

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Факультет харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 6 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Туризм»
Спеціальність	242 Туризм
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

**Капліна Тетяна Вікторівна**

д.т.н., професор

завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-063-485-54-21
Електронна адреса	kaplinatv58@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php">http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Засвоєння студентами теоретичних основ функціонування підприємств готельного господарства на ринку послуг, а також сприйняття ними готельного господарства, як невід'ємної складової туризму України, що набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками класифікувати підприємства готельного господарства за рівнем комфорту, визначення його типу в залежності від факторів впливу, успішну діяльність на ринку туристичних і готельних послуг.
<b>Тривалість</b>	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 12 год., практичні заняття 24 год., самостійна робота 54 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен
<b>Базові знання</b>	Наявність широких знань з організації діяльності суб'єктів туристичної сфери
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"><li>та технології обслуговування туристів (ПР06);</li><li>організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>здатність працювати в міжнародному контексті (K07); навички міжособистісної взаємодії (K12);</li><li>здатність планувати та управляти часом (K13);</li><li>здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління (K18);</li><li>розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного,</li></ul>

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>(ПР09);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна) (ПР10);</li> <li>застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг (ПР12);</li> <li>адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях (ПР18);</li> <li>аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань (ПР19).</li> </ul>	<p>транспортного, екскурсійного, рекреаційного) (К20);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем (К22);</li> <li>здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах (К23);</li> <li>здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу (К26);</li> <li>здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці (К28);</li> <li>здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу (К30).</li> </ul>

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Типізація і класифікація засобів розміщення</b>		
Тема 1. Характеристика основних типів засобів розміщення	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Описати типізацію готельного господарства за основними факторами. За даними Державної служби статистики України проаналізувати структуру готельного ринку України за типами по регіонах за 5 останніх років. Зробити висновки щодо структури, динаміки й тенденцій готельного ринку. Проаналізувати, які типи підприємств переважають в Україні.
Тема 2. Характеристика підприємств готельного господарства туристично-екскурсійного, туристично-спортивного призначення, спеціалізовані туристичні готелі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	За статистичними даними проаналізувати сучасні тенденції регіонального ринку засобів розміщення: туристично-екскурсійних, туристично-спортивних, спеціалізованих туристичних готелів. Зробити висновки щодо їх стану й надати пропозиції щодо подальшого розвитку. Обґрунтуйте доцільність впровадження концепції курортного готелю. Назвіть регіони України, які мають такі перспективи.
Тема 3. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Назвіть і охарактеризуйте основні системи класифікації готелів: Великобританії; Німеччини, Франції, Іспанії, Греції, Словенії, Австралії, США та досвід класифікацій країн СНД. Розкрийте основні підходи до класифікації готелів: рівень комфорту, місткість номерного фонду, функціональне призначення, розташування, тривалість роботи, забезпечення закладами харчування, тривалість перебування, ціни.
Тема 4. Класифікація підприємств готельного господарства України	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота.	Скласти схему порядку атестації готельних господарств в Україні. Скласти список документів для проходження атестації підприємством готельного господарства. За даними Мінекономрозвитку скласти список підприємств готельного господарства, які мають категорійність. Проаналізувати підприємства готельного господарства, які мають сертифікати відповідності.
<b>Модуль 2. Організація приміщень та технологія обслуговування в готельному господарстві</b>		
Тема 5. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Скласти схему взаємозв'язків функціональних зон готелю. Сформувати схему основних зон вестибюльної групи приміщень, основних та допоміжних приміщень на підприємстві готельного господарства.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 6. Організація приміщень житлової і нежитлової групи підприємств готельного господарства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Охарактеризувати приміщення житлової групи категорії готелів «*» - «*****». Проаналізувати організацію вестибюльної групи декількох готелів регіону (за вибором студента). Виділіть робочу зону і зону відпочинку. Описати технологічні цикли й операції, які відбуваються в цих зонах.
Тема 7. Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Представити у вигляді схеми процес складання звіту з прибирання та передачі інформації між відділами. У таблицю занести інвентар та матеріали, які використовуються для прибирання номерного фонду. Дослідити постачальників інвентарю та матеріалів для прибирання. У таблиці навести функціональні обов'язки працівників служби.
Тема 8. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота.	Скласти перелік форм звітності в готелі та заповнити їх. Проаналізувати документально-інформаційний потік при первинному обліку гостей: громадян України та іноземних громадян; записати основні відмінності.
Тема 9. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота.	Скласти схему прийому номера у гостя. Розробити заходи щодо покращення безпеки проживання та умов збереження майна в готелі (за власним вибором). Розробити ситуацію для рольової гри «Бронювання місць у підприємстві готельного господарства». Описати порядок збереження і повернення забутих гостями речей. Визначити структуру основного технологічного циклу «Організація виїзду та розрахунок при виїзді».
Тема 10. Організація допоміжних служб і обслуговуючих господарств при засобах розміщення	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота.	Скласти схему організації роботи допоміжних служб готелю. За завданням викладача заповнити таблицю матеріально-технічного забезпечення готелю. Скласти схему організації роботи санітарної служби готелю в залежності від категорії і потужності готелю.

### Інформаційні джерела

- Бойко М.Г. Організація готельного господарства : електрон. підруч. / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
- Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
- Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: навчально-наочний посібник / О. Є. Кашинська. – Старобільськ : Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2018. – Ч. 1. – 188 с.
- Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. / Я. Г. Круль. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
- Левицька І. В. Готельна справа. Навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онищук. – Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ГД «Едельвейс і К». 2015. – 580 с.
- Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. – Київ: Центр учбової літератури, 2017. – 336 с.
- Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2-вид. перероб. та доп. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
- Мунін, Г. Б. Малі готелі: організація роботи та обслуговування : навч. посібник / Г. Б. Мунін, О. С. Кривоносів, З. В. Марциновська. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – Київ : Університет «Україна», 2012. – 336 с.
- Обслуговування в номерах готелю // Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
- Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-

- ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур – Львів : Добра справа, 2019 – 224 с.
11. 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. – Київ: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. – 181 с.
  12. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябев; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків: ХНАМГ, 2010. – 286 с.

### **Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

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

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика збереження результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

### **Оцінювання**

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

<b>Види робіт</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (2 бали); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (4 бали); завдання самостійної роботи (2 бали); тестування (2 бали); поточна модульна робота (10 балів)	26
Модуль 2 (теми 5-10): відвідування занять (3 бали); захист домашнього завдання (3 бали); обговорення матеріалу занять (6 балів); виконання навчальних завдань (6 балів); завдання самостійної роботи (3 бали); тестування (3 бали); поточна модульна робота (10 балів)	34
Екзамен	40
Разом	100

### **Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни**

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни