



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (5 кредитів)

<b>Освітньо-професійна програма</b>	Міжнародний туризм
<b>Спеціальність</b>	242 Туризм і рекреація
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Мова навчання</b>	українська
<b>Профайл викладача (-ів)</b>	доц. Заячук Оксана Григорівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н <a href="https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/zaiachuk-oksana-hryhorivna/">https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/zaiachuk-oksana-hryhorivna/</a>
<b>Контактний тел.</b>	+380502388066
<b>Е-mail:</b>	<a href="mailto:o.zayachuk@chnu.edu.ua">o.zayachuk@chnu.edu.ua</a>
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=81">https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=81</a>
<b>Консультації</b>	за графіком консультацій викладачів на сайті: <a href="https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/">https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/</a>

### АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні загальних та фахових навичок з організації і технології готельного обслуговування, здатності використовувати набуті теоретичні знання на практиці (в готелях та аналогічних закладах розміщення).

### НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

<b>МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	
<b>Тема 1</b>	Поняття „гостинності”. Ретроспективний аналіз розвитку готельного господарства
<b>Тема 2</b>	Види сучасних засобів розміщення
<b>Тема 2</b>	Системи класифікації готелів у світі
<b>Тема 4</b>	Призначення готелів, їх розташування у структурі міста
<b>Тема 5</b>	Основні фонди готельного господарства
<b>МОДУЛЬ 2. ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ НАДАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ</b>	
<b>Тема 6</b>	Формування предметно-просторового середовища готелю
<b>Тема 7</b>	Інженерно-технічне устаткування готельних комплексів
<b>Тема 8</b>	Особливості початкової фази обслуговування клієнтів у готелях
<b>Тема 9</b>	Обслуговування гостей службою прийому і розміщення (reception)
<b>Тема 10</b>	Діяльність служби номерного фонду
<b>Тема 11</b>	Організація і технологія виконання прибиральних робіт у готелі

<b>Тема 12</b>	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі
<b>Тема 13</b>	Організація і надання додаткових послуг у готелях
<b>Тема 14</b>	Робота персоналу готельного підприємства з клієнтами
<b>Тема 15</b>	Пожежна безпека, охорона праці і техніка безпеки у готелях

### **ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ**

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),
- ✓ практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів),
- ✓ наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо),
- ✓ електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet),  
самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

### **ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ**

Методами оцінювання та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести;
- проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.);
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.

*Форми поточного контролю:*

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

*Форма підсумкового контролю:* іспит.

### **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.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали).

**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/xel1lulcg/etychnyi-kodeks-chernivetsko-ho-natsionalnoho-universytetu.pdf>) та «Правил академічної доброчесності у

Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/fdud03f4/pravya-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**

1. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
2. Круль Г.Я., Заячук О.Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
3. ДСТУ 4269:2003. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів» URL: <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4269.pdf>
4. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа : Навчальний посібник. Київ : КНТЕУ; Вінниця : Едельвейс і К, 2015. 580 с. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26667.pdf>
5. Організація обслуговування у малих готелях / Мунін Г.Б., Тимошенко З.І., Палеха Ю.І., Стамболов М.Д.; за заг. ред. проф. О.В. Шербенка. Київ : Вид-во Європ. ун-ту, 2007. 181 с.
6. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : Підручник. Київ : Альтерпрес, 2009. 447 с.
7. 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.
8. ДБН В.2.5-28:2018 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення. URL: [https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2018/09/DBN\\_Osvitlennya-ostatochna.pdf](https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2018/09/DBN_Osvitlennya-ostatochna.pdf).
9. ДБН В.2.2-20:2008. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Готелі. URL: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/03/DBN-V.2.2-20-2008.pdf>.
10. ДСТУ 4527-2006. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». URL: <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4527.pdf>.
11. ДСТУ 4269:2003. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів». URL: <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4269.pdf>.
12. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text>.

*Детальна інформація щодо вивчення курсу  
«Технологія готельної справи та організація послуг гостинності»  
висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни*

[https://geotour.chnu.edu.ua/media/fnzjetbm/tekhnolog hotel\\_spravy\\_ta\\_orhaniz\\_posluh\\_gost.pdf](https://geotour.chnu.edu.ua/media/fnzjetbm/tekhnolog hotel_spravy_ta_orhaniz_posluh_gost.pdf)