Поділ готелів згідно режиму роботи. Поділ готелів за метою перебування. Поділ готелів згідно надання послуг харчування. Поділ готелів за формами власності. Типи планування готелів.

*Питання для самостійного вивчення:* Охарактеризувати нетипові готельні заклади розміщення.[4,11, 14].

### **Тема 3. Засоби розміщення готельного типу ( 2 год.)**

1. *Спеціалізовані фешенебельні готельні підприємства.* Характеристика особливостей готелів-люкс, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу готельних послуг. Характеристика бізнес-готелів, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу готельних послуг. Характеристика апартаментів, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу готельних послуг. Характеристика готелів-казино, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу готельних послуг.

2. *Заклади розміщення готельного типу.* Характеристика молодіжних готелів (хостел), контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу послуг. Характеристика агроготелю, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу послуг. Характеристика мотелю, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу послуг. Характеристика ботелю, контингенту споживачів, номерного фонду, обсягу послуг. Характеристика флайтелів. Характеристика туристичних баз, пансіонату, баз відпочинку та дитячих таборів. Призначення таборів праці і відпочинку. Призначення туристичних притулків. Характеристика бунгало.

3. *Пересувні засоби розміщення.* Характеристика ротелю як пересувний засіб розміщення. Характеристика флотелю як плаваючий готель на спеціально обладнаному судні. Особливість флотокемпінгів. Характеристика кемпінгу як авто туристський засіб сезонного використання.

*Питання для самостійного вивчення:* Порівняти особливості готелів Англії, Австрії та Франції. (2,3,4,8).

### **Тема 4. Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств. Класифікація готелів у країнах світу ( 2 год.)**

1. *Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств.* Мета класифікації готельних підприємств. Характеристика підходів, що застосовуються у системі класифікації закладів розміщення у сучасній світовій практиці. Вплив рівня комфорту при визначенні категорій закладам розміщення. Характеристика найбільш поширених систем класифікації закладів розміщення.

2. *Особливості класифікації готельних підприємств у світовій туристичній індустрії.* Особливості підходів до класифікації готельних підприємств у світовій туристичній індустрії. Історія створення єдиної міжнародної класифікації готелів. Поділ на категорії готелів за якістю послуг та за ринковим позиціонуванням.

3. *Класифікація готелів у країнах світу.* Система класифікації готелів у Франції. Система класифікації готелів у Німеччині. Система класифікації готелів у Великобританії. Система класифікації готелів в Австрії. Система класифікації готелів в Іспанії. Система класифікації готелів в Італії.



Система класифікації готелів у Скандинавських країнах. Система класифікації готелів у Польщі.

*Питання для самостійного вивчення:* Порівняти особливості класифікації готелів у Китаї, Індії, Європі та США. (2,3,4,8).

### **Тема 5. Класифікація готельних підприємств в Україні ( 2 год.)**

1. *Введення нових стандартів, що регулюють діяльність суб'єктів готельного бізнесу.* Поділ готельних закладів на категорії до введення нових стандартів в Україні. Характеристика хронології затверджень рекомендацій, положень, ГОСТів, стандартів, що регулюють діяльність суб'єктів готельного бізнесу.

2. *Характеристика вимог, що викладені у національному стандарті.* Основні вимоги щодо характеристик архітектурно-будівельних, інженерно-технічних, довідково-інформаційне забезпечення, вимог до персоналу, безпеки закладів розміщення, , охорони навколишнього середовища, які типові до готелів будь-якої категорії. Мінімальний обсяг послуг для кожного засобу розміщення.

3. *Вимоги до готелів категорії «одна» зірка.* Вимоги до фасаду і будматеріалів, що використовуються у готелях даної категорії, до обладнання та меблів. Вимоги до розміщення та місткості автостоянки готелю. Вимоги до площі зони приймання готелю. Вимоги до номерного фонду готелю. Комплект меблів та інвентарю у номерах готелю. Вимоги до кількості номерів із повним санвузлом. Вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства при готелях. Обов'язкові послуги у готелях категорії «одна» зірка. Вимоги до персоналу однозіркових готелів.

4. *Вимоги до готелів категорії «дві» зірки.* Вимоги до фасаду і будматеріалів, до обладнання та меблів, що застосовуються у двозіркових готелях. Вимоги до розміщення та місткості автостоянки готелю. Вимоги до площі зони приймання готелю. Вимоги до номерного фонду готелю. Вимоги до кількості номерів із повним санвузлом. Вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства при готелях. Обов'язкові послуги у готелях категорії «дві» зірки. Вимоги до персоналу двозіркових готелів.

5. *Вимоги до готелів категорії «три» зірки.* Вимоги до архітектури, до фасаду, до будматеріалів, до обладнання та меблів, що застосовуються у тризіркових готелях. Вимоги до кількості входів у готель та їх призначення. Вимоги до розміщення та місткості автостоянки готелю. Вимоги до площі зони приймання готелю. Вимоги до номерного фонду готелю. Вимоги до кількості номерів із повним санвузлом. Вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства при готелях. Обов'язкові послуги у готелях категорії «три» зірки. Вимоги до персоналу тризіркових готелів.

6. *Вимоги до готелів категорії «чотири» зірки.* Вимоги до архітектури, до фасаду, до навколишнього ландшафту, декоративного оформлення інтер'єру, що застосовуються у чотиризіркових готелях. Вимоги до

кількості входів у готель та їх призначення. Вимоги до розміщення та місткості автостоянки готелю. Вимоги до площі зони приймання готелю. Вимоги до житлової частини готелю. Вимоги до санітарного обладнання номерів готелю. Вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства при готелях. Обов'язкові послуги у готелях категорії «чотири» зірки. Вимоги до персоналу чотиризіркових готелів.

*7. Вимоги до готелів категорії «п'ять» зірок.* Вимоги до архітектури, до фасаду, до навколишнього ландшафту, декоративного оформлення інтер'єру, що застосовуються у п'ятизіркових готелях. Вимоги до загального обладнання, устаткування громадських приміщень, кімнат та санвузлів, меблів, столового посуду та приборів, постільної білизни у п'ятизіркових готелях. Вимоги до розміщення та місткості автостоянки готелю. Вимоги до площі зони приймання готелю. Вимоги до житлової частини готелів: санітарного обладнання номерів, технічне оснащення номерів. Вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства при готелях «п'ять» зірок. Обов'язкові послуги у готелях категорії «п'ять» зірок. Вимоги до персоналу п'ятизіркових готелів.

*Питання для самостійного вивчення:* Порівняти особливості класифікації готелів України, Туреччини та Єгипту. (2,3,4,8).

## **Тема 6. Міжнародна класифікація номерів у готелях ( 2 год.)**

*1.Класифікація готельних номерів за розміром і складом.* Характеристика готельних номерів та їх позначення у світовій готельній сфері згідно розмірів і складу: апартаменти, з балконом, зі спальнею, для роботи, із суміжними кімнатами, великого розміру із дорогою обстановкою, двоповерховий, сімейного типу, для молодят, стандарт, студія, покращений.

*2. Класифікація номерів у готелях по розташуванню.* Характеристика готельних номерів та їх позначення у світовій готельній сфері згідно розташування: бунгало, комплекс бунгало, будиночки біля води, прибудова до основного корпусу готелю, котедж, вілла, поверх із номерами з підвищеним рівнем обслуговування, основна будівля.

*3. Класифікація номерів у готелі в залежності від виду з вікна.* Характеристика готельних номерів та їх позначення у світовій готельній сфері згідно виду з вікна: на пляж, на місто, на дюни, на сад, на внутрішню частину готелю, на околицю, на гори, на океан, на парк, на басейн, з боковим видом на море, на море, на долину, з не уточненим видом з вікна.

*4. Класифікація номерів у готелі згідно кількості людей, які можуть проживати одночасно.* Характеристика готельних номерів та їх позначення у світовій готельній сфері згідно кількості одночасно проживаючих осіб: одномісний, двомісний з одним двоспальним або двома окремими ліжками, тримісний з двома ліжками та диваном, що

розкладається, чотиримісне розміщення, можливість встановлення додаткового ліжка, проживання дітей до 12-ти, 6-ти та 2-ох років.

5. *Класифікація номерів у готелі згідно комфорту проживання, місткості, структури приміщення, обладнання.* Характеристика, склад приміщень, оснащення номеру – президентський апартамент. Характеристика готельним номерам – апартамент. Характеристика номеру дуплекс. Характеристика номеру люкс та напівлюкс. Характеристика готельних номерів першої, другої, третьої, четвертої та п'ятої категорій.

*Питання для самостійного вивчення:* Порівняти особливості класифікації номерів готелів України та однієї з країн Європи (2,3,4,8).

## **Тема 7. Підходи до класифікації служб і відділів готелів ( 2 год.)**

1. *Класифікація служб та відділів готелів.* Особливості поділу служб готелю на зовнішні і внутрішні. Характеристика поділу служб готелю на ті, що приносять прямі і непрямі прибутки. Поділ підрозділів готелю відповідно до їх орієнтування (напрямку діяльності). Характеристика служб готелю, які знаходяться на першому і другому рівнях. Вимоги до працівників контактних служб готелю. Вимоги до працівників не контактних служб готелю.

2. *Склад і функції готельних служб.* Головна функція готельного підприємства. Перелік обов'язкових служб у готелях. Характеристика та склад адміністративно-управлінської служби. Характеристика та склад служби прийому і розміщення, служби обслуговування приміщень вестибюльної групи, служби номерного фонду, служби громадського харчування. Призначення комерційної служби та інженерної служби. Характеристика допоміжним службам готелю. Характеристика додатковим службам готелю. Залежність між місткістю готелю і кількістю служб у готелі.

3. *Функції та склад служби прийому та обслуговування (СПО).* Задача служби прийому і обслуговування. Вимоги до стійки рецепції. Перелік інформації, яка обов'язкового повинна розміщуватись за стійкою рецепції і надаватись гостям готелю. Характеристика функцій служби прийому і обслуговування. Склад служби прийому і обслуговування.

4. *Форми організації прийому і обслуговування гостей у готелі.* Характеристика форми організації прийому й обслуговування гостей, при якій всі функції виконувались двома службами: служба чергового адміністратора, служба поверхів. Традиційна форма організації служби прийому і обслуговування. Особливості Єдиної служби прийому та обслуговування.

*Питання для самостійного вивчення:* Порівняти особливості функціонування служб в Україні та готелях провідних міжнародних мереж. (5, 9, 11).

## **Змістовий модуль II. Особливості управління готельним підприємством та формування тарифів на готельні послуги**

### **Тема 8. Суть процесу управління готельним підприємством та принципи побудови систем управління у готелях ( 2 год.)**

*1. Підходи в організації управління готельним підприємством.* Мета управління. Характеристика процесуального підходу управління готельним підприємством. Характеристика системного підходу управління готельним підприємством. Характеристика ситуаційного підходу управління готельним підприємством.

*2. Поняття і принципи побудови систем управління у готелях.* Поняття організаційно-функціональної структури управління. Головні принципи організації системи управління готельними підприємствами. Будова організаційної структури управління готелем. Поняття рівнів управління та ланок управління.

*3. Рівні управління готельним підприємством.* Характеристика інституційного рівня управління готельним підприємством. Посадові обов'язки вищого керівництва готельного підприємства. Функції управлінського рівня управління готельним підприємством. Склад керівників готельного підприємства середнього рівня. Роль технічного рівня в управлінні готельним підприємством.

*4. Поняття зв'язків як частини організаційної структури управління готельним підприємством.* Призначення зв'язків в організаційній структурі управління готельного підприємства. Функції вертикальних зв'язків. Функції горизонтальних зв'язків. Роль лінійних зв'язків та функціональних зв'язків в управлінні готельного підприємства.

*Питання для самостійного вивчення:* Порівняти особливості побудов систем управління немережевих та мережевих готелів України. **(2,3,4,8).**

### **Тема 9. Форми управління у готельній сфері ( 2 год.)**

*1. Управління за контрактом.* Характеристика форми управління за контрактом. Головна перевага форми управління за контрактом. Переваги та недоліки управління по контракту для власника готелю. Переваги та недоліки управління по контракту для управлінської компанії.

*2. Управління згідно договору франчайзингу.* Характеристика форми згідно договору франчайзингу. Історія розвитку франчайзингу у готельному бізнесі. Схема управління згідно договору франчайзингу. Характеристика договору, що укладається між франчайзером і франчайзі. Переваги та недоліки управління згідно договору франчайзингу для власника готелю. Переваги та недоліки управління згідно договору франчайзингу для управлінської компанії.

*3. Оренда.* Характеристика оренди (лізингу) як форми управління у готельній сфері. Можливості орендаря при доній формі управління

готелем. Умови відносин між сторонами оренди. Переваги та недоліки управління згідно договору оренди для орендодавця. Переваги та недоліки управління згідно договору оренди для орендаря.

*4. Корпоративні форми управління.* Цілі об'єднання готельних підприємств у великі корпорації. Характеристика корпоративних форм управління у готельній сфері. Поняття готельних корпорацій. Характеристика форм корпоративних об'єднань: синдикат, концерн, асоціація.

*Питання для самостійного вивчення:* Охарактеризувати особливості форм управління готелів України, Туреччини та Єгипту. (2,3,4,8).

## **Тема 10. Структура вартості послуг у готелях та цінова стратегія готельних підприємств ( 2 год.)**

*1. Процес формування тарифів на послуги готельних підприємств.* Значення формування тарифів. Характеристик чинників, що враховуються у визначенні тарифів. Структура готельного тарифу. Поняття повної собівартості послуги розміщення у номері. Поняття поточних витрат готельного підприємства. Процес ціноутворення у вітчизняних готельних підприємствах. Послідовність визначення повної собівартості одиниці послуг розміщення. Поняття експлуатаційної собівартості послуг розміщення.

*2. Розробка цінової стратегії готельних підприємств.* Завдання цінової політики підприємств індустрії гостинності. Етапи розробки цінової політики. Особливості розробки цінової стратегії і тактики управління ціною готельного продукту.

*3. Характеристика цінових стратегій.* Особливості цінової стратегії «зняття вершків» (високих цін) і застосування її у готельних підприємствах. Характеристика цінової стратегії «проникнення на ринок». Характеристика цінової стратегії «престижних цін». Особливості стратегії орієнтації на цінового лідера. Суть стратегії диференційованих (гнучких цін). Напрямок цінової стратегії пільгових цін.

*4. Тактика ціноутворення у готельних підприємствах.* Встановлення гнучких цін, що змінюються згідно стану ринку. Види цінових знижок. Знижки на обсяг реалізації послуг. Знижки згідно сезону купівлі.

*Питання для самостійного вивчення:* Порівняти особливості цінових стратегій готелів України, Туреччини та США. (3,6,9).

## **Тема 11. Світовий досвід формування спеціальних тарифів на номери у готелях ( 2 год.)**

*1. Формування тарифів на номери.* Характеристика факторів, що враховуються при формуванні тарифів на номери: собівартість номера і прийнятність тарифу для клієнта. Поняття спеціального тарифу. Характеристика пропозиції скидок як засобу збуту продукції.

2. *Типи спеціальних тарифів у готелях.* Характеристика сезонних і тимчасових тарифів. Тарифи для особливих категорій клієнтів. Тарифи для чиновників державної та місцевої влади. Корпоративні тарифи. Комерційні тарифи. Тарифи неповної доби. Тарифи для пенсіонерів. Молодіжні тарифи. Номери без тарифів.

*Питання для самостійного вивчення:* Порівняти особливості спеціальних тарифів готелів України, Франції та США. (3,8,9,12).

### **Змістовий модуль III. Організація і технологія обслуговування у готелях**

#### **Тема 12. Технологічний цикл обслуговування у готелях.**

##### **Функції адміністративно-управлінської служби у готелях ( 2 год.)**

1. *Технологічний цикл обслуговування клієнта у готелях.* Характеристика технології обслуговування у сфері гостинності як фактора, що впливає на якість процесу обслуговування. Поняття технологічного циклу обслуговування клієнтів у готелях. Характеристика етапів гостьового циклу: бронювання, прибуття і розміщення клієнта, проживання і обслуговування гостей у готелі, виїзд і остаточна оплата гостем послуг готелю.

2. *Характеристика адміністративно-управлінської служби готелю.* Функції адміністративно-управлінської служби у готелях. Розміщення адміністративно-управлінської служби у готельних підприємствах. Характеристика вищого рівня управління готельним підприємством.

3. *Структура адміністративно-управлінської служби готелю.* Характеристика діяльності власника готельного підприємства або генерального директора. Мотиви призначення та посадові обов'язки виконавчого директора та виконавчого комітету у готельних підприємствах. Посадові обов'язки заступників генерального директора: директора з розміщення, технічного директора, фінансового директора, директора з маркетингу.

*Питання для самостійного вивчення:* Охарактеризувати особливості роботи управлінських служб готелів України . (2,3,4,8).

#### **Тема 13. Організація обслуговування гостей службою бронювання ( 2 год.)**

1. *Характеристика служби бронювання (резервування).* Характеристика процесу бронювання. Особливості функціонування відділу бронювання номерів (місць) у готелях як окрема структурна ланка управління і як у структурі служби прийому і розміщення. Режим роботи відділу бронювання. Кількість і професійні обов'язки працівників служби бронювання.

2. *Технічні засоби та організаційні форми бронювання.* Характеристика організаційних форм бронювання. Характеристика технічних засобів для резервування: телефон, інформаційна система Інтернет, факс, телеграма, лист. Перелік інформації при поданні заявки на бронювання номерів (місць).

3. *Типи бронювання.* Характеристика гарантованого бронювання. Порядок підтвердження бронювання. Ціна послуги з гарантованого бронювання номера. Характеристика не гарантованого бронювання.

4. *Організаційні форми бронювання.* Характеристика централізованої форми бронювання. Бронювання через центральний офіс. Бронювання між готельними агентствами. Бронювання безпосередньо у готелі. Бронювання туроператорами.

*Питання для самостійного вивчення:* Охарактеризувати особливості роботи служб бронювання готелів України, Туреччини та США. (2,3,4,8).

#### **Тема 14. Технологія бронювання номерів (місць) у готелях ( 2 год.)**

1. *Прийняття заявки на бронювання та визначення вільних номерів для бронювання.* Шляхи надходження заявок на бронювання. Перелік інформації, яка повинна вказуватись у заявці для бронювання. Характеристика методів визначення вільних номерів для бронювання: комп'ютерна система у випадку бронювання через Інтернет, книги контролю бронювання, настінний графік.

2. *Реєстрація замовлення з бронювання.* Перелік інформації, який необхідний для реєстраційного запису замовлення з бронювання. Характеристика журналу реєстрації заявок на бронювання. Перелік дій при формі оплати послуг готелю кредитними картками. Перелік інформації, яка повинна надаватись гостям у ході реєстрації замовлення з бронювання.

3. *Підтвердження бронювання.* Поняття підтвердженого бронювання. Час отримання підтвердження на заявку з бронювання в усній формі. Час отримання підтвердження на заявку з бронювання у письмовій формі. Перелік інформації, що вказується у листі-підтвердженні на бронювання номеру.

4. *Зміна заявки негарантованого бронювання. Відміна бронювання.* Технологічний процес зміни заявки негарантованого бронювання на гарантоване. Процес відміни негарантованого бронювання. Процес відміни гарантованого бронювання. Ведення журналу обліку відміни бронювання.

5. *Звіт із бронювання.* Значення звіту із бронювання для маркетингових досліджень готельного підприємства. Характеристика пунктів звіту із бронювання. Інформація, яка зазначається у звітах із бронювання.

*Питання для самостійного вивчення:* Охарактеризувати інноваційні особливості бронювання у провідних готельних мережах. (2,3,7,11).

## **Тема 15. Характеристика служби прийому і розміщення. Функції персоналу служби прийому і розміщення ( 2 год.)**

*1. Характеристика служби прийому і розміщення.* Характеристика служби прийому і розміщення як головного функціонального підрозділу в обслуговуванні гостей готелю. Послуги, які надаються службою прийому і розміщення. Зв'язок служби прийому і розміщення з іншими службами та відділами готелю. Вимоги до служби прийому і розміщення.

*2. Функції персоналу служби прийому і розміщення. Головний адміністратор.* Персонал служби прийому і розміщення. Функціональні обов'язки головного адміністратора. Роль головного адміністратора у технологічному процесі обслуговування гостей готелю.

*3. Черговий адміністратор служби прийому і розміщення.* Графік роботи чергового адміністратора. Основні професійно-кваліфікаційні та особисті вимоги до посади чергового адміністратора. Функціональні обов'язки чергового адміністратора.

*4. Порт'є служби прийому і розміщення.* Характеристика робочого місця порт'є. Головні функціональні обов'язки порт'є. Професійно-кваліфікаційні та особисті вимоги до посади порт'є.

*5. Касир служби прийому і розміщення.* Характеристика робочого місця касира. Посадові обов'язки касира. Професійно-кваліфікаційні вимоги до посади касира.

*Питання для самостійного вивчення:* Охарактеризувати інноваційні особливості суміщення посад у провідних готельних мережах. (2,3,7,11).

## **ЗМІСТ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ**

### **Тема 1. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі**

#### **Семінарське заняття 1 (2 год.)**

#### **Модель та основні концепції гостинності**

Мета: ознайомитись з історією виникнення готельної справи, моделями гостинності та їх впливом на розвиток готельної справи.

#### **План**

- 1. Поняття технології гостинності. Терміни та визначення.*
- 2. Модель гостинності. Чинники впливу на середовище гостинності.*
- 3. Уніфіковані технології готельних послуг.*

### **Тема 2. Історія розвитку готельної сфери в Україні**

#### **Семінарське заняття 2 (2 год.)**



## Сучасний стан розвитку готельного бізнесу в Україні

Мета: ознайомитись з етапом зародження готельної справи в Україні та характерними для нього видами засобів розміщення; дослідити сучасний стан готельного господарства України.

### План

1. Розвиток українського та світового готельного господарства.
2. Готельне господарство України на сучасному етапі.
3. Дослідження найбільших готельних мереж світу.

## Тема 3. Сутність та особливості готельних послуг

### Семінарське заняття 3 (2 год.)

**Тема заняття. Вивчення основних понять готельного обслуговування та загальну класифікацію готелів.**

**Мета:** засвоїти основні поняття готельного обслуговування; сформувані практичні навички та уміння у визначенні критеріїв щодо класифікації готелів.

### Питання для актуалізації опорних знань

1. Дайте визначення поняттю "готельна справа"?
2. Дайте визначення поняттю "готельна послуга"?
3. Дайте визначення поняттю "основна послуга"?
4. Охарактеризуйте рівень комфорту як комплексний критерій?
5. Вкажіть яким чином поділяються готелі системою зірок?
6. Вкажіть розподіл готелів за їх місткістю.
7. Вкажіть розподіл готелів за їх місце розміщення.
8. Вкажіть поділ готелів за тривалістю перебування.

## Тема 4. Основні принципи типології готельних підприємств

### Семінарське заняття 4 (2 год.)

**Тема заняття. Характеристика типології засобів розміщення**

**Мета:** засвоїти типологію засобів розміщення згідно рекомендацій Всесвітньої туристичної організації; сформувані знання про ознаки типології сучасних готельних підприємств.

### Питання для актуалізації опорних знань

1. Вкажіть визначення "готель" відповідно до рекомендацій Всесвітньої туристичної організації.
2. Вкажіть визначення "аналогічний засіб розміщення" відповідно до рекомендацій Всесвітньої туристичної організації.
3. Вкажіть визначення "комерційні засоби розміщення" відповідно до рекомендацій Всесвітньої туристичної організації.
4. Вкажіть визначення "спеціалізовані засоби розміщення" відповідно до рекомендацій Всесвітньої туристичної організації.
5. Охарактеризуйте розташування готелів, як ознаку, що використовується у типології готельних підприємств. Охарактеризуйте розташування готелів, як ознаку, що використовується у типології готельних підприємств.
6. Охарактеризуйте рівень цін у готелях, як ознаку, що використовується у типології готельних підприємств.
7. Охарактеризуйте мету перебування клієнтів у готелях, як ознаку, що використовується у типології готельних підприємств.
8. Охарактеризуйте архітектурно-планувальне рішення готелів, як ознаку, що використовується у типології готельних підприємств.

## **Тема.5 Засоби розміщення готельного типу**

### **Семінарське заняття 5 (2 год.)**

#### **Тема заняття. Характеристика засобів розміщення готельного типу**

**Мета:** засвоїти спеціалізацію засобів розміщення готельного типу, особливості їх розміщення, контингент споживачів, місткість, перелік основних та додаткових послуг.

#### **Питання для актуалізації опорних знань**

1. Охарактеризуйте спеціалізований готель - готель-люкс?
2. Охарактеризуйте спеціалізований готель - готель-апарт?
3. Охарактеризуйте спеціалізований готель - готель-казино?
4. Охарактеризуйте спеціалізований готель - спа-готель?
5. Вкажіть характеристику молодіжному засобу розміщення - мотелю.
6. Вкажіть характеристику засобу розміщення - мотелю.
7. Вкажіть характеристику засобу розміщення - ботелю.
8. Вкажіть особливості засобам розміщення - флайтелі.
9. Вкажіть, що собою являють бунгало?
10. Вкажіть яка відмінність між базобю відпочинком і пансіонатом?

## **Тема 6. Суть та основні принципи класифікації готельних підприємств.**

### **Класифікація готелів у країнах світу**

## Семінарське заняття 6 (2 год.)

**Тема заняття. Вивчення основних принципів класифікації готельних підприємств у країнах світу.**

**Мета:** засвоїти суть та мету класифікації закладів розміщення, значення категорії для готелю; особливості класифікації готелів у країнах світу.

**Питання для актуалізації опорних знань**

1. Вкажіть систему класифікації готелів у Франції.
2. Вкажіть систему Система класифікації готелів в Італії.
3. Вкажіть систему класифікації готелів у Греції.
4. Вкажіть систему класифікації готелів у Польщі.

## Тема 7. Класифікація готельних підприємств в Україні

### Семінарське заняття 7 (2 год.)

**Тема заняття. Вивчення основних вимог до готельних підприємств різних категорій в Україні.**

**Мета:** засвоїти основні вимоги щодо архітектурно-будівельних, довідково-інформаційних характеристик, інженерно-технічних систем, до персоналу, які типові для готелів України будь-якої категорії; закріпити вимоги до національних стандартів готелів України згідно їх категорій.

**Питання для актуалізації опорних знань**

1. Вкажіть основні вимоги до архітектурно-будівельних характеристик, які типові для готелів України будь-якої категорії.
2. Вкажіть основні вимоги до довідково-інформаційних характеристик, які типові для готелів України будь-якої категорії.
3. Вкажіть основні вимоги до інженерно-технічних систем, які типові для готелів України будь-якої категорії.
4. Вкажіть основні вимоги до житлової і нежитлової частин готелю, які типові для готелів України будь-якої категорії.
5. Охарактеризуйте готелі категорії «одна» зірка.
6. Охарактеризуйте готелі категорії «дві» зірки.
7. Охарактеризуйте готелі категорії «три» зірки .
8. Охарактеризуйте готелі категорії «чотири» зірки.
9. Охарактеризуйте готелі категорії «чотири» зірки.

## Тема 8. Типізація готельних номерів

## Семінарське заняття 8 (2 год.)

**Тема заняття. Характеристика номерного фонду готельних господарств.**

*Мета:* засвоїти класифікацію номерного фонду; сформувати практичні навички та уміння при виборі номеру у готелі для гостей.

**Питання для актуалізації опорних знань**

1. Вкажіть характеристику номерів апартаментів.
2. Вкажіть характеристику номеру дюплекс.
3. Вкажіть характеристику номеру люкс.
4. Вкажіть характеристику номеру напів люкс.
5. Вкажіть характеристику номеру дубль.

## Тема 9. Типізація готельних номерів

### Семінарське заняття 9 (2 год.)

**Тема заняття. Характеристика номерного фонду готельних господарств.**

*Мета:* засвоїти класифікацію номерного фонду; сформувати практичні навички та уміння при виборі номеру у готелі для гостей.

## Тема 10. Підходи до класифікації служб і відділів готелів

### Семінарське заняття 10 (2 год.)

**Тема заняття. Вивчення класифікації служб і відділів готельних комплексів.**

*Мета:* засвоїти класифікацію служб та відділів готельних комплексів, напрямки діяльності служб та підрозділів готельного комплексу; сформувати практичні навички та уміння у визначенні функцій служб та підрозділів готельного комплексу.

## Тема 11. Суть процесу управління готельним підприємством та принципи побудови систем управління у готелях.

### Семінарське заняття 11 (2 год.)

**Тема заняття. Вивчення побудови системи управління у готелях.**

**Мета:** засвоїти ієрархічні рівні у системі управління готелем; сформувати розуміння про структуру управління готельним підприємством.

**Питання для актуалізації опорних знань**

1. Дайте визначення організаційно-функціональній структурі управління у готельних підприємствах.
2. Вкажіть рівні та ланки, що входять у структуру управління у готелях.
3. Вкажіть розподіл співробітників готелю за характером виконання виробничих функцій.
4. Охарактеризуйте інституційний рівень управління готельним підприємством.
5. Охарактеризуйте управлінський рівень у закладах гостинності.
6. Вкажіть, яку роль відіграють зв'язки у закладах гостинності.
7. Охарактеризуйте вертикальні та горизонтальні зв'язки.

**Тема 12. Форми управління у готельній сфері**

**Семінарське заняття 12 (2 год.)**

**Тема заняття. Вивчення форм управління у готельній сфері.**

**Мета:** засвоїти форми управління у готельній сфері; сформувати розуміння про форми управління у готельній сфері за контрактом; оренда (лізинг), управління згідно договору франчайзингу; корпоративна форма управління.

**Питання для актуалізації опорних знань**

1. Охарактеризуйте форму управління у готельній сфері: управління за контрактом.
2. Вкажіть основні переваги управління за контрактом.
3. Вкажіть строки на які можуть укладатись договори при управлінні за контрактом.
4. Вкажіть за яких умов можна розірвати договір при управлінні за контрактом?
5. Охарактеризуйте форму управління у готельній сфері: згідно договору франчайзингу.
6. Охарактеризуйте форму управління у готельній сфері: оренда (лізинг).

7. Охарактеризуйте форму управління у готельній сфері: корпоративна форма.
8. Вкажіть значення суборенди у готельному бізнесі.

### **Тема 13. Структура вартості послуг у готелях та цінова стратегія готельних підприємств**

#### **Семінарське заняття 13 (2 год.)**

**Тема заняття. Вивчення структури вартості послуг у готелях та цінових стратегій готельних підприємств**

**Мета:** засвоїти структуру вартості послуг у готелях; сформувати знання про цінові стратегії готельних підприємств та принципи застосування знижок на готельні послуги згідно обсягу їх реалізації, сезону купівлі.

**Питання для актуалізації опорних знань**

1. Вкажіть, які враховуються чинники при визначенні вартості (тарифів) за готельні послуги?
2. Вкажіть, що входить у структуру готельного тарифу (вартості проживання).
3. Охарактеризуйте цінову стратегію «зняття вершків» (високих цін).
4. Охарактеризуйте цінову стратегію орієнтації на цінового лідера).
5. Охарактеризуйте цінову стратегію «престижних цін».
6. Охарактеризуйте цінову стратегію «проникнення на ринок».
7. Охарактеризувати знижки на обсяг реалізації послуг
8. Охарактеризувати знижки на готельні послуги згідно сезону купівлі.

### **Тема 14. Світовий досвід формування спеціальних тарифів на номери у готелях**

#### **Семінарське заняття 14 (2 год.)**

**Тема заняття. Вивчення принципів формування тарифів на номери у готелях**

**Мета:** засвоїти принципи формування різних типів спеціальних тарифів у готелях.

**Питання для актуалізації опорних знань**

1. Вкажіть, які фактори враховуються при формуванні тарифів на номери у готелі.
2. Охарактеризувати сезонні і тимчасові тарифи на номери у готелі.

3. Охарактеризувати тарифи на номери у готелі для особливих категорій клієнтів.
4. Охарактеризувати тарифи для чиновників державної та місцевої влади.
5. Охарактеризувати корпоративні тарифи.
6. Охарактеризувати комерційні тарифи.
7. Охарактеризувати тарифи неповної доби.
8. Охарактеризувати молодіжні тарифи та тарифи для пенсіонерів.
9. Вказати особливості в номерах без тарифів.

**Тема 15. Технологічний цикл обслуговування у готелях. Функції адміністративно-управлінської служби у готелях**  
**Семінарське заняття 15 (2 год.)**

**Тема заняття. Вивчення технологічного циклу обслуговування у готелях та визначення функцій адміністративно-управлінської служби**

**Мета:** засвоїти процес обслуговування клієнта у готелях під час фаз гостьового циклу; сформувати практичні навички та уміння у визначенні функцій адміністративно-управлінської служби.

**Питання для актуалізації опорних знань**

1. Дайте визначення технологічному циклу обслуговування клієнта
2. Вкажіть етапи гостьового циклу.
3. Охарактеризуйте першу фазу гостьового циклу.
4. Охарактеризуйте другу фазу гостьового циклу.
5. Охарактеризуйте третю фазу гостьового циклу.
6. Охарактеризуйте четверту фазу гостьового циклу.
7. Охарактеризуйте діяльність адміністративно-управлінської служби готелю.
8. Вкажіть ким представлений вищий рівень управління готельним підприємством?

**Зміст самостійної роботи здобувачів**

**Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни:**

Найменування видів робіт	Розподіл годин за формами навчання

	денна	заочна
Самостійна робота, год, у т.ч.:	120	168
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	60	108
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	20	10
Підготовка звітів з практичних робіт	---	--
Підготовка до поточного контролю	10	10
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	30	30

## ПОЛІТИКА КУРСУ

*Коротко, з покликанням на відповідну нормативну базу УЖД, висвітлити питання:*

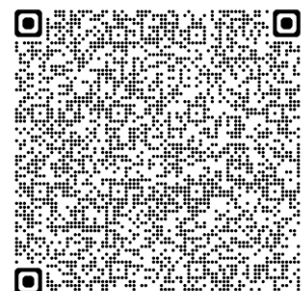
### **1) щодо системи поточного і підсумкового контролю**

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з “Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти”. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



### **2) щодо оскарження результатів контрольних заходів**

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



### **3) щодо відпрацювання пропущених занять**

Згідно “Положення про організацію освітнього процесу” здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку),





якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав  $\geq 35$  бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).

#### **4) щодо дотримання академічної доброчесності**

“Положення про академічну доброчесність” закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



#### **5) щодо використання штучного інтелекту**

“Положення про академічну доброчесність” визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#). “Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів” містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



#### **6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації**

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо, окрім виробничої необхідності. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анулюється без права перескладання.

Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.

#### **7) щодо зарахування результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти**

Процедури визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



Під час вивчення навчальної дисципліни “Організація готельного господарства” студентам надається можливість перерахування неформальної освіти. До прикладу, із запропонованого переліку можна пройти сертифіковані (безкоштовні) курси на освітніх платформах, відтак сертифікат, який отримали під час навчання, – є підтвердженням засвоєння студентом окремих тем, що включені у зміст дисципліни.

№ п/п	Перелік сертифікованих (безкоштовних) онлайн-курсів	Перелік тем, які можуть бути перераховані (за умови наявності сертифіката на ім'я та прізвище студента/студентки)
1.	<b>Мистецтво готельного бізнесу</b>  <a href="https://osvita.diiia.gov.ua/courses/the-art-of-hotel-service">https://osvita.diiia.gov.ua/courses/the-art-of-hotel-service</a>	№№ 2, 4,5
2.	<b>Безбар'єрність у галузі гостинності</b>  <a href="https://osvita.diiia.gov.ua/courses/accessibility-in-the-field-of-hospitality">https://osvita.diiia.gov.ua/courses/accessibility-in-the-field-of-hospitality</a>	№№ 7,8
3	<b>Адміністратор</b>  <a href="https://osvita.diiia.gov.ua/courses/administrator">https://osvita.diiia.gov.ua/courses/administrator</a>	№8
4	<b>Менеджер з клінінгу</b>  <a href="https://osvita.diiia.gov.ua/courses/cleaning-manager">https://osvita.diiia.gov.ua/courses/cleaning-manager</a>	№11

## МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця.

<b>Програмний результат навчання</b>	<b><u>Метод навчання</u></b>	<b><u>Метод оцінювання</u></b>
РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.	Компетентнісний метод ( підбір практичних завдань, які максимально наближені до професійних задач.)	усний контроль програмований контроль
РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.	Інтерактивні методи (дискусія, мозковий штурм, робота в команді (групах))	програмований контроль поточний контроль
РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.	Наочні методи (ілюстрування, комп'ютерні і мультимедійні методи); словесні методи (лекція, розповідь пояснення);	самооцінювання
РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.	Інтерактивні методи (дискусія, мозковий штурм, робота в команді (групах))	усний контроль

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.	Компетентнісний метод (підбір практичних завдань, які максимально наближені до професійних задач.)	самооцінювання
РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.	Компетентнісний метод (підбір практичних завдань, які максимально наближені до професійних задач.)	портфоліо програмований контроль
РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.		самооцінювання

### ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	Зміст	% від загальної оцінки	Бал	
			min	max
Поточні контрольні заходи	всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	екзамен	40	24	40
Всього:	-	100	60	100

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Фіксація **поточного** контролю здійснюється в “Електронному журналі обліку успішності академічної групи” на підставі чотирибальної шкали – “2”; “3”; “4”; “5”. У разі відсутності студента на занятті виставляється “н”. За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

***Критерії оцінювання:***

<p><b><i>«незадовільно»</i></b></p>	<p>володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об’єктів, що позначаються окремими словами чи реченнями; володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні; володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;</p>
<p><b><i>«задовільно»</i></b></p>	<p>володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину; може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки;</p>
<p><b><i>«добре»</i></b></p>	<p>здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень: вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача; вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, та вміє застосовувати його на практиці; вільно розв’язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;</p>

<b>«відмінно»</b>	виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем; вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях; виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.
-------------------	---

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість “н” в журналі буде виставлено “0” (нуль балів), без права перездачі. Відпрацьоване лекційне заняття в електронному журналі позначається літерою «в».

До підсумкового контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру. За результатами підсумкового контролю (диференційований залік/екзамен) студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно з **Шкалою оцінювання знань за ЄКТС**) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

#### Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	Рівень досягнень, %	Шкала ECTS
<b>Національна диференційована шкала</b>		
Відмінно	90 – 100	A

Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C
Задовільно	67 – 74	D
	60 – 66	E
Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
<b>Національна недиференційована шкала</b>		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

Студенти, які не з'явилися на екзамені без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

## **РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**

### **Основна література**

1. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк – К.: Центр учбової літератури, 2017.
2. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
3. Байлик С.І. Організація готельного господарства: навч. посіб. / С.І.Байлик, І.М. Писаревський – Харків, ХНУМГ ім.О.М. Бекетова
4. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : навч. посіб. / М.Г.Бойко, Л.М.Гопкало К.: Київ, нац.. торг.-екон. ун-т, 2006

### **Додаткова:**

5. Головка О. Організація готельного господарства . Навчальний посібник , Мукачівський державний університет, К.: -Кондор, 2011.
6. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. -К:- Центр учбової літератури, 2013.

## Електронні інформаційні ресурси

1. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://tourlib.net/books\\_ukr/pucentejlo92.htm](http://tourlib.net/books_ukr/pucentejlo92.htm)
2. Управління персоналом готелю [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tourism-book.com/pbooks/book-62/ua/chapter-2401/>
3. Архітектура та інтер'єр на підприємствах готельного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tourism-book.com/pbooks/book-58/ua/chapter-2138/>
4. Організація надання послугу готельному господарстві [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tourism-book.com/pbooks/book-39/ua/chapter-1922/>
5. Меблювання готельних приміщень [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://studopedia.com.ua/1\\_347231\\_meblyuvannya-gotelnih-primishchen.html](https://studopedia.com.ua/1_347231_meblyuvannya-gotelnih-primishchen.html)