

**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

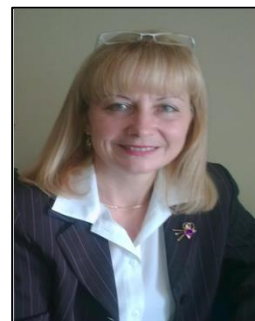
Методичної Ради зі спеціальності *241 Готельно-ресторанна справа*  
*«30» серпня 2023 р. протокол №1.*

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

    К 05-12

## 1. Загальна інформація

**Кафедра:** [Готельно – ресторанного бізнесу](#)  
**Викладач:** Халілова-Чуваєва Ю.О., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат політології, доцент



**Контакти:**  
[julik6446@gmail.com](mailto:julik6446@gmail.com)  
0956871409

[Профайл](#)

**Кафедра:** [Готельно – ресторанного бізнесу](#)  
**Викладач:** Москвічова О.М., старший викладач



**Контакти:**  
[kelena1811@gmail.com](mailto:kelena1811@gmail.com)  
0501798340

[Профайл](#)

**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 за обраним напрямком та спеціальністю 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 «Індустрія гостинності», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)».

## 3. Мета освітнього компоненту

**Мета** освітнього компоненту «Організація готельного господарства» в системі підготовки бакалавра з готельно-ресторанного господарства визначається сучасними вимогами до сфери послуг, які мають відповідати принципам гостинності. Цей освітній компонент 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 освітнього компоненту «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 **освітнього компоненту** «Організація готельного господарства» студент повинен

**знати:**

- основними положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного господарства
- базові поняття з теорії готельної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних послуг, а також суміжних наук.
- принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та рекреаційного господарства.

**вміти:**

- організовувати процес обслуговування споживачів готельних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
- визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу
- розробляти проекти підприємств готельного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням модернізації сервісно-виробничого процесу, удосконалювати асортимент та якість послуг у відповідності до запитів споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності

#### **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 спеціальності 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 характеризується 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:**

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.

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 ресторанных послуг, а також суміжних наук.

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

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

РН 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**

Не знайшла в темах лекцій та лабораторних прямого розкриття РН 24\* та СК15\*, лише непряме перекликання є з модернізації сервісно-виробничого процесу та удосконалення асортименту та якості. Також в темах відсутня згадка про санаторно-курортні заклади та рекреаційні комплекси. Не має нічого про регіональний аспект, ресурс та потенціал Одеської області.

### **5.1 Перелік лекційних завдань**

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
<b><u>Змістовний модуль 1. ОСНОВИ ГОТЕЛЬСРСТВА</u></b>			
1	Концепція гостинності в готельному господарстві. Характеристика готельного гостьового циклу.	2	0,5
2	Тенденції розвитку підприємств в Україні: проблеми розвитку, регулювання та обґрунтування управління. Основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного бізнесу. Сертифікація тв ліцензування.	2	0,5
3	Готельні ланцюги. Розвиток готельних мереж в Україні. Інтеграції готельно-ресторанної галузі України до європейського простору	2	1
4	Архітектура у готельному господарстві. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.	4	1
<b><u>Змістовний модуль 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАГАЛЬНИХ ЕТАПІВ НАДАННЯ</u></b>			

<b>ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ</b>			
5	Типи бронювання в готелі. Особливості технології бронювання. Характеристика міжнародних автоматизованих систем бронювання на підприємствах готельного господарства	2	1
6	Технологія організації роботи служби прийому та розміщення туристів у закладах гостинності. Працівники служби СПіР та їх персональні обов'язки	4	1
7	Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень працівниками служби клінінгу	4	1
<b>Змістовний модуль 3. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ДОДАТКОВИХ СЛУЖБ ГОТЕЛЮ</b>			
8	Функціональна організація приміщень готельних комплексів. Номерний фонд готелю	2	0,5
9	Технологія організації роботи служби харчування у готелях	4	1
10	Технологія організації інженерно-технічного обслуговування на підприємстві готельного господарства Протипожежна система безпеки в готелі	2	0,5
11	Технологія організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація санітарного обслуговування туристів в готельно-ресторанному комплексі	2	1
12	Технологія організації роботи додаткових служб готелю: конференц сервіс, консьерж сервіс. Основні типи дозвілля та анімаційні послуги на готельних підприємствах	4	2
13	Особливості організації роботи служб маркетингу, реклами, юридичної служби у готелях різної категорії	2	1
<b>Змістовний модуль 4. СТРУКТУРА УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЮ. ОСОБЛИВОСТІ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ</b>			
14	Особливості організації праці робітників підприємств готельного господарства. Робочий час працівників готельного господарства. Культура обслуговування в готельному господарстві. Моральний кодекс підприємства	4	1
15	Формування організаційної структури управління у готелі. Характеристика структур управління засобів розміщення.	4	1
16	Управління якістю готельних послуг. Якість послуг як основа конкурентоспроможності готелю. Удосконалення асортименту та якості послуг у відповідності до запитів споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності	4	1
17	Готельний фонд України. Готельні підприємства Одеського області. Розвиток санаторно-курортних закладів та рекреаційних комплексів.	2	0,5
18	Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства. Впровадження модернізації сівісно-виробничого процесу Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу.	2	0,5
<b>Разом за ОК:</b>		52	16

### 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 навколишньої 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 білизняного 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. Інноваційні стратегії в управлінні готельно-ресторанними послугами: від зелених ініціатив до соціальної відповідальності	2	
25	Аналіз рівня якості готельних послуг. Стандартизація і обґрунтування управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.	2	2
<b>Всього за ОК:</b>		<b>54</b>	<b>24</b>

### 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»	8	10

	Написання словника термінів		
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 прибиральних робіт навколишньої території готелів. Опрацювати матеріал і дати відповіді на наступні питання: 1. Письмово перелічити основні принципи проведення прибиральних робіт на прилеглий до готелю території. 2. Письмово перелічити функціональні обов'язки персоналу служби housekeeping, які працюють на прилеглий території	7	11
9	<i>Тема:</i> Організація клінінгових робіт номерного фонду готеля Опрацювати матеріал і дати відповіді на наступні питання: 1. Письмово проаналізуйте типову структуру служби housekeeping готелю середньої та значної місткості. 2. Письмово охарактеризуйте основні принципи прибиральних робіт номерного фонду готелю.	8	11
10	<i>Тема:</i> Функціональна організація приміщень готельних комплексів. Номерний фонд готелю. Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на наступні питання: 1. Охарактеризуйте організацію приміщень нежитлової групи. 2. Перелічити типи номерів та коротко їх охарактеризуйте. Написання словника термінів	7	11
11	<i>Тема:</i> Організація роботи служби харчування у готелях Опрацювати матеріал і дати відповіді на наступні питання: 1.Письмово опишіть варіанти організації обслуговування гостей в ресторані. 2.Письмово перелічити та охарактеризувати види сніданків. Написання словника термінів	8	11
12	<i>Тема:</i> Організація інформаційно-рекламного обслуговування в підприємстві готельного господарства Аналіз вартості послуг і тарифів у готелях різної категорії 1. Підготувати презентацію на тему «Організація інформаційно-рекламного обслуговування в підприємстві готельного господарства» (за вибором)	8	11

	2. Підготувати реферат на тему «Роль інформаційних технологій у розвитку підприємств готельного господарства»		
13	<i>Тема:</i> Показники експлуатаційної програми готельного підприємства. Алгоритм розрахунків (місткості, конкурентоспроможності, показники якості). Опрацювати матеріал і дати відповіді на наступні питання: 1. Письмово охарактеризуйте напрямки підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного господарства. 2. Письмово проаналізуйте ціни в Україні та за кордоном ?	8	11
14	<i>Тема:</i> Послуги гостинності на підприємствах оздоровчо-лікувального і спортивного призначення Опрацювати матеріал і дати відповіді на наступні питання: 1. Письмово охарактеризувати особливостях санаторно-курортних послуг. 2. Підготувати презентацію на тему: «Лікувально-оздоровчі підприємства готельного господарства в ...» (країна за вибором)	7	10
15	<i>Тема:</i> Культура обслуговування в готельному господарстві Опрацювати матеріал і дати відповіді на наступні питання: 1. Надайте характеристику співпрацівника, якого б ви хотіли побачити за стійкою рецепції. 2. Письмово охарактеризуйте поняття «професійна культура», «корпоративна культура»	8	11
16	<i>Тема:</i> Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на наступні питання: 1. Основне завдання служби постачання полягає у: 2. Визначити основні критерії вибору постачальників.	8	11
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 роботоздоровчих 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
<b>Всього за ОК:</b>		<b>194</b>	<b>260</b>

### 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 у 3 семестрі, екзамен у 4 семестрі*

### Нарахування балів у 3 семестрі (диференційований залік):

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
<b><u>Змістовний модуль 1. Основи готельєрства</u></b>		
Лекційний курс		
Лабораторні роботи	12	9
Самостійна робота	8	26
Доповіді	30	15
Всього за змістовний модуль 1	<b>50,0</b>	<b>50,0</b>

<b><u>Змістовний модуль 2. Характеристика загальних етапів надання готельних послуг</u></b>		
Лекційний курс *		
Лабораторні роботи*	6	6
Самостійна робота	8	13
МКР	21	21
Доповіді	15	10
Всього за змістовний модуль 2	<b>50,0</b>	<b>50,0</b>
Всього	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

\*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 у 3 семестрі**

#### **Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для денного відділення**

<b>1,5 - 2 балів</b>	Лабораторна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
<b>1,0 - 1,4 балів</b>	Лабораторна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
<b>1,1 – 1,3 балів</b>	Лабораторна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
<b>0,6 – 1,0 балів</b>	Лабораторна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
<b>0-0,5 балів</b>	Лабораторна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

#### **Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для заочного відділення**

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

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

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

**Самостійна робота (за одне завдання) для заочного відділення**

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

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

Таблиця

**Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання для денного та заочного відділення**

Розподіл балів за відповіді на одне теоретичне питання	Критерії оцінювання відповідей
3-2,5	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
2,4-2	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
1,9-1,5	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
1,4-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

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

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

**Нарахування балів у 4 семестрі (екзамен):**

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
<b>Змістовний модуль 1. Організація роботи додаткових служб готелю</b>		
Лекційний курс*		
Лабораторні роботи*	27	20
Самостійна робота*	3	5
Доповіді	5	10
Всього за змістовний модуль 1	<b>35,0</b>	<b>35,0</b>
<b>Змістовний модуль 2. Структура управління готелю. Особливості готельної індустрії України</b>		
Лекційний курс*		
Лабораторні роботи*	27	15
Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань)*	3	5
Доповіді	5	15
Всього за змістовний модуль 2	<b>35,0</b>	<b>35,0</b>
Екзамен	<b>30,0</b>	<b>30,0</b>
Всього	<b>100,0</b>	

\*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 у 4 семестрі**

**Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для денного відділення**

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

**Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для заочного відділення**

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

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

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

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

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

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

<b>4,5 - 5 балів</b>	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
<b>4,0 - 4,4 балів</b>	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
<b>3,5 – 3,9 балів</b>	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре

<b>2,1 – 3,4 балів</b>	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
<b>0-2 балів</b>	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, вміння 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 вміннями 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, вміннями 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), пояснювально-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 презентацій, написання словника термінів.

### 8. Інформаційні ресурси

#### Базові (основні):

1. Інноваційні технології у готельному господарстві: 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. URL:

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

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

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

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

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

4. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. Київ : ЦУЛ, 2021. 336 с. URL:

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

5. Конспект лекцій з курсу "Організація готельного господарства": 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. URL:

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.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. URL:

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.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. URL:

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

#### **Додаткові:**

1. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : Наказ Держ. турист. адмін. України від 16.03.2004 № 19.

2. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова КМУ від 15.03.2006. № 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 оформлювання.

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

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

8. Халілова-Чуваєва Ю.О., Світлинець О.В., Горішевський П.А. Інноваційні стратегії в управлінні готельно-ресторанними послугами: від зелених ініціатив до соціальної відповідальності. *Економіка та суспільство*. 2024. № 60. URL:

<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3701/3630>

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

10. Тітомир Л.А., Коротич О.М., Халілова-Чуваєва Ю.О. Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка харчової промисловості*. 2021. Т.13, вип. 3. С.88-93. URL: <https://journals.onaft.edu.ua/index.php/fie/article/view/2136/2322>

11. Романуха О. М., Слащева Ф. В., Халілова-Чуваєва Ю. О. Інтеграції готельно-ресторанної галузі України до європейського простору. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2021. № 1. С.127-132. URL:

<http://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2021/12/vknu-es-2021-n-1-290.pdf>

12. Романуха О.М., Халілова-Чуваєва Ю.О., Хаврова К. С., Коваленко О. С. Динаміка

розвитку індустрії гостинності в Україні на прикладі готельно-ресторанної галузі. *Економіка та держава*. 2021. № 2. С.42-47. URL: [http://www.economy.in.ua/pdf/2\\_2021.pdf](http://www.economy.in.ua/pdf/2_2021.pdf)

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

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

15. Solomon M. The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets. 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