

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
(повне найменування закладу вищої освіти)
Географічний факультет
(назва інституту/факультету)
Кафедра географії та менеджменту туризму
(назва кафедри)



СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Готельний практикум

(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: на яких мовах читається дисципліна)

Розробник: Іванунік Віталій Олександрович, кандидат географічних наук, доцент кафедри географії та менеджменту туризму

(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

Профайл викладача

[http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data\[6678\]\[caf_pers_id\]=1087&commands\[6678\]=item](http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data[6678][caf_pers_id]=1087&commands[6678]=item)

Контактний тел. 050 154 67 62

E-mail: v.ivanunik@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в Moodle <https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=3652>

Консультації за графіком консультацій викладачів на сайті:

<http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/07navchproc>

1. Мета навчальної дисципліни у формуванні компетентностей: застосування принципів діяльності готельних та ресторанних підприємств; здобуття практичних навичок формуванні бізнес планування; отримання знань і вмінь щодо принципів формування методів прийому та активізації туристів, визначення програмних заходів у відповідності до мети бізнес планування, запитів споживачів, сезонності тощо; формування навичок організації обслуговування клієнтів готельно-ресторанної сфери у відповідності до стандартів якості обслуговування.

Пререквізити: Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Технологія готельної справи та організація послуг гостинності», «Організація готельної справи», «Технологія послуг гостинності», «Готельні комплекси курортів світу», «Менеджмент туризму та ГРС», «Маркетинг туризму та ГРС».

2. Результати навчання:

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має поглибити та розширити такі компетентності:

СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

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

СК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал

СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

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

ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів

ПРН17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері

ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях

ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій

Студенти також мають:

Знати:

–технологічне забезпечення та організацію послуг гостинності в готелях і подібних закладах розміщення та рівнями обслуговування у відповідності до існуючих стандартів;

–сутність послуг розміщення у складі туристичного продукту; технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням послуг розміщення і харчування;

–знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних послуг, а також суміжних наук;

Вміти:

– розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту;

- організувати готельне обслуговування туристів із дотриманням технологічного забезпечення якості послуг розміщення і харчування за різними видами туризму та рівнями обслуговування;
- презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу;
- аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Готельний практикум</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	4	8	5,0	150	2	-	60	-	-	90	-	залік
Заочна	4	8	5,0	150	2	-	16	-	-	134	-	залік

3.2. Теми практичних (семінарських) занять

№	Назва теми	К-ть балів	К-ть годин
1	Практичне заняття: Загальні засади та концепція бізнес планування в готельній сфері	4	4
2	Практичне заняття: Основні цілі та напрямки в плануванні в готельному господарстві	4	4
3	Практичне заняття: Юридична приналежність в готельній сфері	4	4
4	Практичне заняття: Створення програми обслуговування в готельній сфері	4	4
5	Практичне заняття: Товари і послуги в готельній сфері	4	4
6	Практичне заняття: Робота з постачальниками в готельній сфері	4	4
7	Практичне заняття: Форми керування в готельній сфері	4	4
8	Практичне заняття: Статутний та початковий витратний фонд при створенні підприємств	4	4
9	Практичне заняття: Підходи до аналізу ринку в готельній сфері	4	4
10	Практичне заняття: Сегментація ринку в готельній сфері	4	4
11	Практичне заняття: Конкуренція в готельній сфері	4	4
12	Практичне заняття: Початкові витрати, визначення початкового капіталу в готельній сфері	4	4

13	Практичне заняття: Рух грошових коштів в готельній сфері. Аналіз беззбитковості.	4	4
14	Практичне заняття: Формування графіків роботи в готельній сфері	4	4
15	Практичне заняття: Поняття та суть звіту про прогнозовані доходи, звіту про доходи та збитки, баланс в готельно-ресторанній сфері	4	4
	ВСЬОГО	60	60

3.3. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми	К-ть год.
1	Законодавчі та нормативні умови впровадження господарської діяльності із організації готельного господарства.	8
2.	Формування психологічного комфорту при відвідуванні готельних закладів	6
3.	Види та характеристики програмних заходів в готельному бізнесі. Створення програми обслуговування	6
4.	Професійні стандарти працівників готельної сфери	6
5.	Колорит в готельній гостинності	6
6.	Колорит в ресторанній гостинності	6
7.	Інтер'єр закладів в готельній сфері	12
8.	Касове обслуговування в готельній сфері	6
9.	Вплив туристської політики на привабливість готельної сфери	12
10.	Місцеві туристичні формальності в готельній сфері	6
11.	Основні положення міжнародних документів з питань безпеки в готельних закладах.	12
12.	Своєчасна та несвоєчасна ануляція готельних послуг	6
	Всього	90

*Оцінка самостійної роботи входить до тематичного і підсумкового контролю.

4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- пояснення, проблемна ситуація, консультація;
- дослідна робота та метод проекту;
- презентації, відеоматеріали;
- електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet);
- самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

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

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Зараховано	A (90-100)	відмінно
	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незараховано	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим повторним курсом

6. Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрування результатів є:

- усне опитування;
- захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.);
- доповідь із презентацією з теоретичних питань.

7. Форми поточного і підсумкового контролю та оцінювання

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента під час заняття);
- захист презентації;

Форма підсумкового контролю: залік.

Поточний контроль здійснюється під час практичних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі роботи, презентації чи тематичні тестування). Кількість передбачених балів за різні види робіт також зазначені у силабусі та в системі дистанційного навчання Moodle, куди студенти можуть завантажувати роботи, і де здійснюється тестовий контроль. Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle. Самостійна робота враховується при усних відповідях, під час захистів практичних і лабораторних робіт.

Перелік запитань розроблені до кожної теми. Підсумкові білети на залік покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Визнання результатів здобутих шляхом неформальної освіти:

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, в системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (протокол №4 від 28.03. 2022 року)» (<https://www.chnu.edu.ua/media/3aykf41y/polozhennia-pro-vzaiemodiiu-formalnoi-ta-neformalnoi-osvity.pdf>) допускається зарахування навчальних елементів, а також отримання додаткових балів за результатами **неформальної освіти:**

- робота чи стажування за фахом, що підтверджується документом із підприємства та забезпечує набуття компетентностей, передбачених навчальною дисципліною;
- проходження безкоштовних навчальних тренінгів (вебінарів, семінарів), що проводяться на платформі Prometheus (<https://prometheus.org.ua>) та інших фахових платформах, за умови отримання безкоштовного сертифікату.

Результати зараховуються лише для відповідних тем лекційних і семінарських занять, практичних і лабораторних завдань даної навчальної дисципліни у кількості балів, що виділяються на цей навчальний елемент.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота		Підсумковий проект (практ)	Сума
Модуль №1	Модуль №2		
Практ./семін.	Практ./семін.		
30	30	40	100

8. Рекомендована література

Основна література

1. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства : Навч. посібн. За ред. О.М. Головка. Київ : Кондор, 2011. 410 с. [Електронний ресурс].
2. Корж Н.В. Готельна справа : Навч. посібн. / І. В. Левицька, Н. В. Онищук. Київ : КНТЕУ, Вінниця, ПП «ГД «Едельвейс і К» 2015. 580 с. [Електронний ресурс]. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26667.pdf>
3. Кравець О.М., Байлик С.І. Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 335 с.
4. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2021. 368 с.
5. Круль Г.Я., Заячук О.Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4910>
6. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Організація готельного обслуговування : Підручник. Київ : Знання, 2011. 366 с.
7. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посібн. Київ: Кондор, 2015. 392 с.
8. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657 с.
9. Пандяк І.Г., Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 472 с.
10. Пандяк І.Г., Мальська М.П., Занько Ю.С. Організація готельного обслуговування. Підручник. К.: Знання, 2011. 366 с.
11. Стоян Т.А. Діловий етикет: моральні цінності і культура поведінки бізнесмена : Навчальний посібник. К. : Центр навчальної літератури, 2004. 232 с.
12. Уніфіковані технології готельних послуг / За ред проф. В.К. Федорченка; Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. Київ : Вища шк., 2001. 237 с.
13. Управління сучасним готельним комплексом : Навч. посібн. / Мунін Г.Б., Змішов А.О., Зінов'єв Г.О. та ін.; за редакцією проф. Дорогунцова С.І. Київ : Ліра-К, 2005. 520 с.