

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  
«**Основи готельної індустрії**»  
на 2020-2021 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	бакалавр

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

**Капліна Тетяна Вікторівна**  
д.т.н., професор  
завідувачка 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>	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.
<b>Тривалість</b>	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 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; презентації та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен (Е)
<b>Базові знання</b>	Наявність широких знань по типам і класифікації підприємств готельного господарства
<b>Мова викладання</b>	Українська, російська, англійська

### 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>• 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 ресторанных послуг, а також суміжних наук (PH 02);</li><li>• знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (PH 01);</li><li>• розуміти принципи, процеси і технології організації</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності (СК 01);</li><li>• здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного (СК 03);</li><li>• здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства (СК 06);</li></ul>

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (PH 05); • аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства (PH 04).	• здатність розуміти і використовувати на практиці основні тенденції розвитку готельного господарства, як складової індустрії гостинності (СК 16)

### Тематичний план навчальної дисципліни

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1 Розвиток готельного господарства</b>		
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 викладача)
Тема 2. «Історія розвитку готельного господарства України».	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», (за вибором викладача)
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. «Фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства»	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 регіоні за вибором викладача.
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 викладача)
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; організації 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;

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1 Розвиток готельного господарства</b>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– будинки відпочинку;</li> <li>– сільські туристичні будинки;</li> <li>– профілакторії.</li> </ul> Сформулювати організаційні питання порядку комплектації кадрового забезпечення, організації матеріально-технічної бази, врахування екологічних вимог.
<b>Модуль 2 Класифікація підприємств готельного господарства</b>		
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 викладача)
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.
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

1. Байлік І. М. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
2. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : електрон. підруч. / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
3. Всеукраїнська молодіжна хостел-організація [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://hihostels.com.ua>.
4. Головка О.М. Організація готельного господарства : навчальний посібник / О. Головка [та ін. ; за ред. О. М. Головка]. - Київ : Кондор, 2012. – 337 с.
5. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишнеvsька [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](http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book_texts/parfinenko_0.pdf)
6. 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>
7. Круль Г.Я. Основи готельної справи : [навч. посіб.] / Я.Г. Круль. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
8. Лайко М.Ю. Мирова индустрия гостеприимства: Учебное пособие. / М. Ю. Лайко, Д. А. Штычно. – М. : Изд-во Рос. экон. акад., 2005. – 229 с.
9. Левицька І.В., Корж Н.В., Онишук 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. Кізіма, І. З. Жук. –К.: «Центр учбової літератури», 2017. – 336 с. – Режим доступу: [http://culonline.com.ua/Books/uprav\\_sferau\\_ujtel\\_malsrf.pdf](http://culonline.com.ua/Books/uprav_sferau_ujtel_malsrf.pdf)

11. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с. – Режим доступу: [http://shron1.chtyvo.org.ua/Malska\\_Marta/Hotelnyi\\_biznes\\_teoriia\\_ta\\_praktyka.pdf](http://shron1.chtyvo.org.ua/Malska_Marta/Hotelnyi_biznes_teoriia_ta_praktyka.pdf)
12. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. - [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держстандарт України, 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]. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 24 с. : табл. – (Національний стандарт України).
15. 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).
16. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) .: введ. 07.01.2008 р. – К.: 2007. – 23 с. (Наказ Держспоживстандарту України № 207).
17. Розметова О.Г. Організація готельного господарства : підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець- Подільський : Абетка, 2014. – 432 с.
18. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям (в поточній редакції) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/Documents/RestrSvidotstvProVstanovlenniaKategorii>
19. Стандарти на зvezdy HotelStars Union, HOTREC, UNWTO [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://hotelstars.crimea.ws/documents/standarts-of-categorization/standarty\\_unwtohotelstars-union](http://hotelstars.crimea.ws/documents/standarts-of-categorization/standarty_unwtohotelstars-union)
20. Classification of hotel establishment within the EU, available at: [http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel\\_establishment\\_classification\\_EU\\_en.pdf](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_the_New_French_Hotel_Rating_System), 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\\_-\\_update\\_June\\_2011.pdf](http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification_-_update_June_2011.pdf)
26. Асоціація малих готелів та апартаментів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < [www.smallhotels.com.ua](http://www.smallhotels.com.ua) >.
27. Всеукраїнська молодіжна туристична асоціація «Молодіжний туризм та хостели України» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < [www.hostels-ukraine.com/index.php?lang=ua&mode](http://www.hostels-ukraine.com/index.php?lang=ua&mode) >.
28. Всі готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <[http://ukraina.turmir.com/ua\\_cat\\_39.html](http://ukraina.turmir.com/ua_cat_39.html)>.
29. Независимые отели. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.worldhotel.com](http://www.worldhotel.com)
30. Описание отелей по странам мира. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.1001hotels.ru](http://www.1001hotels.ru)
31. Отели мира. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.hotels.net](http://www.hotels.net)
32. Сеть отелей «Премьер-отели». [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
33. The Leading Hotels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.lhw.com](http://www.lhw.com)

### **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 зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

### **Оцінювання**

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

<b>Види робіт</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
-------------------	------------------------------------

Модуль 1 (теми 1-7): відвідування занять (4 бали); захист домашнього завдання (6 балів); обговорення матеріалу занять (6 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної 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); завдання самостійної 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**

<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