

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Організація готельного господарства**

(назва навчальної дисципліни)

**підготовки** бакалаврів

(рівень вищої освіти)

**галузь знань** 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

**спеціальність** 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

**Львів-2019**

Робоча програма з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

IV, V с. (денна і заочна форми навчання)

Розробник: доцент, к.е.н. Коркуна О.І.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

\_\_\_\_\_

(підпис)

( Голод А.П. )

(прізвище та ініціали)

© Коркуна О.І., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| Найменування показників  | Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти | Характеристика навчальної дисципліни                   |                       |
|--|--|--|-----------------------|
|  |  | денна форма навчання                                   | заочна форма навчання |
| Кількість кредитів – 6   | Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»           | Нормативна (цикл професійної та практичної підготовки) |                       |
| Модулів – 2  | Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»   | Рік підготовки:  |                       |
| Змістових модулів – 5  |  | 2-й-3-й  | 2-й-3-й               |
| Індивідуальне науково-дослідне завдання: наукове повідомлення, розрахункове завдання               |  | Семестр  |                       |
| Загальна кількість годин – 180   |  | IV-V   | IV-V                  |
| Тижневих годин для денної форми навчання:<br>- аудиторних – 2<br>- самостійної роботи студента – 4 | Освітній рівень:<br><br>бакалавр                 | Лекції   |                       |
|  |  | 60 год.  | 16                    |
|  |  | Семінарські  |                       |
|  |  | 60 год.  | 8                     |
|  |  | Практичні  |                       |
|  |  | -  | -                     |
|  |  | Лабораторні  |                       |
|  |  | -  | -                     |
|  |  | Самостійна робота                                      |                       |
|  |  | 60 год.  | 156                   |
| Індивідуальні завдання   |  |  |                       |
| IV семестр   | IV семестр                                       |  |                       |
| V семестр  | V семестр  |  |                       |
| Вид контролю:<br>залік –IV семестр,<br>іспит – V семестр   |  |  |                       |

Робоча програма складена відповідно до програми дисципліни для студентів денної форми навчання, які навчаються за освітнім ступенем «бакалавр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

У процесі вивчення дисципліни у студентів формуються професійно-орієнтовані знання, практичні вміння та навички стосовно професійної діяльності у галузі готельного бізнесу.

Методика викладання дисципліни «Організація готельного господарства» визначається системою модульного навчання, що базується на єдності лекцій-бесід, лекцій-диспутів, проблемних лекцій, практичних та семінарських занять, екскурсій до кращих підприємств готельного бізнесу, відвідування міжнародних туристичних ярмарок, виставок, виконання імітаційних вправ, проведення опитувань, самостійної та науково-пошукової роботи студентів, що сприяє розвитку логіки професійного мислення, визначаючи взаємозв'язок між функціональними складовими готельного бізнесу (бронювання, розміщення, харчування, надання додаткових послуг тощо).

## **2. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ, ЇЇ МІСЦЕ У НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ**

Метою вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» є формування системи знань та вмінь з організації діяльності підприємств готельного бізнесу, технологічного процесу обслуговування туристів у готелях, організації готельного сервісу. Головна мета вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» полягає не лише в засвоєнні студентами теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного бізнесу на ринку, а й сприйнятті ними сфери гостинності як невід'ємної частини сфери туризму України, яка набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навиками роботи в підприємствах готельного бізнесу та відрегулювати їх успішну діяльність на ринку готельних послуг.

Завданням дисципліни «Організація готельного господарства» є теоретична і практична підготовка студентів спеціальності «Туризм» з таких питань:

- особливості організації готельного бізнесу в Україні та за кордоном;
- основні фактори, що впливають на розподіл підприємств готельного бізнесу на типи та категорії;
- організація приміщень на підприємствах готельного господарства;
- організація процесу обслуговування на підприємствах готельного господарства;
- основи організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення;
- організація обслуговування клієнтів в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій;
- організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств;
- організація праці в готельному господарстві.

Вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» базується на загальних знаннях основ економіки, основ менеджменту, основ маркетингу.

Предметом вивчення дисципліни є технологічні процеси підприємств готельного господарства, що відбуваються при здійсненні обслуговування туристів.

Місце дисципліни в структурно-логічній схемі. Дисципліна «Організація готельного господарства» викладається після вивчення дисциплін: «Економічна теорія», «Правознавство», «Психологія», «Інформаційні системи і технології» та ін. Отримані базові знання з комп'ютерної техніки використовуються студентами для розв'язання задач з питань бронювання готельних послуг, планування та аналізу діяльності підприємств готельного бізнесу, інших технологічних процесів.

Головними функціями дисципліни «Організація готельного господарства» є:

- пізнавальна (вивчення і пояснення явищ, процесів, засад, закономірностей, тенденцій, структурних змін, зумовлених ринковим характером розвитку готельних послуг);
- методична (обґрунтування методичних підходів, розроблення методик, алгоритмів, оптимізаційних, прогнозних, структурних моделей організаційно-технологічних процесів);
- практична (формування у майбутніх фахівців умінь і навичок організації й управління торговельно-технологічними процесами у сфері готельних послуг).

Під час реалізації вищезазначених функцій відбувається розв'язання таких завдань:

- вивчення сутнісних характеристик, організаційних засад, технологічних способів, закономірностей і тенденцій розвитку процесів створення та продажу готельних послуг;
- розкриття сутності термінів, понять, категорій, явищ, відносин, що виникають у процесі створення, надання та реалізації готельних послуг;
- формування цілісної системи знань про способи, методи, форми надання готельних послуг;
- організація процесу обслуговування на підприємствах готельного бізнесу;
- організація праці на підприємствах готельного бізнесу;
- організація роботи служб і підрозділів підприємств готельного бізнесу;
- вироблення практичних навичок у майбутніх фахівців щодо організації, управління, раціоналізації, диверсифікації процесів створення, надання та реалізації готельних послуг;
- організація дозвілля в готельних підприємствах.

Усе це свідчить, що вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» забезпечує формування у майбутніх фахівців системи знань, умінь і навичок, необхідних для професійної діяльності у сфері готельного бізнесу.

**У результаті вивчення дисципліни студент повинен:**

|           |   |
|-----------|---|
| Знати     | основні терміни і поняття та організаційні елементи функціонування підприємств готельного бізнесу.  |
| Вміти     | організувати роботу всіх служб готельних підприємств, виконувати всі технологічні процеси, що відбуваються у процесі обслуговування гостей.                     |
| Мати уяву | про особливості національного і світового готельного бізнесу та законодавчі і нормативні документи, що регулюють діяльність готелі та інших засобів розміщення. |

### 3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| № з/п  | Назви змістовних модулів і тем                                   | Кількість годин |              |          |          |              |              |          |           |
|--|--|-----------------|--------------|----------|----------|--------------|--------------|----------|-----------|
|  |  | Денна форма     |              |          |          | Заочна форма |              |          |           |
|  |  | усього          | у тому числі |          |          | усього       | у тому числі |          |           |
|  |  |                 | л            | с        | с.р      |              | л            | с        | с.р       |
| 1  | 2  | 3               | 4            | 5        | 6        | 7            | 8            | 9        | 10        |
| <b>Модуль 1</b>  |  |                 |              |          |          |              |              |          |           |
| <b>Змістовий модуль 1. Розвиток готельного господарства</b>  |  |                 |              |          |          |              |              |          |           |
| 1  | Тема 1. Організація готельного господарства: вступ до курсу      | 2               | 2            |          |          | 6            | 2            |          | 4         |
| 2  | Тема 2. Тенденції та ознаки еволюції готельного господарства     | 10              | 2            | 4        | 4        | 6            |              |          | 6         |
| 3  | Тема 3. Типізація підприємств готельного господарства            | 6               | 2            | 2        | 2        | 10           | 2            | 2        | 6         |
| 4  | Тема 4. Системи класифікації підприємств готельного господарства | 6               | 2            | 2        | 2        | 6            | 2            |          | 4         |
|  | <b>Разом за змістовним модулем 1</b>                             | <b>24</b>       | <b>8</b>     | <b>8</b> | <b>8</b> | <b>28</b>    | <b>6</b>     | <b>2</b> | <b>20</b> |
| <b>Змістовий модуль 2. Організація приміщень та інтер'єр у підприємствах готельного господарства</b> |  |                 |              |          |          |              |              |          |           |

| 1   | 2   | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9 | 10 |
|---|---|----|----|----|----|----|----|---|----|
| 5   | Тема 5. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства                                   | 6  | 2  | 2  | 2  | 6  | 2  |   | 4  |
| 6   | Тема 6. Організація приміщень житлової групи. Класифікація готельних номерів                                      | 12 | 4  | 4  | 4  | 10 | 2  | 2 | 6  |
| 7   | Тема 7. Організація нежитлових груп приміщень підприємств готельного господарства                                 | 6  | 2  | 2  | 2  | 4  |    |   | 4  |
| 8   | Тема 8. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства   | 6  | 2  | 2  | 2  | 6  |    | 2 | 4  |
| 9   | Тема 9. Організація інтер'єру у підприємствах готельного господарства   | 6  | 2  | 2  | 2  | 8  | 2  |   | 6  |
| 10  | Тема 10. Кольори та освітлення в інтер'єрі підприємств готельного господарства                                    | 6  | 2  | 2  | 2  | 4  |    |   | 4  |
|   | Разом за змістовним модулем 2   | 42 | 14 | 14 | 14 | 38 | 6  | 4 | 28 |
| Змістовий модуль 3. Технологія прибиральних робіт у підприємствах готельного господарства |   |    |    |    |    |    |    |   |    |
| 11  | Тема 11. Організація прибиральних робіт на прилеглій території підприємства готельного господарства               | 6  | 2  | 2  | 2  | 4  |    |   | 4  |
| 12  | Тема 12. Організація прибиральних робіт у житлових групах приміщень підприємств готельного господарства           | 6  | 2  | 2  | 2  | 10 | 2  | 2 | 6  |
| 13  | Тема 13. Організація прибиральних робіт у приміщеннях загального користування підприємств готельного господарства | 6  | 2  | 2  | 2  | 4  |    |   | 4  |
| 14  | Тема 14. Організація білизняного господарства у підприємствах готельного господарства                             | 6  | 2  | 2  | 2  | 6  | 2  |   | 4  |
|   | Разом за змістовним модулем 3   | 24 | 8  | 8  | 8  | 24 | 4  | 2 | 18 |
|   | Всього за IV семестр  | 90 | 30 | 30 | 30 | 90 | 16 | 8 | 66 |

| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9 | 10 |
|--|--|----|----|----|----|----|----|---|----|
| Модуль 2   |  |    |    |    |    |    |    |   |    |
| Змістовий модуль 4. Організація і технологія обслуговування споживачів у готельних підприємствах |  |    |    |    |    |    |    |   |    |
| 15   | Тема 15. Організація роботи служб і підрозділів у готельному підприємстві  | 6  | 2  | 2  | 2  | 6  |    | 2 | 4  |
| 16   | Тема 16. Організація роботи служби прийому та розміщення у підприємствах готельного господарства                   | 12 | 4  | 4  | 4  | 8  | 2  |   | 6  |
| 17   | Тема 17. Технологія бронювання послуг у підприємствах готельного господарства                                      | 6  | 2  | 2  | 2  | 6  | 2  |   | 4  |
| 18   | Тема 18. Організація реєстрації та розміщення гостей у підприємствах готельного господарства                       | 6  | 2  | 2  | 2  | 6  |    | 2 | 4  |
| 19   | Тема 19. Організація роботи обслуговуючих служб на житлових поверхах підприємств готельного господарства           | 6  | 2  | 2  | 2  | 8  |    | 2 | 6  |
| 20   | Тема 20. Організація інформаційного обслуговування у підприємствах готельного господарства                         | 6  | 2  | 2  | 2  | 6  |    |   | 6  |
| 21   | Тема 21. Організація надання додаткових послуг у підприємствах готельного господарства                             | 6  | 2  | 2  | 2  | 8  | 2  |   | 6  |
| 22   | Тема 22. Організаційні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при засобах розміщення | 6  | 2  | 2  | 2  | 8  | 2  |   | 6  |
| 23   | Тема 23. Організація обслуговування споживачів готельних послуг закладами ресторанного господарства                | 6  | 2  | 2  | 2  | 6  | 2  |   | 4  |
|  | Разом за змістовним модулем 4  | 60 | 20 | 20 | 20 | 62 | 10 | 6 | 46 |



| 1  | 2  | 3   | 4  | 5  | 6  | 7   | 8  | 9  | 10  |
|--|--|-----|----|----|----|-----|----|----|-----|
| Змістовий модуль 5. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення |  |     |    |    |    |     |    |    |     |
| 24   | Тема 24. Культура обслуговування у підприємствах готельного господарства   | 6   | 2  | 2  | 2  | 6   |    |    | 6   |
| 25   | Тема 25. Організація матеріально-технічного постачання у підприємствах готельного господарства                           | 6   | 2  | 2  | 2  | 6   | 2  |    | 4   |
| 26   | Тема 26. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування у підприємствах готельного господарства | 6   | 2  | 2  | 2  | 8   | 2  |    | 6   |
| 27   | Тема 27. Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства   | 12  | 4  | 4  | 4  | 8   | 2  | 2  | 4   |
| Разом за змістовним модулем 5  |  | 30  | 10 | 10 | 10 | 28  | 6  | 2  | 20  |
| Всього за V семестр  |  | 90  | 30 | 30 | 30 | 90  | 16 | 8  | 66  |
| Всього годин:  |  | 180 | 60 | 60 | 60 | 180 | 32 | 16 | 132 |

#### 4. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

| № з/п | Назва теми  | Кількість годин |        |
|-------|---|-----------------|--------|
|       |   | денна           | заочна |
| 1     | Організація готельного господарства: вступ до курсу                       | 2               |        |
| 2     | Тенденції та ознаки еволюції готельного господарства                      | 2               |        |
| 3     | Типізація підприємств готельного господарства                             | 2               | 2      |
| 4     | Системи класифікації підприємств готельного господарства                  | 2               |        |
| 5     | Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства   | 2               |        |
| 6     | Організація приміщень житлової групи.<br>Класифікація готельних номерів   | 4               | 2      |
| 7     | Організація нежитлових груп приміщень підприємств готельного господарства | 2               |        |

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
| 8  | Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства   | 2 | 2 |
| 9  | Організація інтер'єру у підприємствах готельного господарства   | 2 |   |
| 10 | Кольори та освітлення в інтер'єрі підприємств готельного господарства                                     | 2 |   |
| 11 | Організація прибиральних робіт на прилеглий території підприємства готельного господарства                | 2 |   |
| 12 | Організація прибиральних робіт у житлових групах приміщень підприємств готельного господарства            | 2 | 2 |
| 13 | Організація прибиральних робіт у приміщеннях загального користування підприємств готельного господарства  | 2 |   |
| 14 | Організація білизняного господарства у підприємствах готельного господарства                              | 2 |   |
| 15 | Організація роботи служб і підрозділів у готельному підприємстві  | 2 | 2 |
| 16 | Організація роботи служби прийому та розміщення у підприємствах готельного господарства                   | 4 |   |
| 17 | Технологія бронювання послуг у підприємствах готельного господарства                                      | 2 |   |
| 18 | Організація реєстрації та розміщення гостей у підприємствах готельного господарства                       | 2 | 2 |
| 19 | Організація роботи обслуговуючих служб на житлових поверхах підприємств готельного господарства           | 2 | 2 |
| 20 | Організація інформаційного обслуговування у підприємствах готельного господарства                         | 2 |   |
| 21 | Організація надання додаткових послуг у підприємствах готельного господарства                             | 2 |   |
| 22 | Організаційні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при засобах розміщення | 2 |   |
| 23 | Організація обслуговування споживачів готельних послуг закладами ресторанного господарства                | 2 |   |
| 24 | Культура обслуговування у підприємствах готельного господарства   | 2 |   |
| 25 | Організація матеріально-технічного постачання у підприємствах готельного господарства                     | 2 |   |

|         |   |    |    |
|---------|---|----|----|
| 26      | Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування у підприємствах готельного господарства | 2  |    |
| 27      | Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства   | 4  | 2  |
| Всього: |   | 60 | 16 |

**5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ**  
(не передбачено)

**6. ТЕМИ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ**  
(не передбачено)

**7. САМОСТІЙНА РОБОТА**

| № з/п | Назва теми  | Кількість годин |        |
|-------|---|-----------------|--------|
|       |   | денна           | заочна |
| 1     | Організація готельного господарства: вступ до курсу                       |                 | 4      |
| 2     | Тенденції та ознаки еволюції готельного господарства                      | 4               | 6      |
| 3     | Типізація підприємств готельного господарства                             | 2               | 6      |
| 4     | Системи класифікації підприємств готельного господарства                  | 2               | 4      |
| 5     | Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства   | 2               | 4      |
| 6     | Організація приміщень житлової групи.<br>Класифікація готельних номерів   | 4               | 6      |
| 7     | Організація нежитлових груп приміщень підприємств готельного господарства | 2               | 4      |
| 8     | Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства               | 2               | 4      |

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
| 9  | Організація інтер'єру у підприємствах готельного господарства   | 2 | 6 |
| 10 | Кольори та освітлення в інтер'єрі підприємств готельного господарства   | 2 | 4 |
| 11 | Організація прибиральних робіт на прилеглий території підприємства готельного господарства                      | 2 | 4 |
| 12 | Організація прибиральних робіт у житлових групах приміщень підприємств готельного господарства                  | 2 | 6 |
| 13 | Організація прибиральних робіт у приміщеннях загального користування підприємств готельного господарства        | 2 | 4 |
| 14 | Організація білизняного господарства у підприємствах готельного господарства                                    | 2 | 4 |
| 15 | Організація роботи служб і підрозділів у готельному підприємстві  | 2 | 4 |
| 16 | Організація роботи служби прийому та розміщення у підприємствах готельного господарства                         | 4 | 6 |
| 17 | Технологія бронювання послуг у підприємствах готельного господарства  | 2 | 4 |
| 18 | Організація реєстрації та розміщення гостей у підприємствах готельного господарства                             | 2 | 4 |
| 19 | Організація роботи обслуговуючих служб на житлових поверхах підприємств готельного господарства                 | 2 | 6 |
| 20 | Організація інформаційного обслуговування у підприємствах готельного господарства                               | 2 | 6 |
| 21 | Організація надання додаткових послуг у підприємствах готельного господарства                                   | 2 | 6 |
| 22 | Організаційні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при засобах розміщення       | 2 | 6 |
| 23 | Організація обслуговування споживачів готельних послуг закладами ресторанного господарства                      | 2 | 4 |
| 24 | Культура обслуговування у підприємствах готельного господарства   | 2 | 6 |
| 25 | Організація матеріально-технічного постачання у підприємствах готельного господарства                           | 2 | 4 |
| 26 | Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування у підприємствах готельного господарства | 2 | 6 |

|         |   |    |     |
|---------|---|----|-----|
| 27      | Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства | 4  | 4   |
| Всього: |   | 60 | 132 |

## 8. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Відповідно інноваційним технологіям навчання студенти при вивченні дисципліни «Організація готельного господарства» виконують два види індивідуально-дослідних завдань. Перше з них полягає у дослідженні теорії та практики організації готельного господарства відповідно до вибраних тем. Індивідуально-дослідне завдання, виконане відповідно до вимог, оцінюється у 10 балів. Напрями дослідження обираються студентами відповідно до запропонованої тематики, а об'єкти дослідження вибираються самостійно. Крім того, з метою набуття теоретичного та практичного досвіду у систематизації набутих знань із курсу «Організація готельного господарства» та його адаптації до дисциплін галузевого спрямування студенти повинні опанувати правила підготовки та презентації наукових повідомлень.

Наукове повідомлення складається на підставі проведеного дослідження, огляду літературних джерел з обраного напрямку. У ньому має бути висвітлено поставлену гіпотезу, систему доказів, зазначено новизну та практичне значення отриманих результатів, опрацьовано інформаційні джерела. Презентація наукового повідомлення може супроводжуватися візуальними засобами.

Другий вид індивідуального науково-дослідного завдання передбачає проведення студентами певних досліджень та розрахунків відповідно до умов функціонування підприємств готельного підприємства у найбільших містах України. Це ІНДЗ також оцінюється у 10 балів.

## 9. КОНТРОЛЬ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» здійснюється на основі результатів поточного, модульного та підсумкового контролів за 100-баловою шкалою.

Поточний контроль здійснюють під час проведення кожного практичного та семінарського заняття. Він передбачає оцінювання: теоретичної підготовленості студента до проведення занять із зазначеної теми (у тому числі й самостійно опрацьованого матеріалу); виконання завдань практичної роботи; виступу на семінарських заняттях.

Завдання поточного контролю спрямовані на допомогу студентам організувати свою роботу, навчити самостійно, відповідально і систематично вивчати навчальні дисципліни з метою:

- 1) визначити повноту, глибину і якість сприйняття (засвоєння) матеріалу, що вивчається;
- 2) виявити рівень сформованої компетенції;
- 3) визначити недоліки у знаннях і намітити шляхи їх усунення;
- 4) виявити ступінь відповідальності студентів і сумлінність ставлення їх до роботи, встановити причини, які перешкоджають роботі студентів;
- 5) виявити рівень набуття навичок самостійної роботи й окреслити шляхи і засоби їх розвитку;
- 6) стимулювати інтерес студентів до змісту дисципліни і їх активність у пізнанні.

**ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**  
**з дисципліни «Організація готельного господарства»**  
**Рівень вищої освіти «бакалавр»**  
**Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**Денна форма навчання**  
**2-й рік навчання, IV семестр, залік**

| Форма навчання                  | Поточне тестування та самостійна робота |     |     |     |          |     |     |     |     |     |     |          |     |     |     |     |          | Разом поточне | Іспит | Разом |
|---------------------------------|---|-----|-----|-----|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|-----|-----|-----|-----|----------|---------------|-------|-------|
|                                 |   |     |     |     | Модуль 1 |     |     |     |     |     |     | Модуль 2 |     |     |     |     | Модуль 3 |               |       |       |
|                                 | T1                                      | T2  | T3  | T4  |          | T5  | T6  | T7  | T8  | T9  | T10 |          | T11 | T12 | T13 | T14 |          |               |       |       |
| <b>Денна</b><br>(усього балів)  | 0-2                                     | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 4        | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 4        | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 4        | 40            | 60    | 100   |
| Опитування на семінарах         | 0-2                                     | 0-2 | 0-2 | 0-2 | -        | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | -        | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | -        |               |       |       |
| Модульні контрольні роботи      | -                                       | -   | -   | -   | 4        | -   | -   | -   | -   | -   | -   | 4        | -   | -   | -   | -   | 4        |               |       |       |
| <b>Заочна</b><br>(усього балів) | -                                       | -   | 0-3 | -   | 8        | -   | 0-3 | -   | 0-3 | -   | -   | 9        | -   | 0-3 | -   | 0-3 | 8        |               |       |       |
| Опитування на семінарах         | -                                       | -   | 0-3 | -   | -        | -   | 0-3 | -   | 0-3 | -   | -   | -        | -   | 0-3 | -   | 0-3 | -        |               |       |       |
| Модульні контрольні роботи      | -                                       | -   | -   | -   | 8        | -   | -   | -   | -   | -   | -   | 9        | -   | -   | -   | -   | 8        |               |       |       |

**ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**  
**з дисципліни «Організація готельного господарства»**  
**Рівень вищої освіти «бакалавр»**  
**Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**Денна форма навчання**  
**3-й рік навчання, V семестр, іспит**

| Форма навчання                  | Поточне тестування та самостійна робота |     |     |     |     |     |     |     |     |     |          |     |     |     |    | Разом поточе | Іспит | Разом |          |
|---------------------------------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|-----|-----|-----|----|--------------|-------|-------|----------|
|                                 |   |     |     |     |     |     |     |     |     |     | Модуль 4 |     |     |     |    |              |       |       | Модуль 5 |
|                                 | T15                                     | T16 | T17 | T18 | T19 | T20 | T21 | T22 | T23 | T24 |          | T25 | T26 | T27 |    |              |       |       |          |
| <b>Денна</b><br>(усього балів)  | 0-2                                     | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 7   | 0-2      | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 7  | 40           | 60    | 100   |          |
| Опитування на семінарах         | 0-2                                     | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | 0-2 | -   | 0-2      | 0-2 | 0-2 | 0-2 | -  |              |       |       |          |
| Модульні контрольні роботи      | -                                       | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | 7   | -        | -   | -   | -   | 7  |              |       |       |          |
| <b>Заочна</b><br>(усього балів) | -                                       | -   | -   | 0-6 | 0-6 | -   | -   | -   | -   | 11  | -        | -   | -   | 0-6 | 11 |              |       |       |          |
| Опитування на семінарах         | -                                       | -   | -   | 0-6 | 0-6 | -   | -   | -   | -   | -   | -        | -   | -   | 0-6 | -  |              |       |       |          |
| Модульні контрольні роботи      | -                                       | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | 11  | -        | -   | -   | -   | 11 |              |       |       |          |



## Шкала оцінювання: національна та ECTS

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою                              |   |
|--|-------------|--|---|
|  |             | для екзамену, курсового проекту (роботи), практики         | для заліку  |
| 90 – 100                                     | <b>A</b>    | відмінно   | зараховано  |
| 82-89  | <b>B</b>    | добре  |   |
| 75-81  | <b>C</b>    |  |   |
| 68-74  | <b>D</b>    | задовільно   |   |
| 61-67  | <b>E</b>    |  |   |
| 35-60  | <b>FX</b>   | незадовільно з можливістю повторного складання             | не зараховано з можливістю повторного складання             |
| 0-34   | <b>F</b>    | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни | не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |

## 10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### *Нормативні та інструктивні матеріали*

1. Про затвердження Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні [Електронний ресурс]: Закон України від 01.02.2005 № 28 - Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/z0466-05>.
2. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]: ДСТУ 3862-99. - [Чинний від 1999-10-01]. - К.: Держстандарт України, 1999. - Режим доступу : <http://www.budinfo.org.ua/>.
3. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги [Електронний ресурс] : ДСТУ 4268:2003. - [Чинний від 2004-07-01]. - К. : Держстандарт України, 2004. - Режим доступу : <http://www.tic.in.ua/>.
4. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс] : ДСТУ 4269:2003. - [Чинний від 2004-07-01]. - К. : Держстандарт України, 2004. - Режим доступу : [ile:///D:/Мои%20документы/Downloads/dstu4269.pdf](file:///D:/Мои%20документы/Downloads/dstu4269.pdf).
5. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс] : ДСТУ 4281:2004. - [Чинний від 2004-07-01]. - К. : Держстандарт України, 2004. - Режим доступу : <http://dbn.at.ua/load/nonnativy/dstu/5-1-0-939>.
6. Міжнародна готельна конвенція стосовно укладання контрактів між власниками готелів та турагентами [Електронний ресурс]: Правила від 01.01.1975. - Режим доступу : [http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/995\\_417](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/995_417).
7. Міжнародні готельні правила [Електронний ресурс]: Правила від 2 листопада 1981 р. Катманду, Непал. - Режим доступу : <http://infotour.in.ua/>.
8. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг [Текст] : Наказ Державної туристичної адміністрації України: за станом на 12.11.2010 р., № 19. - Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/z0466-05>.
9. Про внесення змін до Закону України «Про туризм» [Текст] : Закон України від 18.11.2003 р. № 1282-ІУ // Відомості Верховної Ради України. - 2004. - № 13 .-180 с.
10. Про захист прав споживачів [Текст]: Закон України № 1023-ХП від 12.05.1991 із змінами та доповненнями станом на 01.12.2005р. - Відомості Верховної Ради.-1991.-№ 30.-379 с.
11. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) [Текст] : Постанова КМУ від 15.03.2006р. № 297. - Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua>

12. Абрамов В. В. Історія туризму: підруч. [Текст] / В. В. Абрамов, М. В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х. : ХНАМГ, 2010. - 294 с.
13. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник / С. И. Байлик [для студ. высш. учеб. заведен.], 2-е изд., перераб и доп. - К. : Дакор, 2009. - 368 с.
14. Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібн. [Текст] / В. Г. Банько. - К. : Дакор, 2008. - 328 с.
15. Бойко М. Г. Готельна справа: підручник [Текст] / М. Г. Бойко. - К. : КНТЕУ, 2015. - 448 с.
16. Головка О. М. Організація готельного господарства : навч. посіб. [Текст] / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець. - К. : Кондор, 2011. - 410 с.
17. Иванова Л. А. Дизайн интерьера отельно-ресторанных объектов: учебное пособие / Л. А. Иванов, О. В. Дышкантюк, С. Е. Полевая. - Херсон : Олди-Плюс, 2014. - 226 с.
18. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. - К. : Кондор, 2015. - 752 с.
19. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. [Текст] / Г. Я. Круль. - К. : Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
20. Ляпина И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] / И. Ю. Ляпина. - М. : ЦНЛ, 2006. - 208 с.
21. Ляпина И. Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учебник / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - М. : ИЦ «Академия», 2009. - 272 с.
22. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. 2-вид. перероб. та доп. [Текст] / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. - К. : Центр учбової л-ри, 2012. - 472 с.
23. Манохин В. П. Цикл лекцій к самостоятельному изучению курса по дисциплине «Интерьер и Цветоведение» [Текст] / В. П. Манохин. - Харьков : ХНУГХ им. А. Н. Бекетова, 2016. - 94 с.
24. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник [Текст] / І. М. Писаревський, А. А. Рябев та ін. за ред. І. М. Писаревського. - Х. : ХНАМГ, 2010. - 286 с.
25. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник [Текст] / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. - К. : ЦНЛ, 2006. - 265 с.
26. Байлік І. С. Організація готельного господарства: підручник [Текст] / І. С. Байлік, І. М. Писаревський. - Харків : ХНУМГ ім. О. М.

Бекетова, 2015. - 329 с.

27. Мазаракі А. А. Проектування готелів: навч. посіб. [Текст] / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал та ін. - К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. - 340 с.

28. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підруч. [Текст] / Т. Г. Сокол. - К. : Альтерпрес, 2009. - 447 с. : 16 с. іл.

### *Додаткова*

29. Арбузова Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг : учеб, пособие для студ. высш. учеб, заведений [Текст] / М. Ю. Арбузова. - М. : Академия, 2009. - 224 с.

30. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание. Учебник [Текст] / С. И. Байлик. - К. : Дакор, 2006. - 281 с.

31. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: оснащение, евроремонт, эксплуатация. Учебник [Текст] / С.И. Байлик. - Х.: Харьковская государственная академия городского хозяйства, - 2003. - 334 с.

32. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация. [Текст] / С. И. Байлик. - Х. : Харьковская государственная академия городского хозяйства, - 2004. - 252 с.

33. Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: опорний конспект лекцій [Текст] / Л. М. Гопкало. - К. : КНТЕУ, 2012. - 255 с.

34. Лісна О. І. Декоративно-художнє освітлення архітектурного середовища: навч. Посібник [Текст] / О. І. Лісна. - Х.: ХНАМГ, 2010. - 275 с.

35. Мальська М. П. Економіка туризму: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, М. Й. Рутинський, С. В. Білоус, Н. Л. Мандюк. - К. : ЦУЛ, 2014. - 544 с.

36. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов. Уч. пос. [Текст] / Н. И. Кабушкин, Г. А. Боднарченко. - Минск : Новое знание, 2001. - 159 с.

37. Кравець О. М. Конспект лекцій з дисципліни «Вступ до гостинності» [Текст]

/ О. М. Кравець. - Х.: ХНАМГ, 2011. - 99 с.

38. Мельниченко С. В. Маркетингова політика в готельному бізнесі: монографія [Текст] / С. В. Мельниченко, А. В. Магалецький. - К. : КНТЕУ, 2011. - 344 с.

39. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник [Текст] / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський. - Х. : ХНУМГ, 2014. - 431 с.

40. Проскуряков В. І. Конструювання та обладнання інтер'єрів: конспект лекцій [Текст] / В. І. Проскуряков, Р. М. Кубай, О. В. Проскуряков. - Львів : Львівська політехніка, 2014. - 88 с.

41. Рябев А. А. Конспект лекцій «Матеріально технічна база готелів і туркомплексів» [Текст] / А. А. Рябев. - Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. - 192 с.
42. Ткаченко Т. І. Економіка готельного та ресторанного господарства: Опорний конспект лекцій [Текст] / Т. І. Ткаченко. - К. : КНТЕУ, 2006. - 255 с.
43. Ткаченко Т. І. Управління якістю готельних послуг: монографія [Текст] / Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко, М. В. Новак. - К.: КНТЕУ, 2006. - 234 с.
44. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник [Текст] / В. Г. Топольник. - Львів : Магнолія 2006, 2012. - 328 с.
45. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник [Електронний ресурс] / В. В. Архіпов. - Режим доступу: [http://pidruchniki.com/organizatsiyaobslugovuvannva\\_u\\_zakladah](http://pidruchniki.com/organizatsiyaobslugovuvannva_u_zakladah).
46. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: підручник [Електронний ресурс] / В. В. Архіпов. - Режим доступу: [http://pidruchniki.com/organizatsiya\\_restorannogo\\_gospodarstva](http://pidruchniki.com/organizatsiya_restorannogo_gospodarstva)
47. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: Навчальний посібник [Електронний ресурс] / В. О. Лук'янов. - Режим доступу: [http://pidruchniki.com/1584072060336/turizm/organizatsiya\\_gotelno-restorann](http://pidruchniki.com/1584072060336/turizm/organizatsiya_gotelno-restorann)
48. Мальська М. П. Економіка туризму: навчальний посібник [Електронний ресурс] / М. П. Мальська, М. Й. Рутинський, С. В. Білоус, Н. Л. Мандюк. - Режим доступу : [http://pidruchniki.com/turizm/ekonomika\\_turizmu](http://pidruchniki.com/turizm/ekonomika_turizmu).
49. Мальська М. П. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): Підручник [Електронний ресурс] / М. П. Мальська. - Режим доступу : [http://pidruchniki.com/restoranna\\_sprava](http://pidruchniki.com/restoranna_sprava)
50. Марцин Т. О. Інноваційний підхід до розвитку готельних мереж. [Електронний ресурс] / Т. О. Марцин. - Режим доступу : [http://www.sworld.com.ua/index.php/uk/the-development-cl\\_12/11854-cl\\_12-063](http://www.sworld.com.ua/index.php/uk/the-development-cl_12/11854-cl_12-063).
51. Международные стандарты в сфере гостеприимства. Требования ВТО. Особенности их внедрения и поддержания: учебно-методическое пособие. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.stroimhotel.ru/files/pdf/metodology/metod/06.pdf>.
52. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування: Підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько [Електронний

ресурс] - Режим доступу : [http://pidruchniki.com/organizatsiva gotelnogo obsługovuvannya](http://pidruchniki.com/organizatsiva_gotelnogo_obsługovuvannya).

53. Пунцетейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навчальний посібник [Електронний ресурс] / П. Р. Пунцетейло. - Режим доступу : <http://galsite.at.ua/Putsenteylo EQTGP TNEU.pdf>.

54. Рижкова І. О. Розвиток підприємств готельного господарства України в сфері інновацій. [Електронний ресурс] / І. О. Рижкова. - Режим доступу: <file.y//C:/Users/Artur/Downloads/eui 2014 1 91.pdf>

55. Рябенка М. О. Актуальність розвитку ноу-хау в готельному господарстві в кризовій Україні. [Електронний ресурс] / М. О. Рябенка. - Режим доступу: <http://oaii.net/articles/2014/797-1420812891 .pdf>

56. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник [Електронний ресурс] / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська. - Режим доступу: <http://eprints.kname.edu.Ua/25859/1/1 %20%D0%B8%D0%BD%D1%82.%20%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A3%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%20%D1%8F%D0%BA%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8E%D0%A5%D0%9D%D0%90%D0%9C%D0%93 .pdf>

### ***Електронні ресурси***

57. Офіційний сайт «Все о туризме - туристическая библиотека, Режим доступу: <http://tourlib.net/>

58. BukLib.net/

59. PuLib.if/ua

60. Prohotel.ru