



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГОТЕЛЬНИЙ ПРАКТИКУМ»

Компонента освітньої програми – вибіркова (5 кредитів)

Освітньо-професійна програма	Міжнародний туризм, Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	доц. Іванунік Віталій Олександрович, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н. https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/ivanunik-vitalii-oleksandrovykh/
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: https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни полягає у застосуванні принципів діяльності готельних підприємств; здобутті практичних навичок бізнес планування; отриманні знань і вмінь щодо принципів формування методів прийому та активізації туристів, визначенні програмних заходів відповідно до мети готельного підприємництва, запитів споживачів, сезонності тощо; формуванні навичок організації обслуговування клієнтів готельної сфери відповідно до стандартів якості обслуговування.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Тема 1	Практичне заняття: Загальні засади та концепція бізнес планування в готельній сфері
Тема 2	Практичне заняття: Основні цілі та напрямки в плануванні в готельному господарстві
Тема 3	Практичне заняття: Юридична приналежність в готельній сфері
Тема 4	Практичне заняття: Створення програми обслуговування в готельній сфері
Тема 5	Практичне заняття: Товари і послуги в готельній сфері
Тема 6	Практичне заняття: Робота з постачальниками в готельній сфері
Тема 7	Практичне заняття: Форми керування в готельній сфері
Тема 8	Практичне заняття: Статутний та початковий витратний фонд при створенні підприємств

Тема 9	Практичне заняття: Підходи до аналізу ринку в готельній сфері
Тема 10	Практичне заняття: Сегментація ринку в готельній сфері
Тема 11	Практичне заняття: Конкуренція в готельній сфері
Тема 12	Практичне заняття: Початкові витрати, визначення початкового капіталу в готельній сфері
Тема 13	Практичне заняття: Рух грошових коштів в готельній сфері. Аналіз беззбитковості.
Тема 14	Практичне заняття: Формування графіків роботи в готельній сфері
Тема 15	Практичне заняття: Поняття та суть звіту про прогнозовані доходи, звіту про доходи та збитки, баланс в готельно-ресторанній сфері

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- лекція, аналіз, 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.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Методами оцінювання та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести;
- контрольні роботи;
- 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.

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань);
- захист і презентації результатів виконаних практичних завдань;
- письмова (тестування).

Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

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 >>>](#)

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Поточний та підсумковий контроль передбачає дотримання правил академічної доброчесності відповідно до «Етичного кодексу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>) та «Правил академічної доброчесності у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/fdud03f4/pravyla-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>).
Порушенням академічної доброчесності з боку здобувача вищої освіти вважається списування. Згідно з частиною 6 статті 42 Закону України «Про освіту»: «За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:

- ✓ повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);
- ✓ повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми;
- ✓ відрахування із закладу освіти.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

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 «ТД «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., Змійов А.О., Зінов'єв Г.О. та ін.; за редакцією проф. Дорогунцова С.І. Київ : Ліра-К, 2005. 520 с.

*Детальна інформація щодо вивчення курсу «Готельний практикум»
висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни*
https://geotour.chnu.edu.ua/media/ccfp2iwv/hotel_practic.pdf