

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Географічний факультет

(назва інституту/факультету)

Кафедра географії та менеджменту туризму

(назва кафедри)



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан географічного факультету

Мирослав ЗАЯЧУК

30» серпня 2023 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни**

ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ УКРАЇНИ

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

вибіркова

(вказати: обов'язкова/вибіркова)

Освітньо-професійна програма Міжнародний туризм, Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг

(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм"

(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Факультет Географічний

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: якими мовами читається дисципліна)

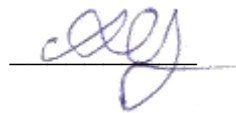
Чернівці 2023 рік

Робоча програма навчальної дисципліни **Готельна індустрія України** складена відповідно до вимог її змісту (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності 2015 р.) та відповідає освітнім програмам «Міжнародний туризм», уведеній наказом по університету № 185 від 11.05. 2021 р., і «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг», уведеній наказом по університету № 83 від 28.02. 2023 р. (спеціальність 242 «Туризм», галузь знань 24 «Сфера обслуговування»)

Розробник: доц. **Заячук Оксана Григорівна**, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Погоджено

з гарантом ОП «Міжнародний туризм»



Олександр КОРОЛЬ

Погоджено

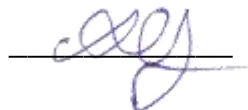
з гарантом ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг»



Галина КРУЛЬ

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від “ 29 ” серпня 2023 року

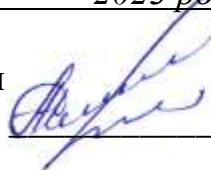
Завідувач кафедри географії та менеджменту туризму



Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від “ 29 ” серпня 2023 року

Голова навчально-методичної ради географічного факультету



Наталя АНДРУСЯК

© Чернівецький національний університет, 2023 рік

© Заячук О.Г., 2023 рік

1. Мета навчальної дисципліни полягає у набутті знань та розвитку навичок щодо діяльності закладів готельної індустрії України

Пререквізити.

Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Основи сфери гостинності», «Основи туризму і рекреації», «Технологія туристичної діяльності», «Туроперейтинг» та паралельне вивчення ОК «Організація готельної справи».

2. Результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має поглибити набуття таких **компетентностей**:

СК3. Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій

СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

Програмні результати навчання:

ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук;

ПРН4. Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору

ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

Студенти також мають:

Знати:

- аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань;
- виявляти причини й закономірності у територіальному розміщенні закладів готельної індустрії України.

Вміти:

- аналізувати сучасні тенденції розвитку готельної індустрії;
- визначати особливості функціонування готельної індустрії у різних регіонах світу;
- прогнозувати розвиток готельної індустрії.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Готельна індустрія України</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	5	3,0	90	2	15	15	-	-	60	-	залік
Заочна	3	5	3,0	90	2	4	-	-	4	82	-	залік

3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	лаб	сем	інд	с.р.		л	лаб	сем	інд	с.р.
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи сфери діяльності закладів готельної індустрії												
Тема 1. Вступ Мета та завдання, соціально-економічне значення готельної індустрії	10	1	1	-	-	8	13	1	-	-	-	12
Тема 2: Типологія, класифікація та нормативно-правові аспекти діяльності готельних підприємств в Україні	11	3	2	-	-	6	14	1	1	-	-	12
Тема 3. Історичні аспекти зародження, становлення та розвитку готельної індустрії в Україні	21	3	4	-	-	14	13		1	-	-	12
Всього Модуль 1	42	7	7	-	-	28	40	2	2	-	-	36
Змістовий модуль 2. Регіональні особливості діяльності закладів туристичної індустрії в Україні												
Тема 4. Сучасний стан розвитку закладів готельної індустрії України та їх територіальні особливості	6	1	1	-	-	4	9		1	-	-	8
Тема 5 : Сучасний стан та перспективи розвитку готельної індустрії Причорноморського узбережжя України	6	1	1	-	-	4	11		1	-	-	10
Тема 6. Сучасний стан та перспективи розвитку готельної індустрії Карпатського регіону	9	2	1	-	-	6	8		-	-	-	8
Тема 7. : Сучасний стан та перспективи розвитку готельної індустрії Поліського регіону	9	2	1	-	-	6	9	1	-	-	-	8
Тема 8: Базова характеристика готельних підприємств міста Києва та Чер-	18	2	4	-	-	12	13	1	-	-	-	12

нівців											
Всього Модуль 2	48	8	8			32	50	2	2		46
Всього годин	90	15	15			60	90	4	4		82

3.3. Теми практичних занять

№	Назва теми	К-сть годин	Кількість балів
1	Соціально-економічне значення готельної індустрії	2	5
2	Класифікація готелів. Національний стандарт України	2	5
3	Становлення та розвиток готельної індустрії в Україні	2	5
4	Сучасний стан готельної індустрії в Україні: регіональний аспект.	2	5
5	Оцінка сучасного стану та перспективи розвитку готельної індустрії у розрізі окремих регіонів та курортних місць	6	10
6	Діяльність готелів відомих готельних мереж в Україні	1	5
	Всього	15	35

3.4. Самостійна робота*

№	Назва теми	К-сть годин
1	Психологічна культура сервісу	6
2	Етична та естетична культура сервісу	6
3	Правове регулювання розвитку готельної індустрії в Україні	6
4	Розвиток закладів розміщення на західноукраїнських землях у період Австро-Угорщини	6
5	Аналіз нормативно-експлуатаційних документів готельного обслуговування	6
6	Сучасний стан готельного господарства України: регіональний аспект	6
7	Сучасні wellness-готелі, еко-готелі та сільські садиби в структурі готельної індустрії. Проблеми і перспективи розвитку франчайзингу.	6
8	Сучасний стан готельного господарства найбільш відомих курортів Карпат	6
9	Міжнародні готельні ланцюги в Україні	6
10	Стратегія розвитку індустрії гостинності в Україні.	3
11	Пріоритетні напрямки розвитку готельної індустрії в Україні	3
	Всього	60

*Оцінка самостійної роботи входить до тематичного і підсумкового контролю.

4. Методи навчання

Під час викладання дисципліни використовуються наступні методи навчання:

- словесні (бесіда, розповідь, дискусія, створення проблемної ситуації)
- наочні (презентації, екскурсії до закладів готельної індустрії у рамках запланованого матеріалу)
- електронне навчання
- самостійна робота

5. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити >>>](#)

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
60-69	D	задовільно	
50-59	E		
35-49	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

6. Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести;
- усне опитування;
- захист презентацій;

7. Форми поточного і підсумкового контролю та оцінювання

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань);
- захист презентацій;
- письмова (тестування);

Форма підсумкового контролю: залік (тестування на платформі дистанційного навчання Moodle).

Поточний контроль здійснюється під час семінарських занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (індивідуальні та командні проєкти; презентації чи тематичні тестування).

Самостійна робота враховується при складанні поточних і підсумкових тестів.

Тестові завдання розроблені до кожного змістового модуля. Підсумкові тести покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Розподіл балів, які отримують студенти

На підсумковий модуль (залік) виноситься 40 б. Модуль 1 – 30 б., Модуль 2 – 30 б.

Поточне тестування та семінарські заняття				Підсумковий тест (теор.)	Сума
Модуль №1		Модуль №2			
Теоретичний	Практичний	Теоретичний	Практичний		
15	15	10	20	40	100

8. Рекомендована література

1. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посіб. К.: Кондор, 2012. 338 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
4. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2021. 368 с.
5. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
6. Організація готельного господарства: навч. посібник / О. М. Головка та ін. К.: Кондор, 2015. 410 с.
7. Організація обслуговування у малих готелях: навч. посібник / Г.Б. Мунін, З.І. Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. 181 с.
8. Розметова О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства : підручник. Кам'янець-Подільський: «Абетка», 2014. 432 с.
9. Державний комітет статистики України: URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
10. Тупкало, В.М., Вітавська Г.П. Стратегія розвитку готельного бізнесу в Україні // Економіка та держава. 2007. №4. С. 43-44.
11. Ткаченко Т.І. та інші Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. К.: КНТЕУ, 2012. 728 с.

Нормативні документи

1. **Закон № 324/95** Закон України "Про туризм" від 15.09.95 р. № 324/95-ВР.

2. **Закон № 481/95** Закон України "Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального" від 19.12.95 р. № 481/95-ВР.
3. **Класифікатор ДК 009:2010** Національний класифікатор України "Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010", затверджений наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 11.10.2010 р. № 457.
4. **ДСТУ 4527:2006** Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. ДСТУ 4527:2006.