

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Основи готельної індустрії»

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	молодший 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	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у студентів системи знань з функціонування засобів розміщення, як складових туризму України і світу, класифікувати підприємства готельного господарства за рівнем комфорту, визначення їх типу в залежності від факторів впливу, успішну діяльність на ринку готельних послуг.
Тривалість	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація. Методи: лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, дискусійний); практичні (частково-пошуковий, дискусійний, імітаційний); самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; презентації та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен (Е)
Базові знання	Наявність широких знань по типам і класифікації підприємств готельного господарства
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та рестораних послуг, а також суміжних наук.	ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

<p>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 06. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>PH 10. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>PH 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>PH 14. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>PH 15. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>	<p>СК 05. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p>
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1 Розвиток готельного господарства		
Тема 1. «Еволюція підприємств готельної індустрії».	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Проаналізувати вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення, подати у вигляді графіків етапи розвитку готельної індустрії. Підготувати доповіді на тему: «Еволюція підприємств готельного господарства в світі», (в країні за вибором ЗдВО).
Тема 2. «Історія розвитку готельного господарства України, Полтавського регіону».	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Проаналізувати появу перших об'єднань готелів і їх подальший розвиток в Україні. Зробити та подати у вигляді графіків розширення подорожей на водному, залізничному, автомобільному транспорті та виникнення нових типів готелів. Підготувати доповіді на тему: «Історія розвитку готельного господарства в містах України і зокрема Полтавській губернії», (за вибором ЗдВО).
Тема 3. «Нормативно-правове регулювання готельної індустрії»	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Опрацювати наступні документи: Міждержавні стандарти, Нормативно-правові і нормативно-експлуатаційні документи, Класифікаційні стандарти, Декрети Кабінету Міністрів України, Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг, Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні та сформулювати перелік можливих недоліків в них.
Тема 4. «Характеристика основних типів засобів розміщення»	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Зробити порівняльну таблицю досвіду типізації підприємств готельного господарства в Україні і світі. Навести фактори впливу на підприємства готельного господарства в Полтавському регіоні (за вибором ЗдВО).
Тема 5. «Характеристика транзитних та ділових готелів»	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати презентацію на тему: «Ділові та транзитні готелі в містах України», (в країні за вибором ЗдВО).

Тема 6. «Характеристика підприємств готельного господарства туристсько-екскурсійного, туристично-спортивного призначення, спеціалізовані туристичні готелі»	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Проаналізувати функціональні особливості підприємств. Сформулювати умови для відпочинку і спортивних розваг; організацію харчування; послуги торгівлі; можливості гнучкої зміни місткості номерного фонду; особливості організації приміщень для ігор дітей.
Тема 7. «Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства»	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Сформулювати вимоги до лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства та їх основні типи: – санаторії; – пансіонати; – бази та табори відпочинку; – будинки відпочинку; – сільські туристичні будинки; профілакторії. Сформулювати організаційні питання порядку комплектації кадрового забезпечення, організації матеріально-технічної бази, врахування екологічних вимог.
Модуль 2 Класифікація підприємств готельного господарства		
Тема 8. «Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства»	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Проаналізувати історичні підходи до класифікації готелів та основні принципи, які закладені в класифікацію підприємств готельного господарства. Підготувати презентацію на тему: «Класифікація підприємств готельного господарства в світі», (в країні за вибором ЗдВО).
Тема 9. «Класифікація підприємств готельного господарства України. Основні і додаткові послуги підприємств готельного господарства»	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати порядок проведення атестації готельного господарства. Проаналізувати щодо вибору органів, що мають право на проведення атестації готелю, порядок їх затвердження і умови роботи. Підготувати документальне оформлення атестації готельного господарства і строки розгляду їх в постійно діючих комісіях та сформулювати умови переатестації в готельних господарствах України і м. Полтави та регіону.
Тема 10. «Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства»	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої.

Інформаційні джерела

- Капліна Т.В. Дистанційний курс «Основи готельної індустрії», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).
- Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К. : ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с. URL : <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/8542/1/Організація%20готельного%20господарства%20навчально-практичний%20посібник.pdf>
- 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]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.– Режим доступу: http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book_texts/parfinenko_0.pdf
- Капліна А. С., Капліна Т.В. Перспективні інноваційні напрями розвитку готелів–відповідь на виклики часу. The 3rd International scientific and practical conference “European scientific discussions”(February 1-3, 2021) Potere della ragione Editore, Rome, Italy. 2021. 800 p. 2021.
- Капліна Т. В., Капліна А. С., Тагільцева Я. М. Monitoring of the hotel industry state in Ukraine and Poltava region //Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». – 2022. – №. 1 (105). – С. 138-147.
- Капліна Т., Капліна А., Куш Л. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку //Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. – 2021. – №. 27. – С. 116-116.
- Капліна Т. В. Інновації майбутнього в готельному бізнесі [Електронний ресурс] / Т. В. Капліна, С. О. Дудник // Збірник

- наукових праць «ГО». - 2021. - Режим доступу до ресурсу: <https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/logos/article/view/8368/8338>
8. 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. – Режим доступу: <http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/handle/123456789/2717>
 9. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа. Навчальний посібник.-К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2015.- 580 с.
 10. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. –К.: «Центр учбової літератури», 2017. – 336 с. – Режим доступу: http://culonline.com.ua/Books/uprav_sferau_ujtel_malsrf.pdf
 11. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
 12. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. - [Чинний від 2004-07-01]. – К. : ДержстандартУкраїни, 2004. – 12 с. – (Національний стандарт України)
 13. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги: ДСТУ 4268 : 2003. - [Чинний від 2003-12-23]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 10 с. : табл. – (Національний стандарт України).
 14. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення : ДСТУ 4527 : 2006. - [Чинний від 2006-02-28].
 15. К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 24 с. : табл. – (Національний стандарт України).
 16. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : введ. 16.03.2004 р. – К., 2004. – 8 с. (Наказ Державної туристичної адміністрації України №19).
 17. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання). : введ. 07.01.2008 р. – К.: 2007.
 18. 23 с. (Наказ Держспоживстандарту України № 207).
 19. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям (в поточній редакції) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/Documents/RestrSvidotstvProVstanovlenniaKategorii>
 20. Classification of hotel establishment within the EU, available at: http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel_establishment_classification_EU_en.pdf
 21. Visit England 2009. Hotel accommodation: quality standards, available at: <http://www.visitengland.com/en/stay/qualityratings>
 22. Guidelines for Hotel Classification in USA & UK, available at: <http://mystikalindia.com/2012/04/guidelines-for-hotel-classification-in-usa-uk/>
 23. Classification of hotels the USA”, available at: [http://ivsoi.org/archives/ Understanding the New French Hotel Rating System](http://ivsoi.org/archives/Understanding%20the%20New%20French%20Hotel%20Rating%20System), available at: <http://europeupclose.com/article/french-hotel-rating-system>
 24. Standards of hotel classification, available at: <http://www.worldhotelrating.com/about.php>.
 25. Hotel classification system, available at: [http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification_-](http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification_-_update_June_2011.pdf)
 26. [_update_June_2011.pdf](http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification_-_update_June_2011.pdf)
 27. Асоціація малих готелів та апартаментів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу < www.smallhotels.com.ua >.
 28. Всеукраїнська молодіжна туристична асоціація «Молодіжний туризм та хостели України» [Електронний ресурс].Режим доступу: < www.hostels-ukraine.com/index.php?lang=ua&mode>.
 29. Всі готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ukraina.turmira.com/ua_cat_39.html>.
 30. The Leading Hotels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.lhw.com

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика щодо термінів виконання, перескладання завдань поточного контролю; допуску до підсумкового контролю: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; 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). Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf. Дострокова здача підсумкового контролю – згідно ДПСЯ М - 9-8.1-211-54-19 «Порядок надання студенту дозволу на дострокову здачу заліковоекзаменаційної сесії» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_dozvolu_na_dostrokovu_ekz_sesiyu.pdf).

Політика щодо академічної доброчесності: відповідно до «Положення про запобігання випадкам академічного плагиату» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності.

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно на платформі Moodle.

Політика визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarakhuvannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf, <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-7): відвідування занять (4 бали); захист домашнього завдання (6 балів); обговорення матеріалу занять (6 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); завданнясамостійної роботи (4 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	42
Модуль 2 (теми 8-10): відвідування занять (1 бал); захист домашнього завдання (2 бали); обговорення матеріалу занять (1 бал); виконання навчальних завдань (2 бали); завданнясамостійної роботи (1 бал); тестування (1 бал); поточна модульна робота (10 балів)	18
Підсумковий контроль	40
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
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