

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

РОБОЧА ПРОГРАМА

основна компонента освітньої програми

ОК 12. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Мова навчання – українська

Львів-2024

Робоча програма основної компоненти освітньої програми «Організація готельного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 14 с.

Розробник: *Хромова Мар'яна Василівна*, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.вет.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «19» серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)

(прізвище та ініціали)

© Хромова М.В., 2024

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»	Обов’язкова	
Модулів – 3	Спеціальність (професійне спрямування): <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
<u>Індивідуальне науково-дослідне завдання</u> публікація наукових тез (усі форми здобуття освіти)		Семестр	
Загальна кількість годин 90		4-й	4-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 1 самостійної роботи студента – 4	Освітній ступінь: бакалавр	16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	6 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		60 год.	78 год.
		Індивідуальні завдання: -	
		Вид контролю: диф. залік	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «**Організація готельного господарства**» є засвоєння студентами теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку послуг розміщення, та сприйняття готельного господарства як невід'ємної частини туристичної сфери України, яка набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками організації господарської діяльності підприємств готельної галузі, та налагодити його успішне функціонування на ринку готельних послуг.

Основне **завдання** курсу полягає у формуванні знань необхідних для організації підприємств готельного господарства та підготовці здобувачів вищої освіти до практичного прийняття самостійних рішень процесі ведення господарської діяльності.

Міждисциплінарні зв'язки:

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Харчова хімія», «Управління та організація у торгівлі», «Маркетинг», «Економіка та фінанси підприємства»;

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», «Сталий розвиток індустрії гостинності», «Реклама та PR-технології у сфері гостинності», «Світовий ринок готельно-ресторанних послуг», «Харчова хімія»;

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при атестації.

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі повинні набути такі компетентності:

загальні:

ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

фахові:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Здобувачі повинні досягти наступних **програмних результатів навчання:**

РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні оволодіти такими професійно-функціональними **знаннями та вміннями:**

знати:

особливості організації готельного господарства; організацію обслуговування на підприємствах готельного господарства; організацію роботи допоміжних служб; організацію праці в готельному господарстві; організацію виробничого процесу в підрозділах готельного господарства і його контроль;

вміти:

розподіляти підприємства готельного господарства на типи і категорії; організовувати приміщення житлової і нежитлової груп; володіти композиційними навичками оформлення інтер'єру, озеленення приміщень, підходами щодо меблювання номерів; технологією прибиральних робіт навколишньої території, вестибюльної групи, у житлових приміщеннях підприємств готельного господарства; технологією прийому та розміщення туристів.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	с	п	і	ср.		л	с	п	і	ср.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Історія розвитку готельного господарства.												
Тема 1. Організація готельного господарства: вступ до курсу	10	2				8	10	2				8
Тема 2. Історія розвитку світового готельного господарства.	12	2		2		8	10			2		8
Тема 3. Історія розвитку готельного господарства в Україні. Удосконалення організації готельного господарства України під час COVID.	10	2		2		6	14					14
Тема 4. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.	12	2		2		8	12			2		10
Разом за змістовним модулем 1	44	8		6		30	46	2		4		40
Змістовний модуль 2. Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства.												
Тема 5. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства.	14	2		2		10	10	2				8
Тема 6. Характеристика основних типів засобів розміщення.	12	2		2		8	10					10
Тема 7. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.	10	2		2		6	10	2				8
Тема 8. Класифікація підприємств готельного господарства України.	10	2		2		6	12					12
Разом за змістовним модулем 3	46	8		8		30	44	4		2		38
Модуль 2												
РАЗОМ ГОДИН	90	16		14		60	90	6		6		78

5. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Історія розвитку готельного господарства

Тема 1. Організація готельного господарства: вступ до курсу

Організація – суть, завдання та значення організації готельного господарства. Ознаки організації як форми сумісної діяльності групи людей. Визначення поняття організація готельного господарства та підприємства готельного господарства. Складові моделі гостинності: «Гість – послуга – середовище». Технологія гостинності. Концепції технології гостинності: технологічна, гуманітарна і комерційна.

Тема 2. Історія розвитку світового готельного господарства.

Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи, історичні періоди: древній період (IV тис. до н.е. – 476 рік н.е.); період середньовіччя (V-XV віки н.е.); новий час (XVI ст. – початок XX ст.). Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства. Перші готелі в Стародавній Греції, Римі, Сумерії, Ірані, Єгипті та їх особливості.

Історія розвитку світового готельного періоду християнської ери. Особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії тощо.

Тема 3. Історія розвитку готельного господарства в Україні.

Удосконалення організації готельного господарства України під час COVID.

Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі. Розвиток готельного господарства України як одного із основних центрів торгівельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи. Основні напрями удосконалення організації роботи готельного господарства України (під час COVID та воєнного стану).

Тема 4. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.

Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства.

Тема 5. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства.

Основи діяльності готельного господарства. Готельне господарство – невід'ємна складова частина індустрії туризму. Функціональне призначення

підприємств готельного господарства. Закордонний досвід типізації готелів. Поняттєвий апарат індустрії гостинності: послуга, сфера послуг, рівень комфорту, місткість номерного фонду, гостинність, процес обслуговування, тривалість діяльності, тривалість перебування гостей. Діяльність готелів у воєнний час.

Тема 6. Характеристика основних типів засобів розміщення.

Транзитні, курортні, для сімейного відпочинку та ділові готелі – їхнє призначення, розташування і форми власності. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів даного типу.

Тема 7. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.

Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Критерії класифікації готельного господарства України. Підходи до розробки документів, які встановлюють класифікацію і порядок її наступного проведення, що притаманні міжнародній та вітчизняній практиці.

Значення функціонального, екологічного, естетичного комфорту для внутрішнього простору готелю. Вимоги до персоналу як один із важливіших критеріїв, що визначають категорію готелю.

Тема 8. Класифікація підприємств готельного господарства України.

Основа класифікації готельного господарства України – міжнародна система «зірок». Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Класифікація готельних господарств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Категорійність номерного фонду. Порядок проведення атестації готельного господарства.

6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Лекція 1. Організація готельного господарства: вступ до курсу	2	1
2	Лекція 2. Історія розвитку світового готельного господарства.	2	
3	Лекція 3. Історія розвитку готельного господарства в Україні. Удосконалення організації готельного господарства України В умовах воєнного стану .	2	1
4	Лекція 4. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.	2	1
5	Лекція 5. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства.	2	1
6	Лекція 6. Характеристика основних типів засобів розміщення.	2	
7	Лекція 7. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.	2	1
8	Лекція 8. Класифікація підприємств готельного господарства України.	2	1
	Разом	16	6

7. Теми практичних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Історія розвитку світового готельного господарства.	2	1
2	Історія розвитку готельного господарства України.	2	1
3	Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства. Діяльність готелів у воєнний час.	2	1
4	Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку.	2	1
5	Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.	2	1
6	Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.	2	1
7	Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.	2	
	Разом	14	6

8. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом

9. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Основи організації підприємства готельного господарства.	6	12
2	Історія розвитку та нормативно-правове регулювання готельної індустрії. Сучасний стан і тенденції розвитку готельного господарства	10	16
3	Діяльність органів і служб стандартизації України в галузі готельного бізнесу. Організаційно-правові форми та форми власності закладів готельного господарства	10	10
4	Типологія підприємств готельного господарства.	10	14
5	Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	10	10
6	Організація житлових та нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.	14	16
	Всього за курс	60	78

10. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом

11. Методи навчання

Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні.

Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням прозірок, схем, діаграм, натуральних зразків та різного роздаткового матеріалу.

Практичні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт, розв'язуванні задач.

12. Методи контролю

Методи поточного та підсумкового контролю передбачають:

- поточні контрольні роботи;

- захист семінарських робіт;
- поточне тестування;
- підсумковий контроль (диференційний залік).

13. Методи контролю

Вступний контроль здійснюється на першому занятті у вигляді короткого опитування з метою аналізу наявних знань студентів по дисциплінах, які мають тісних зв'язок із вивченням дисципліни «Організація готельного господарства».

Вступний контроль не оцінюється, так як основна ціль – проаналізувати сукупність наявних знань студентів задля подальшого донесення матеріалу.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах.

- Опитування.
- Перевірка завдань для самостійної роботи.
- Перевірка матеріалів самопідготовки.
- Виконання завдань практичних занять.

Підсумковий контроль – диференційний залік (4 семестр – денна форма; 5 семестр – заочна форма навчання).

14. Розподіл балів, які отримують студенти

Форма навчання/ види робіт	Поточне тестування та самостійна робота								Всього	
	ЗМ 1			ЗМ 2		ЗМ 3		Разом поточне	МКР	Разом
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7			
Денна (усього балів)	0-5	0-15	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	70	30	100
Заочна (усього балів)	0-5	0-15	0-10	0-10	0-5	0-10	0-10	70		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		

35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

15. Методичне забезпечення

До методичного забезпечення навчальної дисципліни відноситься:

- Робоча програма навчальної дисципліни;
- Силабус;
- Підручники та навчальні посібники;
- Конспект лекцій з дисципліни;
- Методичні рекомендації та розробки викладача;
- Матеріали поточного та підсумкового контролю;
- Контрольні завдання для заліку.

16. Рекомендована література

Основна

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підручник / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – С. 104 – 113.
2. Головка О.М. Організація готельного господарства: навчальний посібник / О.М. Головка, Н.С. Кампов, С.С. Махлинець, Г.В. Симочко // За редакцією О.М. Головка. – К.: Кондор, 2011. – 410 с.
3. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства. Навч. Посіб. Ліра-К, 2021. – 564 с.
4. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посібник / Г.Я. Круль. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
5. Мальська М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг: підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк. – К.: Знання, 2008. – 661 с.
6. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 472 с.
7. Організація готельного господарства: навчальний посібник / за ред. О. М. Головка. – К.: Кондор, 2018. - 338с. 13.
8. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. –288 с. 14.
9. Організація готельно-ресторанної справи / За ред. Брича В.Я. – ЛіраК, 2020. – 484с.
10. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах/ Т.Г.Сокол. – К.: Альтерпрес, 2009. - 447 с.

Допоміжна

1. Алієва-Барановська В. М. Міжнародний туризм: Навч. посібник-довідник / В.М. Алієва-Барановська, І.І. Дахно. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 343 с.
2. Про туризм : Закон України від 15. 09.1995 р. № 324/95 ВР // Відомості Верховної Ради. – 1995. – № 31. – С. 24.
3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
4. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.
5. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. Заблоцька Р. О. Світовий ринок послуг: Підручник / Р. О. Заблоцька. – [4-те видання] – К. : Знання України, 2005. – 280 с.
6. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності / В.Ф. Кифяк. – Чернівці : Книги-XXI, 2003. – 300 с.
7. Писаревський І. М. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покоłodна та ін. // За ред. І.М. Писаревського. – Харків : ХНАМГ, 2008. – 541 с.
8. Туристичні послуги в Україні: [збірник нормат. документів]. – К.: Юрінком Інтер, 2008. – 320 с.
9. Хромова М. Готелі COR-TEN як інноваційна концепція в індустрії гостинності / Хромова Мар'яна, Паска Марія, Дзьордзь Наталія // Економіка та суспільство. – 2024. – № 69. – С. 1–5. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-154>
- 10.Хромова М.В., Паска М.З., Дзьордзь Н.І. Реорганізація індустрії гостинності під час війни на прикладі !FEST hotel // Причорноморські економічні студії. 2024. № 90.

Інтернет-ресурси:

www.bizness.dp.ua

www.google.com

Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://hotels24.ua/all_shares/

Інформаційний портал Готельно-ресторанного бізнесу. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/> Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.nau.kiev.ua.

17. Політика щодо академічної доброчесності

Політика щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу формується на основі дотримання принципів академічної доброчесності з урахуванням норм відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

18. Політика визнання результатів навчання набутих шляхом неформальної освіти

Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.