



## Силабус курсу

### Готельна індустрія України

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Спеціальність: «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма, «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: II, Семестр: IV

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська/ англійська

### Керівник курсу

ПП

к.е.н., доцент **Володимир МАЗУР**

Контактна інформація

mazur\_volodymyr@ukr.net, +38(098)710-61-65

### Опис дисципліни

Навчальна дисципліна «Готельна індустрія України» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в готельній індустрії України їх взаємозв'язків, і розвиває у студентів практичні навички аналізу державного та регіонального ринку готельних послуг.

Метою дисципліни "Готельна індустрія України" є обґрунтування теоретичних положень з організації та функціонування підприємств готельної індустрії в Україні, розвиток навичок пізнавальної діяльності в сфері готельної індустрії. Предметом вивчення виступає організація готельної індустрії в Україні.

### Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	1 Зміст та особливості готельних послуг, їх характеристика.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Тести, питання
2 / 2	2. Функціонально-технологічна структура підприємств готельного типу.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Кейси, ділові ігри

4 / 4	3. Ринок послуг гостинності: поняття, сутність, особливості..	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Здійснювати ефективне управління міжнародними готельними ланцюгами в контексті діяльності підприємств сфери гостинності. Організувати роботу закладів готельного і ресторанного господарства на ринку міжнародних послуг.	Тести, задачі
2 / 2	4. Структура готельної індустрії..	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Питання, кейси
4 / 4	5. . Сучасний стан і тенденції розвитку індустрії гостинності в Україні.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Ділові ігри, питання
2 / 2	6. Сучасний стан готельного господарства України: регіональний аспект.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Тести, питання
2 / 2	7. Міжнародні готельні ланцюги в Україні..	Здійснювати ефективне управління міжнародними готельними ланцюгами в контексті діяльності підприємств сфери гостинності. Організувати роботу закладів готельного і ресторанного господарства на ринку міжнародних послуг.	Кейси, тести
4/4	8. . Стратегія розвитку індустрії гостинності в Україні..	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг Знати, розуміти і вміти використовувати на	Тести, питання

		практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	
2/2	9. Пріоритетні напрямки розвитку готельної індустрії в Україні.	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Ділові ігри, питання
4/4	10. Світовий досвід функціонування готельної індустрії.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Здійснювати ефективне управління міжнародними готельними ланцюгами в контексті діяльності підприємств сфери гостинності. Організовувати роботу закладів готельного і ресторанного господарства на ринку міжнародних послуг	Кейси, тести

### Літературні джерела

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. К. : Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2019. 494 с.
2. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посіб. К.: Кондор, 2019. 338 с.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
5. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2019. 368 с.

6. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
7. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. К.: Центр учбової літератури, 2021. 470 с. 8. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2018. 348 с.
9. Організація готельного господарства: навч. посібник / О. М. Головка та ін. К.: Кондор, 2019. 410 с.
10. Організація обслуговування у малих готелях: навч. посібник / Г.Б. Мунін, З.І. Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2021. 181 с.
11. Роглев Х.Й., Маркелов В.Л. Організація обслуговування в готельних комплексах (на прикладі готельного комплексу «Братислава»). Серія «Гостинність»: посіб. К.: КУТЕП, 2019. 163 с.
12. Розметова О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства : підручник. Кам'янець-Подільській: «Абетка», 2019. 432 с.
13. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. К.: Альтерпрес. 2019. 447 с. 14. Ткаченко Т.І. та інші Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. К.: КНТЕУ, 2019. 728 с.
15. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посіб./ За ред. проф.. В.К. Федорченка; Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. К.: Вища школа, 2019. 237 с.

### Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагиату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
<b>30%</b>	<b>40%</b>	<b>30%</b>
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 7 тем по 5 балів – мах 35 балів. 2. Письмова робота – мах 65 балів.	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 8 тем по 5 балів – мах 40 балів. 2. Письмова робота – мах 60 балів.	1. Підготовка КППЗ – мах 40 балів. 2. Захист КППЗ – мах 40 балів. 3. Участь у тренінгах – мах 20 балів.

## Шкала оцінювання студентів:

<b>ECTS</b>	<b>Бали</b>	<b>Зміст</b>
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом