

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**ОК 12 «Організація готельного господарства»**

на 2024-2025 навчальний рік

обов'язкова навчальна дисципліна

Курс та семестр вивчення	2 курс 4 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Хромова Мар'яна Василівна**  
канд., вет., наук, доцент  
доцент кафедри готельно-ресторанного  
бізнесу

Контактний телефон	+38-062-52-10-740
Електронна адреса	<a href="mailto:xromv@ukr.net">xromv@ukr.net</a>
Розклад навчальних занять	<a href="https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad">https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad</a>
Сторінка дистанційного курсу	

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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.
<b>Тривалість</b>	7 кредитів ЄКТС/210 годин (46 год – лекції, 44 год – практичні, семінарські, 120 год – самостійна робота). IV семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (16 год – лекції, 14 год – практичні, семінарські, 60 год – самостійна робота)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції, практичні та семінарські заняття, самостійна робота поза розкладом.
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – диференційований залік.
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	
- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
<b>Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	
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	
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	
ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	
ФК 3. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	
ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
ФК 12. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
<b>Програмні результати навчання</b>	
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.	

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>№ п/п</b>	<b>Теми</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
1.	Організація готельного господарства: вступ до курсу.	<i>Знати:</i> завдання та значення організації готельного господарства. Ознаки організації як форми сумісної діяльності групи людей. Технологія гостинності.	Обговорення на семінарському занятті.

2.	Історія розвитку світового готельного господарства.	<i>Знати:</i> Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи. Особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії тощо.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання.
3.	Історія розвитку готельного господарства в Україні. Удосконалення організації готельного господарства України під час COVID.	<i>Знати:</i> Розвиток готельного господарства України. Основні напрями удосконалення організації роботи готельного господарства України (під час COVID та воєнного стану).	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання.
4.	Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.	<i>Знати:</i> Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання, контрольна робота.
5.	Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства.	<i>Знати:</i> Основи діяльності готельного господарства. Закордонний досвід типізації готелів. Діяльність готелів у воєнний час.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання.
6.	Характеристика основних типів засобів розміщення.	<i>Знати:</i> Транзитні, курортні, для сімейного відпочинку та ділові готелі. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів даного типу.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання, контрольна робота.
7.	Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.	<i>Знати:</i> Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн.	Обговорення на семінарському занятті, ситуаційні завдання.
8.	Класифікація підприємств готельного господарства України.	<i>Знати:</i> Основа класифікації готельного господарства України – міжнародна система «зірок». Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика.	Обговорення на семінарському занятті, контрольна робота.

### Інформаційні джерела

#### 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. Поколюдна 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.business.dp.ua](http://www.business.dp.ua)

[www.google.com](http://www.google.com)

Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [tp://hotels24.ua/all\\_shares/](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](http://www.nau.kiev.ua).

#### **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

##### **Політика оцінювання.**

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК

– <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

Робочої програми – <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <https://cutt.ly/kkuLjDk>

**Політика щодо академічної доброчесності:** недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється 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>.

**Політика зарахування результатів 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](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](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.