

**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 *241 «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 2024 р. протокол №1.

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

1. Загальна інформація

Кафедра: [Готельно – ресторанного бізнесу](#)
Викладач: Халілова-Чуваєва 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:
kelena1811@gmail.com
0501798340

Посада і місце роботи Дидіна Н.В., керуюча комплексом апартаментів «Bon Apart»

Контакти:
dydinanatalia@gmail.com
0667963555



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 спеціальності 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 компонентів «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 за кордоном; 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:

- основні 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:

- організувати 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 організувати 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 і 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 ресторанних 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 ресторанних 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

Роль освітнього компоненту у формуванні соціальних навичок (softskills)

Вивчення дисципліни сприяє формуванню таких соціальних навичок як критичне мислення та аналіз інформації; управління навчанням, самостійне прийняття рішень, аргументоване відстоювання своєї позиції, ефективна комунікація, аналіз проблеми та робота в команді.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. ОСНОВИ ГОТЕЛЬСЬТВА			
1	Концепція гостинності в готельному господарстві. Характеристика	2	0,5

	готельного гостьового циклу.		
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 та ліцензування.	2	0,5
3	Готельні ланцюги. Розвиток готельних мереж в Україні. Інтеграція 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
<u>Змістовний модуль 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАГАЛЬНИХ ЕТАПІВ НАДАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ</u>			
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
<u>Змістовний модуль 3. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ДОДАТКОВИХ СЛУЖБ ГОТЕЛЮ</u>			
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, консьєрж 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
<u>Змістовний модуль 4. СТРУКТУРА УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЮ. ОСОБЛИВОСТІ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ</u>			
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. Стандартизація і обґрунтування управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. 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 сервісно-виробничого процесу Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу.	2	0,5
Разом за ОК:		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
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-довідь 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 до 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.	7	11

	Написання словника термінів		
11	<p><i>Тема:</i> Організація роботи служби харчування у готелях</p> <p>Опрацюватиматеріал і дативідповіді на наступні питання:</p> <p>1. Письмово опишіть варіанти організації обслуговування гостей в ресторані.</p> <p>2. Письмово перелічити та охарактеризувати види сніданків.</p> <p>Написання словника термінів</p>	8	11
12	<p><i>Тема:</i> Організація інформаційно-рекламного обслуговування в підприємстві готельного господарства</p> <p>Аналіз вартості послуг і тарифів у готелях різної категорії</p> <p>1. Підготувати презентацію на тему «Організація інформаційно-рекламного обслуговування в підприємстві готельного господарства» (за вибором)</p> <p>2. Підготувати реферат на тему «Роль інформаційних технологій у розвитку підприємств готельного господарства»</p>	8	11
13	<p><i>Тема:</i> Показники експлуатаційної програми готельного підприємства. Алгоритм розрахунків (місткості, конкурентоспроможності, показники якості).</p> <p>Опрацюватиматеріал і дативідповіді на наступні питання:</p> <p>1. Письмово охарактеризуйте напрямки підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного господарства.</p> <p>2. Письмово проаналізуйте ціни в Україні та за кордоном ?</p>	8	11
14	<p><i>Тема:</i> Послуги гостинності на підприємствах оздоровчо-лікувального і спортивного призначення</p> <p>Опрацюватиматеріал і дативідповіді на наступні питання:</p> <p>1. Письмово охарактеризувати особливостях санаторно-курортних послуг.</p> <p>2. Підготувати презентацію на тему: «Лікувально-оздоровчі підприємства готельного господарства в ...» (країна за вибором)</p>	7	10
15	<p><i>Тема:</i> Культура обслуговування в готельному господарстві</p> <p>Опрацюватиматеріал і дативідповіді на наступні питання:</p> <p>1. Надайте характеристику співпрацівника, якого б ви хотіли побачити за стійкою рецепції.</p> <p>2. Письмово охарактеризуйте поняття «професійна культура», «корпоративна культура»</p>	8	11
16	<p><i>Тема:</i> Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві</p> <p>Опрацюватиматеріал і датиписьмові відповіді на наступні питання:</p> <p>1. Основне завдання служби постачання полягає у:</p> <p>2. Визначити основні критерії вибору постачальників.</p>	8	11
17	<p><i>Тема:</i> Організація складського і тарного господарства. Організація білизняного господарства та пральні</p> <p>Опрацюватиматеріал і датиписьмові відповіді на наступні питання:</p> <p>1. Типи складських приміщень на території готелю.</p> <p>2. З якою періодичністю проводиться заміна білизни в готелях різних категорій.</p>	7	11
18	<p><i>Тема:</i> Організація інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві</p> <p>Опрацюватиматеріал і датиписьмові відповіді на наступні питання:</p> <p>1. Опишіть транспортні системи готелю.</p> <p>2. Охарактеризуйте особливості інженерно-технічного обслуговування обладнання в номерах готелю.</p>	8	10
19	<p><i>Тема:</i> Організація санітарно-технічного обслуговування в готельному господарстві.</p>	7	10

	Опрацюватиматеріал і датиписьмові відповіді на наступні питання: 1. Структура санітарно-технічної служби. 2. Функції санітарно-технічної служби.		
20	<i>Тема:</i> Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства Опрацюватиматеріал і датиписьмові 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 Опрацюватиматеріалта підготувати презентацію на тему: 1. Підготувати доповідь-презентацію на тему: «Організація роботиоздоровчих закладів одного із обраного регіону України.	8	10
22	<i>Тема:</i> Структура управління готелями Опрацюватиматеріал 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 Опрацюватиматеріал і датиписьмові 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 Опрацюватиматеріал і датиписьмові 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 Опрацюватиматеріал і датиписьмові 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 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
<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 у 3 семестрі

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для денного відділення

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

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для заочного відділення

2,5 - 3 бали	Лабораторна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
2,0 - 2,4 балів	Лабораторна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
1,1 – 1,9 балів	Лабораторна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,6 – 1,0 балів	Лабораторна робота відпрацьована, відповіді	достатньо

	незадовільні, допущені грубі помилки	
0-0,5 балів	Лабораторна робота 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

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

№ зп	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 кожну 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

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

Нарахування балів у 4 семестрі (екзамен):

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 у 4 семестрі

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

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для заочного відділення

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

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 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	незадовільно

Критерії оцінювання екзамену

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку мінливих і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє децю 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 не доліки 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. Банєва, 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 Україна на прикладі готельно-ресторанної галузі. *Економіка та держава*. 2021. № 2. С.42-47. URL: http://www.economy.in.ua/pdf/2_2021.pdf

13. Reynolds D.R., Rahman I., Barrows C.W. Introduction to Hospitality Management. 1sted. 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.

10. 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

Керуюча комплексом апартаментів «Von Apart» *ПІДПИСАНО* Наталя ДИДІНА

Розглянуто та затверджено на засіданні готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «30» серпня 2024 р. № 1

Завідувач кафедри *ПІДПИСАНО* Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Готельно-ресторанна справа
професор кафедри ГРБ

ПІДПИСАНО Тетяна ЛЕБЕДЕНКО