

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **24 «Сфера обслуговування»**

Код та найменування спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітньо-професійна програма *Готельно-ресторанна справа*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа**
«30 » серпня 2023 р. протокол №1.

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

— К 05-12 —

1. Загальна інформація

Кафедра:	Готельно – ресторанного бізнесу	
Викладач:	Халілова-Чувайєва Ю.О., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат політології, доцент	
Профайл	Контакти: julik6446@gmail.com 0956871409	

Кафедра:	Готельно – ресторанного бізнесу	
Викладач:	Москвічова О.М., старший викладач	
Профайл	Контакти: kelenal811@gmail.com 0501798340	

Освітній компонент викладається на 2 курсі у 3,4 семестрах

Кількість кредитів ECTS- 10, годин - 300

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	106	52	54
заочна	40	16	24
Самостійна робота, годин	Денна -194		Заочна - 260

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Організація готельного господарства» нерозривно пов'язаний з сучасними напрямками розвитку індустрії гостинності. Він забезпечує загальний розвиток студента та спрямований на формування цілісних уявлень про зміст та структуру фахової підготовки по обраному напрямку та спеціальністі на основі освітньо-кваліфікаційних вимог, що необхідні студенту для подальшого навчання та професійного розвитку.

Освітній компонент «Організація готельного господарства» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент університетська освіта, індустрія гостинності, інфраструктура готельного і ресторанного господарства.

3. Мета освітнього компоненту

Мета дисципліни «Організація готельного господарства» в системі підготовки бакалавра з готельно-ресторанного господарства визначається сучасними вимогами до сфери послуг, які мають відповідати принципам гостинності. Цей предмет надає знання про особливості організації готельного господарства, розкриває специфіку основних і допоміжних обслуговуючих технологічних процесів, функціональні цикли й операції, які покладені в основу готельної діяльності.

Основним завданням вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» є теоретична і практична підготовка студентів з таких питань пов'язаних з особливостями організації готельного господарства в Україні та закордоном; основними факторами, що впливають на розподіл підприємств готельного господарства на типи та категорії; організація роботи основних служб на підприємствах готельного господарства; організація

процесу обслуговування в закладах готельного господарства; організація праці персоналу в готельному господарстві; вивчення особливостей систем управління та контролю якості послуг готельного господарства

Згідно з вимогами освітньої програми в результаті вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» студент повинен:

знати:

- міждержавні національні стандарти класифікації готелів; відмінність у поняттях таксономічних категорій готельних підприємств;
- особливості спеціалізації в організації роботи основних і додаткових служб готелю;
- тенденції технологізації готельної діяльності як складової сфери послуг

вміти:

- аналізувати стан готельного підприємства за рівнем комфорту, основною концепцією яких є гостинність
- визначати рівень якості послуг готельного підприємства, згідно його категорії;
- набути навичок користування нормативно-експлуатаційною документацією в залежності від особливості організації роботи різних служб готелю.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Організація готельного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів](#)

Інтегральна компетенція:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

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

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 15. Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням модернізації сервісно-виробничого процесу, удосконалення асортименту та якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 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 ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та рекреаційного господарства.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 24. Розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням модернізації сервісно-виробничого процесу, удосконалення асортименту та якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. ОСНОВИ ГОТЕЛЬЄРСТВА			
1	Концепція гостинності в готельному господарстві. Характеристика готельного гостевого циклу.	2	0.5
2	Тенденції розвитку підприємств в Україні: проблеми розвитку, регулювання та обґрунтування управління. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії: стандартизація, сертифікація ліцензування. Стандартизація і обґрунтування управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	2	0.5
3	Готельні ланцюги. Розвиток готельних мереж в Україні.	2	1
4	Архітектура у готельному господарстві. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.	4	1
Змістовний модуль 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАГАЛЬНИХ ЕТАПІВ НАДАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ			
5	Типи бронювання в готелі. Особливості технології бронювання. Характеристика міжнародних автоматизованих систем бронювання на підприємствах готельного господарства	2	1
6	Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення. Працівники служби СПіР та їх персональні обов'язки	4	1
7	Технологія прибіральних робіт навколошньої території і вестибульної групи приміщень. Технологія прибіральних робіт у житлових групах приміщень працівниками служби клінінгу	4	1
Змістовний модуль 3. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ДОДАТКОВИХ СЛУЖБ ГОТЕЛЮ			
8	Функціональна організація приміщень готельних комплексів. Номерний фонд готелю	2	0.5
9	Організація роботи служби харчування у готелях	4	1

<u>10</u>	Організація інженерно-технічного обслуговування на підприємстві готельного господарства Протипожежна система безпеки в готелі	<u>2</u>	<u>0,5</u>
<u>11</u>	Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація санітарного обслуговування туристів в готельно-ресторанному комплексі	<u>2</u>	<u>1</u>
<u>12</u>	Організація роботи додаткових служб готелю: конференц сервіс, консьєрж сервіс. Основні типи дозвілля та анімаційні послуги на готельних підприємствах	<u>4</u>	<u>2</u>
<u>13</u>	Особливості організації роботи служб маркетингу, реклами, юридичної у готелях різної категорії	<u>2</u>	<u>1</u>

Змістовний модуль 4. СТРУКТУРА УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЮ. ОСОБЛИВОСТІ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ

<u>14</u>	Особливості організації праці робітників підприємств готельного господарства. Робочий час працівників готельного господарства. Культура обслуговування в готельному господарстві. Моральний кодекс підприємства	<u>4</u>	<u>1</u>
<u>15</u>	Організація систем управління у готелі. Характеристика структур управління засобів розміщення.	<u>4</u>	<u>1</u>
<u>16</u>	Управління якістю готельних послуг. Якість послуг як основа конкурентоспроможності готелю	<u>4</u>	<u>1</u>
<u>17</u>	Готельний фонд України. Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства	<u>2</u>	<u>0,5</u>
<u>18</u>	Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу	<u>2</u>	<u>0,5</u>
<u>Разом за ОК:</u>		<u>52</u>	<u>16</u>

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	2	
2	Порівняльний аналіз різних типів готельних підприємств. Моніторинг спеціалізації готелів різної категорії	2	
3	Готельні ланцюги в сучасній індустрії гостинності	2	
4	Архітектура в сучасній індустрії гостинності	2	
5	Інтер'єр у готельному господарстві	2	2
6	Сучасні системи бронювання місць у готелях	2	2
7	Організація роботи служби прийому і розміщення та обслуговування	2	2
8	Технологія прибиральних робіт навколошньої території готелів	2	2
9	Організація клінінгових робіт номерного фонду готеля	2	2
10	Функціональна організація приміщень готельних комплексів. Номерний фонд готелю	2	
11	Організація роботи служби харчування у готелях	2	
12	Організація інформаційно-рекламного обслуговування в підприємстві готельного господарства Аналіз вартості послуг і тарифів у готелях різної категорії	4	2
13	Показники експлуатаційної програми готельного підприємства. Алгоритм розрахунків (місткості, конкурентоспроможності, показники якості).	2	2
14	Послуги гостинності на підприємствах оздоровчо-лікувального і спортивного призначення	2	2
15	Культура обслуговування в готельному господарстві.	2	

16	Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві	2	
17	Організація складського і тарного господарства. Організація близняного господарства та пральні	2	2
18	Організація інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві	2	
19	Організація санітарно-технічного обслуговування в готельному господарстві.	2	
20	Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства	2	2
21	Готельний фонд України. Організація роботи оздоровчих закладів за регіонами України	4	
22	Структура управління готелями	2	2
23	Планувальна організація управління готельним підприємством	2	
24	Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства	2	
25	Аналіз рівня якості готельних послуг	2	2
Всього за ОК:		54	24

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	<i>Тема:</i> Сутність послуг гостинності в готельному господарстві Опрацювати матеріал і підготувати доповіді, презентації по основним етапам розвитку сфери гостинності. Написання словника термінів	8	10
2	<i>Тема:</i> Порівняльний аналіз різних типів готельних підприємств. Моніторинг спеціалізації готелів різної категорії Опрацювати матеріал і підготувати доповіді, презентації на тему «Охарактеризувати готелі різних типів» Написання словника термінів	8	10
3	<i>Тема:</i> Готельні ланцюги в сучасній індустрії гостинності Опрацювати матеріал і підготувати презентацію-доповідь на тему: «Готельні ланцюги» (за вибором) Написання словника термінів	8	10
4	<i>Тема:</i> Архітектура в сучасній індустрії гостинності. Опрацювати матеріал і підготувати реферат чи презентацію на тему «Архітектурні особливості готелів різних типів» (за вибором)	8	10
5	<i>Тема:</i> Інтер’єр у готельному господарстві Письмово перелічити основні підходи щодо меблювання номерів. Письмово відповісти якими характеристиками можна оцінити колірне вирішення інтер’єру?	8	10
6	<i>Тема:</i> Сучасні системи бронювання місць у готелях Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на наступні запитання: 1. Які є можливості для бронювання готелю 2. Чим відрізняється гарантоване і негарантоване бронювання	7	10
7	<i>Тема:</i> Організація роботи служби прийому і розміщення та обслуговування Опрацювати матеріал і підготувати письмові відповіді по наступних питаннях: 1. Опишіть процес приймання гостей 2. Опишіть процес виїзду гостей з готелю.	8	11
8	<i>Тема:</i> Технологія прибіральних робіт навколошньої території	7	11

	готелів. Опрацювати матеріал і дати відповіді на наступні питання: 1. Письмово перелічiti основнi принципи проведення прибиральних робiт на прилеглiй до готелю територiї. 2. Письмово перелічiti функцiональнi обов'язки персоналу служби housekeeping, якi працюють на прилеглiй територiї		
9	<i>Тема:</i> Органiзацiя клiнiнгових робiт номерного фонду готеля Опрацювати матерiал i дати вiдповiдi на наступнi питання: 1. Письмово проаналiзуйте типову структуру служби housekeeping готелю середньої та значної мiсткостi. 2. Письмово охарактеризуйте основнi принципи прибиральних робiт номерного фонду готелю.	8	11
10	<i>Тема:</i> Функцiональна органiзацiя примiщень готельних комплексiв. Номерний фонд готелю. Опрацювати матерiал i дати письмовi вiдповiдi на наступнi питання: 2. Охарактеризуйте органiзацiю примiщень нежитлової групи. 4. Перелiчiti типи номерiв та коротко їх охарактеризуйте. Написання словника термiнiв	7	11
11	<i>Тема:</i> Органiзацiя роботи служби харчування у готелях Опрацювати матерiал i дати вiдповiдi на наступнi питання: 1.Письмово опишiть варiанти органiзацiї обслуговування гостей в ресторанi. 2.Письмово перелiчiti та охарактеризувати види сniданкiв. Написання словника термiнiв	8	11
12	<i>Тема:</i> Органiзацiя iнформацiйно-рекламного обслуговування в пiдприємствi готельного господарства Аналiз вартостi послуг i тарифiв у готелях рiзної категорiї 1. Пiдготувати презентацiю на тему «Органiзацiя iнформацiйно-рекламного обслуговування в пiдприємствi готельного господарства» (за вибором) 2. Пiдготувати реферат на тему «Роль iнформацiйних технологiй у розвитку пiдприємств готельного господарства»	8	11
13	<i>Тема:</i> Показники експлуатацiйної програми готельного пiдприємства. Алгорiтм розрахункiв (miсткостi, конкурентоспроможностi, показники якостi). Опрацювати матерiал i дати вiдповiдi на наступнi питання: 1. Письмово охарактеризуйте напрямки пiдвищення конкурентоспроможностi пiдприємств готельного господарства. 2. Письмово проаналiзуйте цiни в Українi та за кордоном ?	8	11
14	<i>Тема:</i> Послуги гостинностi на пiдприємствах оздоровчо-лiкувального i спортивного призначення Опрацювати матерiал i дати вiдповiдi на наступнi питання: 1. Письмово охарактеризувати особливостях санаторно-курортних послуг. 2. Пiдготувати презентацiю на тему: «Лiкувально-оздоровчi пiдприємства готельного господарства в ...» (країна за вибором)	7	10
15	<i>Тема:</i> Культура обслуговування в готельному господарствi Опрацювати матерiал i дати вiдповiдi на наступнi питання: 1. Надайте характеристику спiвпрацiвника, якого б ви хотiли побачити за стiйкою рецепцiї. 2. Письмово охарактеризуйте поняття «професiйна культура», «корпоративна культура»	8	11
16	<i>Тема:</i> Органiзацiя продовольчого i матерiально-технiчного постачання в готельному господарствi	8	11

	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на наступні питання: 1. Основне завдання служби постачання полягає у: 2. Визначити основні критерії вибору постачальників.		
17	<i>Тема:</i> Організація складського і тарного господарства. Організація білизняного господарства та пральні Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на наступні питання: 1. Типи складських приміщень на території готелю. 2. З якою періодичністю проводиться заміна білизни в готелях різних категорій.	7	11
18	<i>Тема:</i> Організація інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на наступні питання: 1. Опишіть транспортні системи готелю. 2. Охарактеризуйте особливості інженерно-технічного обслуговування обладнання в номерах готелю.	8	10
19	<i>Тема:</i> Організація санітарно-технічного обслуговування в готельному господарстві. Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на наступні питання: 1. Структура санітарно-технічної служби. 2. Функції санітарно-технічної служби.	7	10
20	<i>Тема:</i> Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на наступні питання: 1. Особливості роботи працівників контактних служб. 2. Особливості роботи працівників неконтактних служб.	8	10
21	<i>Тема:</i> Готельний фонд України. Організація роботи оздоровчих закладів за регіонами України Опрацювати матеріал та підготувати презентацію на тему: 1. Підготувати доповідь-презентацію на тему: «Організація роботи оздоровчих закладів одного із обраного регіону України.	8	10
22	<i>Тема:</i> Структура управління готелями Опрацювати матеріал і дати відповіді на наступні питання: 1. Складіть порівняльну характеристику переваг і недоліків лінійної і функціональної структури управління. 2. Основні функції підрозділів готелю.	8	10
23	<i>Тема:</i> Планувальна організація управління готельним підприємством Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на наступні питання: 1. Сутність готельних ланцюгів та основні типи управління. Переваги і недоліки типів управління(крім франчайзингу) 2. Франчайзинг у готельному господарстві: переваги і недоліки	8	10
24	<i>Тема:</i> Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на наступні питання: 1. Сутність інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії 2. Напрямки інновацій у готельному бізнесі.	8	10
25	<i>Тема:</i> Аналіз рівня якості готельних послуг Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на наступні питання: 1. Поняття якості послуг, критерії якості. 2. Що входить в систему управління якістю, що вона включає і які функції виконує.	8	10
Всього за ОК:		194	260

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування.
- виконання модульної контрольної роботи
- підготовка доповідей, презентацій.

Підсумковий контроль – *диференційований залік, екзамен*

Нарахування балів на диференційований залік 3 семестр:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
<u>Змістовний модуль 1. Основи готельєрства</u>		
Лекційний курс		
Лабораторні роботи	12	9
Самостійна робота	8	26
Доповіді	30	15
Всього за змістовний модуль 1	50,0	50,0
<u>Змістовний модуль 2. Характеристика загальних етапів надання готельних послуг</u>		
Лекційний курс *(**)		
Лабораторні роботи*	6	6
Самостійна робота	8	13
МКР	21	21
Доповіді	15	10
Всього за змістовний модуль 2	50,0	50,0
Всього	100,0	100,0

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

3 семестр

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для денного відділення

1,5 - 2 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані	відмінно
----------------------	--	----------

	повні обґрунтовані відповіді	
1,0 - 1,4 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
1,1 – 1,3 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,6 – 1,0 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-0,5 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для заочного відділення

2,5 - 3 бали	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
2,0 - 2,4 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
1,1 – 1,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,6 – 1,0 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-0,5 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (за один модуль згідно відсотку виконання) для денного відділення

6,5 - 8 балів	90 - 100 %	відмінно
5 – 6,4 балів	74 – 89%	дуже добре
3,5 – 4,9 балів	60 – 73%	добре
2,1 – 3,4 балів	35 – 59 %	достатньо
0-2 балів	0-35 %	незадовільно

Самостійна робота (за одне завдання) для заочного відділення

11,5 - 13 балів	90 - 100 %	відмінно
8 – 11,4 балів	74 – 89%	дуже добре
5,5 – 7,9 балів	60 – 73%	добре
2,1 – 5,4 балів	35 – 59 %	достатньо
0-2 балів	0-35 %	незадовільно

Критерій оцінювання до модульної контрольної роботи для денного та заочного відділення

Модульна контрольна робота складається з відповідей на 5 теоретичних питань та розв'язання тестів.

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4

1	Відповіді на теоретичні питання (5 питання)	15	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 3 бали за кожну відповідь)
2	Розв'язання тестів	6	За кожний правильно розв'язаний тест нараховується 1 бал
	Разом	21	

Таблиця

Критерій оцінювання відповідей на теоретичні питання для денного та заочного відділення

Розподіл балів за відповіді на одне теоретичне питання	Критерій оцінювання відповідей
4-3,5	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
3,4-2,5	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
2,4-1,4	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
1,3-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулуваннях та відсутності термінології

Підготовка доповідей з презентаціями (за одну доповідь) для денного та заочного відділення

4,5 - 5 балів	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	нездовільно

Критерій оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

4 семестр

Для екзамену

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи)

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
----------------------------------	---------------------------------------

	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. Організація роботи додаткових служб готелю		
Лекційний курс ^{*(**)}		
Лабораторні роботи*	27	20
Самостійна робота*	3	5
Доповіді	5	10
Всього за змістовний модуль 1	35,0	35,0
Змістовний модуль 2. Структура управління готелю. Особливості готельної індустрії України		
Лекційний курс ^{*(**)}		
Лабораторні роботи*	27	15
Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань)*	3	5
Доповіді	5	15
Всього за змістовний модуль 2	35,0	35,0
Екзамен	30,0	30,0
Всього	100,0	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для денного відділення

2,5 - 3 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
2,0 - 2,4 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
1,5 – 1,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
1,0 – 1,4 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-0,9 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (за один модуль згідно відсотку виконання) для денного відділення

2,5 - 3 балів	90 - 100 %	відмінно
2,0 - 2,4 балів	74 – 89%	дуже добре
1,5 – 1,9 балів	60 – 73%	добре
1,0 – 1,4 балів	35 – 59 %	достатньо
0-0,9 балів	0-35 %	незадовільно

**Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів
Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для заочного відділення**

4 - 5 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
3,0 - 3,9 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
2,0 – 2,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
1,0 – 1,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-0,9 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (за один модуль згідно відсотку виконання) для заочного відділення

4 - 5 балів	90 - 100 %	відмінно
3,0 - 3,9 балів	74 – 89%	дуже добре
2,0 – 2,9 балів	60 – 73%	добре
1,0 – 1,9 балів	35 – 59 %	достатньо
0-0,9 балів	0-35 %	незадовільно

Підготовка доповідей з презентаціями (за одну доповідь) для денної та заочного відділення

4,5 - 5 балів	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	незадовільно

Критерії оцінювання екзамену

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; відео-матеріали (відео-фільми), пояснюально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, технології опрацювання дискусійних питань).

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, підготовка доповідей, підготовка підготовка презентацій, написання словника термінів.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Інноваційні технології у готельному господарстві [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 150 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2123063>

2. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. – Одеса : Маджента, 2021. – 264 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1735116>

3. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. – Київ : Ліра-К, 2021. – 484 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736956>

4. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] :

підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2021. – 336 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736473>

5. Конспект лекцій з курсу "Організація готельного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", ступінь вищ. освіти бакалавр ден. та заоч. форм навчання / Л. А. Тітомир, О. М. Коротич ; відп. за вип. А. К. Д'яконова ; Каф. Готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ). – Одеса : ОНАХТ, 2020. – 164 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1442221>

6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Організація готельного господарства" (частина 1) [Електронний ресурс] : для здобувачів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. і заоч. форми навчання / Ю. О. Халілова-Чуваєва, О. М. Москвічова, Т. М. Тімановська, А. А. Савенко ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. Готельно-ресторанного бізнесу. – Одеса : ОНТУ, 2023. – 52 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2137776>

7. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Організація готельного господарства" (частина 2) [Електронний ресурс] : для здобувачів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. і заоч. форми навчання / Ю. О. Халілова-Чуваєва, О. М. Москвічова, Т. М. Тімановська та ін. ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. Готельно-ресторанного бізнесу. – Одеса : ОНТУ, 2023. – 61 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2137800>

Додаткові:

1. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг [Текст] : Наказ Державної туристичної адміністрації України: за станом на 16 березня 2004 р. №19 / Державна туристична адміністрація України. – Офіц. вид. – К.– 2004.

2. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) [Текст] : Постанова КМУ від 15.03.2006р. № 297.

3. ДСТУ ISO 22483:2022 Туризм та пов'язані з ним послуги. Готелі. Вимоги до послуг (ISO 22483:2020, IDT)

4. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».

5. ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення.

6. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення Терміни та визначення».

7. Готельна справа / Арпуль О.В. , Абрамова А.Г. , Мирошник Ю.А. – Кондор, 2021. – 300 с.

8. Організація готельно-ресторанного господарства / Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г., Ліра-К. 2021. – 564 с.

9. Introduction to Hospitality Management / D.R. Reynolds, I.Rahman, C.W. Barrows. – 1st ed. – Hoboken, NJ : Wiley – 2021. – 432 p.

10. Mastering Hospitality: A Luxury Hotelier's Guide To Career and Leadership Success / I. Dietschi. – Dietschi Press. – 2021. – 274 p.

11. The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets / M. Solomon. – SelectBooks. – 2019. – 192 p.

9.Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, Корпоративному кодексу ОНТУ, Кодексу академічної доброчесності ОНТУ, Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ, Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ, вимог ISO 9001:2015 та роботодавців

Викладач

ПІДПИСАНО

Юлія ХАЛІЛОВА-ЧУВАЄВА

Викладач

ПІДПИСАНО

Олена МОСКВІЧОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «18» серпня 2023 р. № 1

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Готельно-ресторанна справа
професор кафедри ГРБ

ПІДПИСАНО

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО