

НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет міжнародних відносин  
Кафедра країнознавства і туризму

УЗГОДЖЕНО

Декан факультету міжнародних  
відносин

«21»

03

2019 р.

Ю. Волошин

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з навчальної роботи

А. Гудманян

2019 р.



Система менеджменту якості

**РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА**  
навчальної дисципліни  
**«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Галузь знань: 24 "Сфера обслуговування"  
Спеціальність: 242 «Туризм»  
Освітньо-професійна програма: «Туризмознавство»


Курс – 3 Семестр – 5

Лекції – 34 Екзамен – 5 семестр  
Практичні заняття – 34  
Самостійна робота – 97  
Усього (годин/кредитів ECTS) – 165/5,5

Домашнє завдання (1) - 5 семестр

Індекс РБ-17-242/16-2.1.17

СМЯ НАУ РНП 15.01.02-01-2019

	Система менеджменту якості. Робоча навчальна програма навчальної дисципліни "Організація готельного господарства"	Шифр документа	СМЯ НАУ РНП 15.01.02 – 01-2019
		Стор. 2 із 12	

Робоча навчальна програма дисципліни «Організація готельного господарства» розроблена на основі робочого навчального плану № РБ-17-242/16 підготовки фахівців освітнього ступеня «Бакалавр» за спеціальністю 242 «Туризм», освітньо-професійної програми «Туризмознавство», навчальної програми цієї дисципліни, індекс Н-17-242/16-2.1.17, затвердженої ректором 05 09 2019 р., Наказу ректора № 624/од від 12.12.2018 р. та відповідних нормативних документів.

Робочу навчальну програму розробив  
доцент кафедри  
країнознавства і туризму, к.геогр.н. Марш С. Мархонос


Робочу навчальну програму обговорено та схвалено на засіданні випускової кафедри спеціальності 242 «Туризм» освітньо - професійної програми «Туризмознавство» – кафедри країнознавства і туризму, протокол № 4 від 02 02 2019 р.

Завідувач кафедри Г. Балабанов Г. Балабанов

Робочу навчальну програму обговорено та схвалено на засіданні науково-методично-редакційної ради факультету міжнародних відносин, протокол № 4 від 01 03 2019 р.

Голова НМРР М. Висоцька М. Висоцька

Рівень документа – 3б  
Плановий термін між ревізіями – 1 рік  
Контрольний примірник

	Система менеджменту якості. Робоча навчальна програма навчальної дисципліни "Організація готельного господарства"	Шифр документа	СМЯ НАУ РНП 15.01.02 – 01-2019
		Стор. 3 із 11	

## ЗМІСТ

	стор.
<b>1. Вступ .....</b>	4
<b>2. Зміст навчальної дисципліни.....</b>	4
2.1. Тематичний план навчальної дисципліни .....	4
2.2.3.1. Домашнє завдання.....	6
<b>3. Навчально-методичні матеріали з дисципліни .....</b>	
3.1. Список рекомендованих джерел.....	6
3.2. Перелік наочних та інших навчально-методичних посібників, методичних матеріалів до технічних засобів навчання.....	7
<b>4. Рейтингова система оцінювання набутих студентом знань та вмінь.....</b>	8



## ВСТУП

Робоча навчальна програма дисципліни розроблена на основі навчальної програми дисципліни «Організація готельного господарства» та «Методичних вказівок до розроблення та оформлення навчальної та робочої навчальної програм дисциплін», введених в дію розпорядженням від 16.06.15 №37/роз,


Рейтингова система оцінювання (PCO) є невід'ємною складовою робочої навчальної програми і передбачає визначення якості виконаної студентом усіх видів аудиторної та самостійної навчальної роботи та рівня набутих ним знань та умінь шляхом оцінювання в балах результатів цієї роботи під час поточного, модульного та семестрового контролю, з наступним переведенням оцінки за багатобальною шкалою в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

PCO передбачає використання модульних рейтингових оцінок (поточної, контрольної, підсумкової), а також екзаменаційної або залікової, підсумкової семестрової та підсумкової рейтингових оцінок

## 2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### 2.1. Тематичний план навчальної дисципліни

№ пор.	Назва теми	Обсяг навчальних занять (год.)			
		Усього	Лекції	Практичні	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>5 семестр</b>					
<b>Модуль №1 «Поняття і сутність готельної індустрії . Класифікація закладів розміщення та її значення в організації обслуговування в готелі».</b>					
1.1	Вступ. Мета і завдання дисципліни. Сфера послуг і її значення. Індустрія гостинності. Поняття і сутність ринку готельних послуг.	8	2	2	4
1.2.	Еволюція готельного господарства	10	2	2	6
1.3	Розвиток готельного господарства в Україні	8	2	2	4
1.4	Класифікація підприємств готельного господарства	10	2	2	6
1.5	Типізація підприємств готельного господарства	8	2	2	4
1.6.	Міжнародні готельні позначки	8	2	2	4
1.7.	Міжнародні готельні мережі. Готельні мережі України	10	2	2	6
1.8.	Франчайзингові відносини у готельному господарстві	8	2	2	4
1.9.	Модульна контрольна робота №1	7	-	1	6
<b>Усього за модулем №1</b>		<b>77</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>44</b>

	Система менеджменту якості. Робоча навчальна програма навчальної дисципліни "Організація готельного господарства"	Шифр документа	СМЯ НАУ РНП 15.01.02 – 01-2019		
		Стор. 5 із 11			

<b>Модуль №2 «Принципи організаційної діяльності готельного підприємства. Організація обслуговування в підприємствах готельного господарства»</b>					
2.1.	Нормативно-правове регулювання готельної індустрії	6	2	—	4
2.2.	Служби готельного підприємства та їх функції	10	2	2	6
2.3.	Організація обслуговування гостей у житловій частині готелю	8	2	2	4
2.4.	Організація прийому та розміщення гостя готелю	8	2	2	4
2.5.	Організація проживання та виїзду гостя готелю	8	2	2	4
2.6.	Організація надання додаткових послуг в готелі	8	2	2	4
2.7.	Якість надання готельних послуг та культура обслуговування	9	2	2	5
2.8.	Автоматизація технологічних процесів в готелі	8	2	2	4
2.9.	Особливості управління готелями	8	2	2	4
2.10.	Модульна контрольна робота №2	7	—	1	6
2.11.	Домашнє завдання	8	—	—	8
<b>Усього за 5 семестр</b>		<b>88</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>53</b>
<b>Усього дисципліною за навчальною</b>		<b>165</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>97</b>

### 2.2.3.1. Домашні завдання

Домашнє завдання (ДЗ) виконується під час вивчення матеріалу другого навчального модулю, відповідно до затверджених в установленому порядку методичних рекомендацій, з метою закріплення та поглиблення теоретичних знань та вмінь студентів і є важливим етапом у засвоєнні навчального матеріалу, що викладається у семестрі.

Тематикою домашнього завдання №1 є створення та презентація концепції власного готелю.

Виконання, оформлення та захист домашнього завдання здійснюється студентом в індивідуальному порядку відповідно до методичних рекомендацій. Час, потрібний для виконання домашнього завдання – 8 години самостійної роботи.


## 3. НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ З ДИСЦИПЛІНИ

### 3.1. Список рекомендованих джерел

#### Основні рекомендовані джерела

3.1.1. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: Навч. пос. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 338 с.

3.1.2. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Текст] : підруч. / О. Ю. Давидова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. - 487 с.

	Система менеджменту якості. Робоча навчальна програма навчальної дисципліни "Організація готельного господарства"	Шифр документа	СМЯ НАУ РНП 15.01.02 – 01-2019
		Стор. 6 із 11	

3.1.3. Давидова О.Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика [Текст] : монографія / О. Ю. Давидова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. - 447 с.

3.1.4. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М. Мальська, І. Пандяк. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 470 с.

3.1.5. Опря, Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч.-метод. посіб. для студентів I курсу екон. ф-ту, напряму підгот. "Готельно-ресторанна справа" / Б. О. Опря ; Кам'янець-Поділ. нац. ун-т ім. Івана Огієнка. - Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. - 133 с.

3.1.6. Організація готельного господарства: навч. Посібник / О. М. Головка та ін. – К.: Кондор, 2015. – 410 с

3.1.7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник / Т.Г. Сокол – К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.

#### Додаткові рекомендовані джерела

3.1.8. Законодавча база України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua>

3.1.9. Державний комітет статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [//www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua)

3.1.10. Сайт туристичної бібліотеки [http](http://turlib.net) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [//turlib.net](http://turlib.net)

3.1.11. Влащенко, Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі [Текст] : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. - Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. - 373 с.


3.1.12. Волков Ю. Ф. Технологія гостиничного обслуговування. / Ю.Ф. Волков -Ростов на Дону: Феникс, 2003.

3.1.13. Ляпина И. А. Организация и технология гостиничного обслуживания. / И.А. Ляпина - М.: АСАДЕМА, 2002.

3.1.14. Язіна, В. А. Управління готельно-ресторанним господарством України [Текст] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / Язіна Вікторія Анатоліївна ; Причорномор. НДІ економіки та інновацій. - Одеса, 2018.

### 3.2. Перелік наочних та інших навчально-методичних посібників, методичних матеріалів до ТЗН

№ пор.	Назва	Шифр тем за тематичним планом	Кількість
1.	Презентаційний матеріал до лекційного курсу	2.2-2.4.	Відео версія
2.	Нормативна документація	1.5, 2.1	10 прим.

	Система менеджменту якості. Робоча навчальна програма навчальної дисципліни "Організація готельного господарства"	Шифр документа	СМЯ НАУ РНП 15.01.02 – 01-2019
		Стор. 7 із 11	

#### 4. РЕЙТИНГОВА СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ НАБУТИХ СТУДЕНТОМ ЗНАТЬ ТА ВМІНЬ

4.1. Оцінювання окремих видів виконаної студентом навчальної роботи та набутих знань та умінь здійснюється в балах відповідно до табл. 4.1.

Таблиця 4.1

Оцінювання окремих видів навчальної роботи студента

5 семестр				
Модуль № 1		Модуль № 2		Мах кількість балів
Вид навчальної роботи	Мах кількість балів	Вид навчальної роботи	Мах кількість балів	
Виконання та захист практичних робіт №№ 1.1-1.8	32	Виконання та захист практичних робіт №№ 2.1-2.8	32	
Презентація створеного готелю	4 сумарна	Захист домашнього завдання	4 сумарна	
<i>Для допуску до виконання МКР №1 студент має набрати не менше 23 балів</i>		<i>Для допуску до виконання МКР №2 студент має набрати не менше 23 балів</i>		
Виконання модульної контрольної роботи № 1	8	Виконання модульної контрольної роботи № 2	8	
Усього за модулем № 1	44	Усього за модулем № 2	44	
<b>Семестровий екзамен</b>				12
<b>Усього за 5 семестр</b>				100


4.2. Виконаний вид навчальної роботи зараховується студенту, якщо він отримав за нього позитивну оцінку за національною шкалою (табл. 4.2).

Таблиця 4.2

Відповідність рейтингових оцінок за окремі види навчальної роботи в балах оцінкам за національною шкалою

Рейтингова оцінка в балах				Оцінка за національною шкалою
Виконання та захист практичних робіт	Презентація створеного ресторану	Захист домашнього завдання	Виконання модульної контрольної роботи	
4	4	4	8	Відмінно
3	3	3	6-7	Добре
2,5	2,5	2,5	5	Задовільно
менше 2,5	менше 3	менше 3	менше 5	Незадовільно

4.3. Сума рейтингових оцінок, отриманих студентом за окремі види виконаної навчальної роботи, становить поточну модульну рейтингову оцінку, яка заноситься до відомості модульного контролю.

	Система менеджменту якості. Робоча навчальна програма навчальної дисципліни "Організація готельного господарства"	Шифр документа	СМЯ НАУ РНП 15.01.02 – 01-2019
		Стор. 8 із 11	

4.4. Сума поточної та контрольної модульних рейтингових оцінок становить підсумкову модульну рейтингову оцінку (табл.4.3), яка в балах та за національною шкалою заноситься до відомості модульного контролю.

Таблиця 4.3

**Відповідність підсумкової модульної рейтингової оцінки  
в балах оцінці за національною шкалою**

Модуль №1	Модуль №2	Оцінка за національною шкалою
40-44	40-44	Відмінно
33-39	33-39	Добре
27-32	27-32	Задовільно
менше 27	менше 27	Незадовільно

4.5. Сума підсумкових модульних рейтингових оцінок у балах становить підсумкову семестрову модульну рейтингову оцінку, яка перераховується в оцінку за національною шкалою (табл. 4.4).

Таблиця 4.4

**Відповідність підсумкової семестрової  
модульної рейтингової оцінки в балах  
оцінкам за національною шкалою**

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою
79-88	Відмінно
66-78	Добре
53-65	Задовільно
менше 53	Незадовільно

Таблиця 4.5

**Відповідність екзаменаційної  
рейтингової оцінки в балах оцінці  
за національною шкалою**

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою
11-12	Відмінно
9-10	Добре
7-8	Задовільно
менше 7	Незадовільно

4.6. Сума підсумкової семестрової модульної та екзаменаційної рейтингових оцінок у балах становить підсумкову семестрову рейтингову оцінку, яка перераховується в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS (табл. 4.6).

4.7. Підсумкова семестрова рейтингова оцінка в балах, за національною шкалою та за шкалою ECTS заноситься до заліково-екзаменаційної відомості, навчальної картки та залікової книжки студента.

4.8. Підсумкова семестрова рейтингова оцінка заноситься до залікової книжки та навчальної картки студента, наприклад, так: 92/Відм./А, 87/Добре/В, 79/Добре/С, 68/Задов./D, 65/Задов./Е тощо.

4.9. Підсумкова рейтингова оцінка з дисципліни, яка викладається протягом одного семестру, дорівнює підсумковій семестровій рейтинговій оцінці.

Зазначена підсумкова рейтингова оцінка з дисципліни заноситься до Додатку до диплому.



Таблиця 4.6

**Відповідність підсумкової семестрової рейтингової оцінки  
в балах оцінці за національною шкалою та шкалою ECTS**

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
		Оцінка	Пояснення
90-100	<b>Відмінно</b>	<b>A</b>	<b>Відмінно</b> (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82 – 89	<b>Добре</b>	<b>B</b>	<b>Дуже добре</b> (вище середнього рівня з кількома помилками)
75 – 81		<b>C</b>	<b>Добре</b> (в загальному вірне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
67 – 74	<b>Задовільно</b>	<b>D</b>	<b>Задовільно</b> (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60 – 66		<b>E</b>	<b>Достатньо</b> (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35 – 59	<b>Незадовільно</b>	<b>FX</b>	<b>Незадовільно</b> (з можливістю повторного складання)
1 – 34		<b>F</b>	<b>Незадовільно</b> (з обов'язковим повторним курсом)

(Ф 03.02 – 01)

### АРКУШ ПОШИРЕННЯ ДОКУМЕНТА

№ прим.	Куди передано (підрозділ)	Дата видачі	П.І.Б. отримувача	Підпис отримувача	Примітки
1	0302	05.04.19	Фісєрига Микола Сергійович	<i>[Signature]</i>	

(Ф 03.02 – 02)

### АРКУШ ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ДОКУМЕНТОМ

№ пор.	Прізвище ім'я по-батькові	Підпис ознайомленої особи	Дата ознайомлення	Примітки

(Ф 03.02 – 04)

### АРКУШ РЕЄСТРАЦІЇ РЕВІЗІЇ

№ пор.	Прізвище ім'я по-батькові	Дата ревізії	Підпис	Висновок щодо адекватності
1.	Жузеєнко В. С.	01.09.20 протокол №11	<i>[Signature]</i>	документ актуальний

