

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

**05-08-148S**

СИЛАБУС	Готельна справа	
SYLLABUS	Hotel business	
Шифр за ОП	ЦПП 2.6	
Code in Degree Programme		
Освітній рівень	бакалаврський (перший)	
Level of Education	Bachelor's (first)	
Галузь знань	24	Сфера обслуговування
Field of Knowledge		Service sector
Спеціальність	241	Готельно-ресторанна справа
Field of Study		Hotel and Restaurant Business
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Degree Programme	Hotel and Restaurant Business	

РІВНЕ – 2024

Силабус навчальної дисципліни «Готельна справа» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Рівне: НУВГП. 2024. 12 стор.

ОПП на сайті університету:  
<http://surl.li/npzrgz> (ОП 2022)

Розробник силабусу: Конарівська О. Б., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від "03" вересня 2024 року

Завідувач кафедри: Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

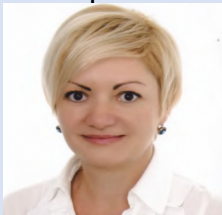
Керівник ОП: Конарівська О. Б, к.е.н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою  
Протокол № 1 від "03" вересня 2024 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІ агроєкології та землеустрою:  
Прищеп А.М., д.с.-г.н., професор

Попередня версія силабусу: 05-08-047S (2022)

© НУВГП, 2024

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Готельна справа»	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	3 рік навч., 6 сем. / 4 рік навч., 7 сем.
Кількість кредитів	5,0
Лекції:	30 / 4 години
Лабораторні роботи:	26 / 14 годин
Самостійна робота:	94 / 132 годин
Курсова робота:	так
Форма навчання	денна / заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКІВ	
Лектор	Конарівська Оксана Богданівна, доцент, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
	
Вікіситет	<a href="http://surl.li/ceibug">http://surl.li/ceibug</a>
ORCID	<a href="https://orcid.org/0000-0002-1760-9264">ORCID: 0000-0002-1760-9264</a>
Канали комунікації	<a href="mailto:o.b.konarivska@nuwm.edu.ua">o.b.konarivska@nuwm.edu.ua</a>

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ  
Мета та завдання

**Метою** навчальної дисципліни «Готельна справа» є надання фундаментальних теоретичних знань і набуття практичних навичок з питань організації діяльності підприємств готельного бізнесу; технологічних процесів обслуговування гостей в закладах готельного господарства; організації готельного обслуговування.

**Завданнями** вивчення навчальної дисципліни «Готельна справа» є здобуття здобувачами комплексу теоретичних знань та набуття практичних навичок в готельній сфері, формування управлінського мислення, комплексного розуміння ролі гостинності в економіці країни.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен **знати**:

- організаційні форми гостинності на різних етапах історичного розвитку людства;
- основні фактори що впливають на розподіл підприємств готельного господарства;
- організацію приміщень в підприємствах готельного господарства;
- функціонально-технологічну структуру готельного підприємства;
- організацію процесу обслуговування в готелях;
- основи організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення.

**вміти**:

- використовувати теоретичні знання у практичній діяльності;
- проектувати процес обслуговування гостей на основі розробки технологічних процесів надання послуг гостинності;
- планувати систему заходів щодо забезпечення необхідної якості послуг гостинності;
- здійснювати організацію процесу виробництва готельних послуг з урахуванням внутрішніх і зовнішніх факторів впливу.

**Посилання на розміщення навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їх освітніх компонентів**

<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=1866>

**Передумови вивчення  
(місце навчальної дисципліни в структурно-логічній схемі)**

Вступ до фаху, Харчова хімія, Етнічні кухні, Підприємницька діяльність, Устаткування закладів ГРГ

**Компетентності**

- СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
- СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**Програмні результати навчання**

PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

PH 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.

PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

PH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 23. Організовувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку сільського туризму на Поліссі.

## СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Лекцій – 30/4 год. Лабораторні – 26/14 год. Самостійна робота – 94/132 год.**

Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні вправи
Засоби навчання	Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення
<b>ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ</b>	
<b>Тема</b>	
Кількість годин, результати навчання, література	Зміст тем
<b>Тема 1. Історія розвитку готельного господарства</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 1 год. PH04, PH23. Література: [6-9; 13; 16; 18]	Предмет, об'єкт, структура курсу. Сутність гостинності, основні фактори та етапи розвитку готельного господарства. Виникнення готельної справи, її розвиток у країнах Давнього Світу та Середньовічної Європи. Готельна справа у XVII-XVIII ст. Готельне господарство світу у XIX – на початку XX ст. Сучасний стан світового готельного господарства. Готельне господарство України на сучасному етапі розвитку. Особливості інфраструктури сфери гостинності у Рівненській області.
<b>Тема 2. Організаційно-правові основи діяльності підприємств готельного господарства</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH02, PH07. Література: [1-5; 19]	Державне регулювання підприємств готельного господарства в Україні. Характеристика основних стандартів які регулюють діяльність суб'єктів готельного бізнесу. Основні положення сертифікації послуг в індустрії гостинності.
<b>Тема 3. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07 Література: [1; 4-5; 11; 15; 23]	Сутність класифікації та її основних критеріїв. Сучасна класифікація готелів світу. Особливості класифікації готелів різних країн в залежності від комфортабельності. Класифікація готелів та аналогічних засобів розміщення України. Типи готелів за функціональним призначенням.
<b>Тема 4. Принципи діяльності готельного підприємства</b>	
лекцій – 4 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07, PH14. Література: [1-5; 8; 10; 20-21]	Законодавчі основи діяльності готельного підприємства. Нормативно-правові акти, що визначають технологічні засади діяльності готельного господарства. Захист прав споживачів готельних послуг. Планування діяльності готельного підприємства. Принципи та структура управління готельним підприємством. Готельна документація. Правила користування готелями в Україні.
<b>Тема 5. Основи готельного обслуговування</b>	

лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH02, PH07. Література: [1-4; 22]	Сутність та основні характеристики готельної послуги. Види готельних послуг. Характерні особливості готельних послуг. Сучасні концепції гостинності.
<b>Тема 6. Служби готельного господарства</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07. Література: [5; 8; 15]	Основні функції готельного підприємства та склад готельних служб. Функції адміністративно-управлінської та фінансово-комерційної служб готелю. Функціонування служби прийому та обслуговування. Організація функціонування служби номерного фонду. Функціонування інженерно-експлуатаційної служби в готелі.
<b>Тема 7. Організація праці персоналу готелю</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH15. Література: [10-11; 15]	Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства. Нормування персоналу: види норм праці та їх застосування в готельному підприємстві. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готельного господарства, методи його вивчення. Посадові обов'язки та посадові інструкції персоналу готельного підприємства.
<b>Тема 8. Технологія прийому, розміщення й обслуговування гостя в готелі</b>	
лекцій – 4 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07 Література: [8; 15; 24]	Загальна технологія обслуговування на підприємствах готельного господарства. Структура технологічних процесів в сучасному закладі готельного господарства. Технологія обслуговування гостей службою бронювання. Технологічні цикли та операції реєстрації гостя. Особливості готельних тарифів.
<b>Тема 9. Технологія прийому й обслуговування гостей в житловій частині готелю</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07 Література: [8; 15; 25]	Сутність та структура служби експлуатації номерного фонду та обслуговування. Функціональні обов'язки та особливості підготовки покоївки до роботи. Підготовка номерів до експлуатації і заселення. Технологічні процеси прибирання номерів. Технологічні аспекти роботи білизняного господарства.
<b>Тема 10. Технологія клінінгових операцій нежитлових приміщень і території готелю</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07 Література: [8; 15; 25]	Санітарне законодавство України. Санітарно-гігієнічні вимоги до готелів та їх персоналу. Технологічні аспекти клінінгових операцій нежитлових приміщень і території готелю. Технологія прибирання приміщень місць загального користування вестибюльної групи. Технологія прибирання адміністративних, службових і підсобних приміщень. Технологія прибирання території, прилеглої до готелю.
<b>Тема 11. Готельні номери як основне просторове середовище готельного підприємства</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH14, PH15. Література: [8; 10; 15; 26]	Особливості просторового розташування номерного фонду в сучасних готелях. Класифікація житлових номерів. Оснащення приміщень номерного фонду. Нормативи оснащення приміщень номерного фонду.
<b>Тема 12. Технологія надання послуг харчування в готелі</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH12. Література: [2; 8-12; 27]	Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства при готелях. Системи харчування у закладах ресторанного господарства при готелі. Методи обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі. Організація сніданків в готелі. Особливості обслуговування в номерах готелю (Room service).
<b>Тема 13. Технологія надання додаткових послуг в готелі</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07. Література: [2; 8-12; 27]	Поняття та види додаткових послуг у готелях, форми їх надання. Технологія надання додаткових послуг у готелі. Надання платних та безкоштовних готельних послуг. Технологія надання анімаційних послуг. Технологія надання спортивно-оздоровчих послуг.
<b>Тема 14. Управління безпекою готелю</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 1 год. PH07, PH14. Література: [15; 27-30]	Сутність і значення безпеки готелю. Характеристика можливих загроз, що можуть виникнути в готелі. Тактико-організаційні заходи забезпечення умов безпеки в готелі. Комплекс технічних засобів безпеки в готелі.

#### Форми та методи навчання

При викладанні навчальної дисципліни «Готельна справа» для активізації навчального процесу передбачені: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод обговорення тематичних зображень, ділові ігри, виїзні практичні заняття.

Лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На лабораторних заняттях розглядаються та розв'язуються ситуаційні завдання, наближені до реальних ситуацій: використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у здобувачів системного мислення, проводиться дискусійне обговорення проблемних питань; задаються провокаційні питання.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові й рольові ігри – форма активізації здобувачів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань. Здобувачам під час лекції надається посилання на електронний матеріал за темою, що розглядається.

### **Інструменти, обладнання, програмне забезпечення**

-технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук;

-програмне забезпечення: Servio HMS для навчального процесу ЗВО, MS Windows, доступ до мережі Інтернет; система дистанційного навчання – платформа Moodle.

### **Порядок та критерії оцінювання**

Для досягнення цілей та завдань курсу здобувачам потрібно засвоїти теоретичний матеріал і здати модульні контролю знань, а також вчасно виконати лабораторні завдання. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:

– 60 балів – за вчасне та якісне виконання завдань лабораторних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;

– 40 балів – модульні контролю (20+20).

Всього: 100 балів.

Шкала оцінювання подана на сторінці навчальної дисципліни на платформі Moodle <https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=1837>.

Додаткові бали здобувачам також можуть бути зараховані за конкретні пропозиції з удосконалення змісту навчальної дисципліни. Положення про семестровий поточний та підсумковий контролю навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <https://ep3.nuwm.edu.ua/25889/>.

Модульний контроль проходитьиме у формі тестування на платформі Moodle.

### **Поєднання навчання та досліджень**

Здобувачі мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу.

### **Інформаційні ресурси**

#### **Рекомендована література**

##### **Основна**

1. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2003-12-23. Вид. офіц. Київ, 2003. 16 с. (Інформація та документація) <http://surl.li/mwkkme>.

2. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування. Чинний від 1998-07-01. URL : <http://surl.li/xxzrze>.

3. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. Чинний від 1995-12-27. Вид. офіц. Київ, 1996. 27 с. (Інформація та документація) URL : <http://surl.li/eucvnh>.

4. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання), виданих Мінекономрозвитку URL: <http://surl.li/pnixj>.

5. Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. Організація готельного господарства : навч. посіб. Мукачево : Мукачівський державний університет, 2008. 247 с.

6. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

7. Клапчук В. М., Польова Л. В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.

8. Корж Н. В., Левицька І. В., Онищук Н. В. Готельна справа : навч. посіб. Київ: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К» 2015. 580 с.

9. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2019. 368 с.
10. Мальська М. П., Кізіма В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства : теорія та практика : підруч. Київ : ЦУЛ, 2018. 336 с.
11. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика : підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ : ЦУЛ, 2019. 472 с.
12. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2005, 520 с.
13. Опря Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посіб. Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. 133 с.
14. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. Київ: Альтерпрес, 2009, 447 с.
15. Соколовський В. А., Щоголева І. В. Технологія гостинності : навч. посіб. Кропивницький: Вид-во ЛАНАУ, 2023. 353 с. URL: <http://surl.li/uesycb>.

**Допоміжна**

16. Скорина Т. М., Конарівська О.Б., Коротун С. І., Коротун О. П. Міжнародна конкурентоспроможність готельних підприємств на ринку України : монографія. Рівне: видавець О.Зень, 2018. 170 с.
17. Виговський Д.С., Конарівська О.Б., Яковишина М.С. Функціонування санаторно-курортних закладів в контексті сталого розвитку. Науковий журнал «Розвиток міста». №1 (01) (2024). С. 31-37. DOI: <https://doi.org/10.32782/city-development.2024.1-4>.
18. Конарівська О. Б., Яковишина М. С., Коротун О. П. Характеристика регіонального середовища розвитку готельного господарства Рівненської області Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С.48-58. URL: <https://ep3.nuwm.edu.ua/25099/>.
- 19.

**05-08-148S**

<u>СИЛАБУС</u>	<u>Готельна справа</u>	
<u>SYLLABUS</u>	<u>Hotel business</u>	
<u>Шифр за ОП</u>	<u>ЦПП 2.6</u>	
<u>Code in Degree Programme</u>		
<u>Освітній рівень</u>	<u>бакалаврський (перший)</u>	
<u>Level of Education</u>	<u>Bachelor's (first)</u>	
<u>Галузь знань</u>	<u>24</u>	<u>Сфера обслуговування</u>
<u>Field of Knowledge</u>		<u>Service sector</u>
<u>Спеціальність</u>	<u>241</u>	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
<u>Field of Study</u>		<u>Hotel and Restaurant Business</u>
<u>Освітня програма</u>	<u>Готельно-ресторанна справа</u>	
<u>Degree Programme</u>	<u>Hotel and Restaurant Business</u>	

## РІВНЕ – 2024

Силабус навчальної дисципліни «Готельна справа» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Рівне: НУВГП. 2024. 12 стор.

ОПП на сайті університету:

<http://surl.li/npzrgz> (ОП 2022)

Розробник силабусу: Конарівська О. Б., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від “03” вересня 2024 року

Завідувач кафедри: Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Керівник ОП: Конарівська О. Б, к.е.н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою

Протокол № 1 від “03” вересня 2024 року


Голова науково-методичної ради з якості ННІ агроєкології та землеустрою: Прищепа А.М., д.с.-г.н., професор

Попередня версія силабусу: 05-08-047S (2022)

© НУВГП, 2024

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Готельна справа»	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	3 рік навч., 6 сем. / 4 рік навч., 7 сем.
Кількість кредитів	5,0
Лекції:	30 / 4 години
Лабораторні роботи:	26 / 14 годин
Самостійна робота:	94 / 132 годин
Курсова робота:	так
Форма навчання	денна / заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен



Мова викладання	українська
<b>ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКІВ</b>	
Лектор 	Конарівська Оксана Богданівна, доцент, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	<a href="http://surl.li/ceibug">http://surl.li/ceibug</a>
ORCID	<a href="https://orcid.org/0000-0002-1760-9264">ORCID: 0000-0002-1760-9264</a>
Канали комунікації	<a href="mailto:o.b.konarivska@nuwm.edu.ua">o.b.konarivska@nuwm.edu.ua</a>

<b>ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ</b>	
<b>Мета та завдання</b>	
<p><b>Метою</b> навчальної дисципліни «Готельна справа» є надання фундаментальних теоретичних знань і набуття практичних навичок з питань організації діяльності підприємств готельного бізнесу; технологічних процесів обслуговування гостей в закладах готельного господарства; організації готельного обслуговування.</p> <p><b>Завданнями</b> вивчення навчальної дисципліни «Готельна справа» є здобуття здобувачами комплексу теоретичних знань та набуття практичних навичок в готельній сфері, формування управлінського мислення, комплексного розуміння ролі гостинності в економіці країни.</p> <p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен <b>знати</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- організаційні форми гостинності на різних етапах історичного розвитку людства;</li> <li>- основні фактори що впливають на розподіл підприємств готельного господарства;</li> <li>- організацію приміщень в підприємствах готельного господарства;</li> <li>- функціонально-технологічну структуру готельного підприємства;</li> <li>- організацію процесу обслуговування в готелях;</li> <li>- основи організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення.</li> </ul> <p><b>Вміти</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- використовувати теоретичні знання у практичній діяльності;</li> <li>- проектувати процес обслуговування гостей на основі розробки технологічних процесів надання послуг гостинності;</li> <li>- планувати систему заходів щодо забезпечення необхідної якості послуг гостинності;</li> <li>- здійснювати організацію процесу виробництва готельних послуг з урахуванням внутрішніх і зовнішніх факторів впливу.</li> </ul>	
<b>Посилання на розміщення навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їх освітніх компонентів</b>	
<a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=1866">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=1866</a>	
<b>Передумови вивчення</b> <b>(місце навчальної дисципліни в структурно-логічній схемі)</b>	
Вступ до фаху, Харчова хімія, Етнічні кухні, Підприємницька діяльність, Устаткування закладів ГРГ	
<b>Компетентності</b>	
<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<b>Програмні результати навчання</b>	

PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

PH 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.

PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

PH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 23. Організовувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку сільського туризму на Поліссі.

### СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Лекцій – 30/4 год. Лабораторні – 26/14 год. Самостійна робота – 94/132 год.**

Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні вправи
Засоби навчання	Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення

### ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ

Тема	
Кількість годин, результати навчання, література	Зміст тем
<b>Тема 1. Історія розвитку готельного господарства</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 1 год. PH04, PH23. Література: [6-9; 13; 16; 18]	Предмет, об'єкт, структура курсу. Сутність гостинності, основні фактори та етапи розвитку готельного господарства. Виникнення готельної справи, її розвиток у країнах Давнього Світу та Середньовічної Європи. Готельна справа у XVII-XVIII ст. Готельне господарство світу у XIX – на початку XX ст. Сучасний стан світового готельного господарства. Готельне господарство України на сучасному етапі розвитку. Особливості інфраструктури сфери гостинності у Рівненській області.
<b>Тема 2. Організаційно-правові основи діяльності підприємств готельного господарства</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH02, PH07. Література: [1-5; 19]	Державне регулювання підприємств готельного господарства в Україні. Характеристика основних стандартів які регулюють діяльність суб'єктів готельного бізнесу. Основні положення сертифікації послуг в індустрії гостинності.
<b>Тема 3. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07 Література: [1; 4-5; 11; 15; 23]	Сутність класифікації та її основних критеріїв. Сучасна класифікація готелів світу. Особливості класифікації готелів різних країн в залежності від комфортабельності. Класифікація готелів та аналогічних засобів розміщення України. Типи готелів за функціональним призначенням.
<b>Тема 4. Принципи діяльності готельного підприємства</b>	

лекцій – 4 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07, PH14. Література: [1-5; 8; 10; 20-21]	Законодавчі основи діяльності готельного підприємства. Нормативно-правові акти, що визначають технологічні засади діяльності готельного господарства. Захист прав споживачів готельних послуг. Планування діяльності готельного підприємства. Принципи та структура управління готельним підприємством. Готельна документація. Правила користування готелями в Україні.
<b>Тема 5. Основи готельного обслуговування</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH02, PH07. Література: [1-4; 22]	Сутність та основні характеристики готельної послуги. Види готельних послуг. Характерні особливості готельних послуг. Сучасні концепції гостинності.
<b>Тема 6. Служби готельного господарства</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07. Література: [5; 8; 15]	Основні функції готельного підприємства та склад готельних служб. Функції адміністративно-управлінської та фінансово-комерційної служб готелю. Функціонування служби прийому та обслуговування. Організація функціонування служби номерного фонду. Функціонування інженерно-експлуатаційної служби в готелі.
<b>Тема 7. Організація праці персоналу готелю</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH15. Література: [10-11; 15]	Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства. Нормування персоналу: види норм праці та їх застосування в готельному підприємстві. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готельного господарства, методи його вивчення. Посадові обов'язки та посадові інструкції персоналу готельного підприємства.
<b>Тема 8. Технологія прийому, розміщення й обслуговування гостя в готелі</b>	
лекцій – 4 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07 Література: [8; 15; 24]	Загальна технологія обслуговування на підприємствах готельного господарства. Структура технологічних процесів в сучасному закладі готельного господарства. Технологія обслуговування гостей службою бронювання. Технологічні цикли та операції реєстрації гостя. Особливості готельних тарифів.
<b>Тема 9. Технологія прийому й обслуговування гостей в житловій частині готелю</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07 Література: [8; 15; 25]	Сутність та структура служби експлуатації номерного фонду та обслуговування. Функціональні обов'язки та особливості підготовки покоївки до роботи. Підготовка номерів до експлуатації і заселення. Технологічні процеси прибирання номерів. Технологічні аспекти роботи білизняного господарства.
<b>Тема 10. Технологія клінінгових операцій нежитлових приміщень і території готелю</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07 Література: [8; 15; 25]	Санітарне законодавство України. Санітарно-гігієнічні вимоги до готелів та їх персоналу. Технологічні аспекти клінінгових операцій нежитлових приміщень і території готелю. Технологія прибирання приміщень місць загального користування вестибюльної групи. Технологія прибирання адміністративних, службових і підсобних приміщень. Технологія прибирання території, прилеглої до готелю.
<b>Тема 11. Готельні номери як основне просторове середовище готельного підприємства</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH14. PH15. Література: [8; 10; 15; 26]	Особливості просторового розташування номерного фонду в сучасних готелях. Класифікація житлових номерів. Оснащення приміщень номерного фонду. Нормативи оснащення приміщень номерного фонду.
<b>Тема 12. Технологія надання послуг харчування в готелі</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH12. Література: [2; 8-12; 27]	Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства при готелях. Системи харчування у закладах ресторанного господарства при готелі. Методи обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі. Організація сніданків в готелі. Особливості обслуговування в номерах готелю (Room service).
<b>Тема 13. Технологія надання додаткових послуг в готелі</b>	
лекцій – 2 год, лаб. – 2 год. PH01, PH07. Література: [2; 8-12; 27]	Поняття та види додаткових послуг у готелях, форми їх надання. Технологія надання додаткових послуг у готелі. Надання платних та безкоштовних готельних послуг. Технологія надання анімаційних послуг. Технологія надання спортивно-оздоровчих послуг.

## Тема 14. Управління безпекою готелю

лекцій – 2 год,  
лаб. – 1 год.  
РН07, РН14.  
Література:  
[15; 27-30]

Сутність і значення безпеки готелю. Характеристика можливих загроз, що можуть виникнути в готелі. Тактико-організаційні заходи забезпечення умов безпеки в готелі. Комплекс технічних засобів безпеки в готелі.

### Форми та методи навчання

При викладанні навчальної дисципліни «Готельна справа» для активізації навчального процесу передбачені: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод обговорення тематичних зображень, ділові ігри, виїзні практичні заняття.

Лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На лабораторних заняттях розглядаються та розв'язуються ситуаційні завдання, наближені до реальних ситуацій: використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у здобувачів системного мислення, проводиться дискусійне обговорення проблемних питань; задаються провокаційні питання.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові й рольові ігри – форма активізації здобувачів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань. Здобувачам під час лекції надається посилання на електронний матеріал за темою, що розглядається.

### Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

-технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук;  
-програмне забезпечення: Servio HMS для навчального процесу ЗВО, MS Windows, доступ до мережі Інтернет; система дистанційного навчання – платформа Moodle.

### Порядок та критерії оцінювання

Для досягнення цілей та завдань курсу здобувачам потрібно засвоїти теоретичний матеріал і здати модульні контролі знань, а також вчасно виконати лабораторні завдання. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:

– 60 балів – за вчасне та якісне виконання завдань лабораторних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;  
– 40 балів – модульні контролі (20+20).

Всього: 100 балів.

Шкала оцінювання подана на сторінці навчальної дисципліни на платформі Moodle <https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=1837>.

Додаткові бали здобувачам також можуть бути зараховані за конкретні пропозиції з удосконалення змісту навчальної дисципліни. Положення про семестровий поточний та підсумковий контролі навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <https://ep3.nuwm.edu.ua/25889/>.

Модульний контроль проходитиме у формі тестування на платформі Moodle.

### Поєднання навчання та досліджень

Здобувачі мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу.

### Інформаційні ресурси

#### Рекомендована література

##### Основна

1. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2003-12-23. Вид. офіц. Київ, 2003. 16 с. (Інформація та документація) <http://surl.li/mwkkme>.
2. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування. Чинний від 1998-07-01. URL : <http://surl.li/xxzrze>.
3. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. Чинний від 1995-12-27. Вид. офіц. Київ, 1996. 27 с. (Інформація та документація) URL : <http://surl.li/eucvnh>.
4. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання), виданих Мінекономрозвитку URL: <http://surl.li/pnixj>.
5. Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. Організація готельного господарства : навч. посіб. Мукачєво : Мукачівський державний університет, 2008. 247 с.

6. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

7. Клапчук В. М., Польова Л. В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.

8. Корж Н. В., Левицька І. В., Онищук Н. В. Готельна справа : навч. посіб. Київ: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К» 2015. 580 с.

9. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2019. 368 с.

10. Мальська М. П., Кізіма В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства : теорія та практика : підруч. Київ : ЦУЛ, 2018. 336 с.

11. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика : підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ : ЦУЛ, 2019. 472 с.

12. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2005, 520 с.

13. Опря Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посіб. Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. 133 с.

14. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. Київ: Альтерпрес, 2009, 447 с.

15. Соколовський В. А., Щоголева І. В. Технологія гостинності : навч. посіб. Кропивницький: Вид-во ЛАНАУ, 2023. 353 с. URL: <http://surl.li/uesycb>.

#### Допоміжна

16. Скорина Т. М., Конарівська О.Б., Коротун С. І., Коротун О. П. Міжнародна конкурентоспроможність готельних підприємств на ринку України : монографія. Рівне: видавець О.Зень, 2018. 170 с.

17. Виговський Д.С., Конарівська О.Б., Яковишина М.С. Функціонування санаторно-курортних закладів в контексті сталого розвитку. Науковий журнал «Розвиток міста». №1 (01) (2024). С. 31-37. DOI: <https://doi.org/10.32782/city-development.2024.1-4>.

18. Конарівська О. Б., Яковишина М. С., Коротун О. П. Характеристика регіонального середовища розвитку готельного господарства Рівненської області Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С.48-58. URL: <https://ep3.nuwm.edu.ua/25099/>.

19. Камушков О. С. Державне регулювання готельно-ресторанного господарства як складової індустрії туризму. Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України. 2018. Вип. 3. С. 15-17. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/sepspu\\_2018\\_3\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/sepspu_2018_3_5).

20. N. V. Kuzmynchuk, S. V. Dombrovska, O. B. Konarivska et al. Increasing marketing activity of hotel and restaurant business enterprises as a basis for the development of the tourism industry . Journal of geology, geography and geocology. 2021. Vol. 30, No. 2. P. 306-314. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/53927>.

21. Ю. Кічук, Л. Філіпішина, А. Іванов, Л. Гопкало, О. Конарівська, О. Соловійова. Інноваційний менеджмент в індустрії гостинності. Опубліковано за ліцензією IOP Publishing Ltd. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science , Volume 1269 , 3rd International Conference on Environmental Sustainability in Natural Resources Management 2023 20/10/2023 - 20/10/2023 Батумі, Грузія, Цитата Ю. Кічук та ін. 2023 IOP Conf. Ser.: Навколишнє середовище Землі. Sci. 1269 012007DOI 10.1088/1755-1315/1269/1/012007.

22. Маренчук Андрій. Які концепції готелів будуть популярні в майбутньому: 4 найактуальніші тренди. Ribas Hotels Group: офіційний сайт. URL: <http://surl.li/hryprg>.

23. Подлепіна П. О. Сучасний стан та проблеми класифікації готельних підприємств: міжнародний та національний досвід. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : колективна монографія / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 412 с.

24. Д'яконова, А., Тітомир, Л., Жовтяк, К. Сучасні тенденції організації та контроль якості систем бронювання в готельному господарстві. Економіка та суспільство, (33). 2023. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-33-63>.

25. Що включає в себе прибирання в готелі: режим, правила, засоби. URL: <http://surl.li/jjhato>.

26. Типи номерів у готелях. TravelYourWay: офіційний сайт. URL: <http://surl.li/yxnced>.

27. Особливості обслуговування в номерах готелю (Room service). Wiki.Otelms: веб-сайт. URL: <https://wiki.otelms.com/uk/>.

28. Козлова А. О. Безпека готельних комплексів як складова ефективності туристичного менеджменту та привабливості туристичних підприємств для вітчизняних туристів (на прикладі Туреччини). Вісник економіки транспорту і промисловості. № 65, 2019. С. 142-149. DOI 10.18664/338.47:338.45.v0vi65i.157240.

29. Румянцева І. Б., Мендела І. Я. Готельна індустрія України в умовах воєнного часу. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, № 11, 2024. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-02>.

30. Миронов Д., Рибокова С. Безпека персоналу засобів розміщення як показник якості готельних послуг. Development Service Industry Management, № 4, 2024. С. 71–76. [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8\(12\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8(12)).

#### Інформаційні ресурси

31. Державне агентство розвитку туризму. ДАРТ. URL : <https://www.tourism.gov.ua/>.

32. Державний комітет статистики України URL : <https://ukrstat.gov.ua/>.

33. Навчальний онлайн курс «Основи туризму» від Національної туристичної організації України. URL: [https://www.ntoukraine.org/academy\\_ua.html](https://www.ntoukraine.org/academy_ua.html).

34. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) URL : <https://lib.nuwm.edu.ua/> (інформаційні ресурси у цифровому репозиторії).

35. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbu.gov.ua/>.

36. Обласна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6) URL : <http://lib.rv.ua/>.

37. Рівненська централізована бібліотечна система (м. Рівне, вул. Київська, 44). URL : <https://rivnechs.com.ua/>.

38. Рівненщина туристична. URL: <https://rivne.travel/>.

39. «Revfine» – платформа знань з індустрії гостинності та туризму. URL: <https://www.revfine.com/hospitality-industry/>.

40. UN Tourism Tourism Data Dashboard (Інформаційна панель туристичних даних). URL: <https://www.unwto.org/tourism-data/unwto-tourism-dashboard>.

#### Методичне забезпечення

1. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/methods/>.

2. Опорний конспект лекцій (на електронному носії) за всіма темами курсу, у тому числі і для самостійного вивчення.

3. Пакети тестових завдань з кожної теми та загалом по курсу дисципліни.

### ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

#### Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

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 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

#### Дедлайни та перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені, зокрема з використанням мобільних девайсів. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП» <https://ep3.nuwm.edu.ua/30369/>. Згідно цього документу і реалізується право здобувача на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі.

Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі Moodle за календарем.-

#### Неформальна та інформальна освіта

Здобувачі мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті <https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/centr-neformalnoji-osviti> згідно з відповідним Положенням: <https://nuwm.edu.ua/files/1299/-7883/-----.pdf>.

Зокрема здобувачі можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

### **Правила академічної доброчесності**

Всі здобувачі, співробітники і викладачі НУВГП мають бути чесними у своїх стосунках, що застосовується і поширюється на поведінку та дії, пов'язані з навчальною роботою. Студентоцентризм має вирішальне значення для розуміння серйозності ставлення до академічної недоброчесності та неправомірної поведінки. Здобувачі мають самостійно виконувати та подавати на оцінювання лише результати власних зусиль та оригінальної праці. У той час як здобувачам рекомендується працювати один з одним та обмінюватися ідеями, обмін текстом, кодом чи будь-яким подібним для окремих завдань є недопустимим. Ніколи не існує прийняттого приводу для плагіату чи обману. Академічна недоброчесність в університеті неприпустима. Здобувачі можуть працювати у своїх навчальних групах, щоб виконати персональні завдання і звіти з лабораторних робіт. Виконуючи поставлені завдання, здобувачі повинні індивідуально здійснити кожен розрахунок. Однак здобувачі можуть порівнювати значення та обговорювати застосовувані рішення з членами своєї групи. Кожен здобувач повинен ввести свої (або зроблені в його групі) рішення у свій індивідуальний звіт. Здобувачі не можуть копіювати та вставляти будь-яку частину звіту або практичного завдання іншого здобувача у свою власну роботу.

Здобувачі не можуть ділитися своїм практичним завданням або звітом з іншими або дозволяти скопіювати та вставити їх в іншу роботу в будь-якій частині. Кожен здобувач несе індивідуальну відповідальність за збереження власного робочого варіанта звіту та практичного завдання. Якщо буде визначено, що інший здобувач або здобувачі скопіювали чужу роботу, всі здобувачі, які в цьому взяли участь, отримають нуль балів за завдання.

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення здобувача подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість. За списування під час виконання окремих завдань, здобувачу знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.

Документи з Академічної доброчесності викладені на сайті університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.

Здобувач зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі здобувачів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20здобувачів%20зах.pdf>.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими [Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП](#):

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт НАЗЯВО: <https://naqa.gov.ua/>

Відділ якості освіти НУВГП: <https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/vyo>

### **Вимоги до відвідування**

Лекції і практичні заняття відбуваються в офлайн або онлайн режимі згідно розкладу. Консультації будуть проводитися онлайн за допомогою Google Meet за кодом у домовлений зі здобувачами час.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням з викладачем. Пропущені заняття можуть бути відпрацьовані шляхом подання виконаного завдання за пропущеною темою та виступу з доповіддю за відповідною темою на студентських конференціях.

Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

### **Навчання осіб з інвалідністю**

Організація навчання людей з інвалідністю проводиться за дотриманням вимог нормативних документів, розроблених в НУВГП: <http://nuwm.edu.ua/sp/dlja-osib-zinvalidnistju>. Прохання для здобувачів вищої освіти з особливими потребами в організації навчання – завчасно повідомити про вказані особливості для відповідної підготовки та їх врахування. Наприклад, людей з вадами слуху чи зору – для уникнення непорозуміння і некоректного відношення з боку викладача.

#### **Правила отримання зворотної інформації про дисципліну**

Після проведення перших занять здобувачам буде запропоновано відповісти на ряд питань щодо врахування в поточному курсі їх побажань. Після завершення курсу для покращення якості викладання освітнього компоненту і отримання зворотного зв'язку від здобувачів вищої освіти також буде запропоновано заповнити Google форму.

#### **Оновлення**

Викладач за необхідністю оновлює зміст навчальної дисципліни на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі тому можливі несуттєві розбіжності у змісті дисципліни, які не впливають на здобуття компетентностей та відповідних результатів навчання. Здобувачі можуть виступати ініціаторами оновлень/змін в змісті дисципліни, обґрунтувавши викладачу їх доцільність, наприклад вказавши на новітні практики у даній галузі, які доти в дисципліні не розглядались.

Лектор

Конарівська О.Б.

amp;sa=D&source=editors&ust=1736983174988596&usg=AOvVaw0aKBZxbYMyervfWcJqQJR8" style="color:inherit;text-decoration:inherit">Камушков О. С. Державне регулювання готельно-ресторанного господарства як складової індустрії туризму. Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України. 2018. Вип. 3. С. 15-17. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/sepspu\\_2018\\_3\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/sepspu_2018_3_5).

20. N. V. Kuzmynchuk, S. V. Dombrovska, O. B. Konarivska et al. Increasing marketing activity of hotel and restaurant business enterprises as a basis for the development of the tourism industry . Journal of geology, geography and geocology. 2021. Vol. 30, No. 2. P. 306-314. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/53927>.

21. Ю. Кічук, Л. Філіпішина, А. Іванов, Л. Гопкало, О. Конарівська, О. Соловійова. Інноваційний менеджмент в індустрії гостинності. Опубліковано за ліцензією IOP Publishing Ltd. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science , Volume 1269 , 3rd International Conference on Environmental Sustainability in Natural Resources Management 2023 20/10/2023 - 20/10/2023 Батумі, Грузія, Цитата Ю. Кічук та ін. 2023 IOP Conf. Ser.: Навколишнє середовище Землі. Sci. 1269 012007DOI 10.1088/1755-1315/1269/1/012007.

22. Маренчук Андрій. Які концепції готелів будуть популярні в майбутньому: 4 найактуальніші тренди. Ribas Hotels Group: офіційний сайт. URL: <http://surl.li/hryprg>.

23. Подлепіна П. О. Сучасний стан та проблеми класифікації готельних підприємств: міжнародний та національний досвід. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : колективна монографія / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 412 с.

24. Д'яконова, А., Тітомир, Л., Жовтяк, К. Сучасні тенденції організації та контроль якості систем бронювання в готельному господарстві. Економіка та суспільство, (33). 2023. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-33-63>.

25. Що включає в себе прибирання в готелі: режим, правила, засоби. URL: <http://surl.li/jjhato>.

26. Типи номерів у готелях. TravelYourWay: офіційний сайт. URL: <http://surl.li/yxnced>.

27. Особливості обслуговування в номерах готелю (Room service). Wiki.Otelms: веб-сайт. URL: <https://wiki.otelms.com/uk/>.

28. Козлова А. О. Безпека готельних комплексів як складова ефективності туристичного менеджменту та привабливості туристичних підприємств для вітчизняних туристів (на прикладі Туреччини). Вісник економіки транспорту і промисловості. № 65, 2019. С. 142-149. DOI 10.18664/338.47:338.45.v0vi65i.157240.

29. Румянцева І. Б., Мендела І. Я. Готельна індустрія України в умовах воєнного часу. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, № 11, 2024. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-02>.

30. Миронов Д., Рібакова С. Безпека персоналу засобів розміщення як показник якості готельних послуг. Development Service Industry Management, № 4, 2024. С. 71–76. [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8\(12\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8(12)).

#### **Інформаційні ресурси**

31. Державне агентство розвитку туризму. ДАРТ. URL : <https://www.tourism.gov.ua/>.

32. Державний комітет статистики України URL : <https://ukrstat.gov.ua/>.

33. Навчальний онлайн курс «Основи туризму» від Національної туристичної організації України. URL: [https://www.ntoukraine.org/academy\\_ua.html](https://www.ntoukraine.org/academy_ua.html).



34. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) URL : <https://lib.nuwm.edu.ua/> (інформаційні ресурси у цифровому репозиторії).
35. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbu.gov.ua/>.
36. Обласна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6) URL : <http://lib.rv.ua/>.
37. Рівненська централізована бібліотечна система (м. Рівне, вул. Київська, 44). URL : <https://rivnecbs.com.ua/>.
38. Рівненщина туристична. URL: <https://rivne.travel/>.
39. «Revfine» – платформа знань з індустрії гостинності та туризму. URL: <https://www.revfine.com/hospitality-industry/>.
40. UN Tourism Tourism Data Dashboard (Інформаційна панель туристичних даних). URL: <https://www.unwto.org/tourism-data/unwto-tourism-dashboard>.

#### Методичне забезпечення

- Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/metods/>:
- Опорний конспект лекцій (на електронному носії) за всіма темами курсу, у тому числі і для самостійного вивчення.
- Пакети тестових завдань з кожної теми та загалом по курсу дисципліни.

### ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

#### Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

- 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 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 05. Здатність працювати в команді.
- ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

#### Дедлайни та перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені, зокрема з використанням мобільних девайсів. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП» <https://ep3.nuwm.edu.ua/30369/>. Згідно цього документу і реалізується право здобувача на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі. Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі Moodle за календарем.-

#### Неформальна та інформальна освіта

Здобувачі мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті <https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/centr-neformalnoji-osviti> згідно з відповідним Положенням: <https://nuwm.edu.ua/files/1299/--/7883/-----.pdf>.

Зокрема здобувачі можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

#### Правила академічної доброчесності

Всі здобувачі, співробітники і викладачі НУВГП мають бути чесними у своїх стосунках, що застосовується і поширюється на поведінку та дії, пов'язані з навчальною роботою. Студентоцентризм має вирішальне значення для розуміння серйозності ставлення до академічної недоброчесності та неправомірної поведінки. Здобувачі мають самостійно виконувати та подавати на оцінювання лише результати власних зусиль та оригінальної праці. У той час як здобувачам рекомендується працювати один з одним та обмінюватися ідеями, обмін текстом, кодом чи будь-яким подібним для окремих завдань є недопустимим. Ніколи не існує прийняттого приводу для плагіату чи обману. Академічна недоброчесність в університеті неприпустима. Здобувачі можуть працювати у своїх навчальних групах, щоб виконати персональні завдання і звіти з лабораторних робіт. Виконуючи поставлені завдання, здобувачі повинні індивідуально здійснити кожен розрахунок. Однак здобувачі можуть порівнювати значення та обговорювати застосовувані рішення з членами своєї групи. Кожен здобувач повинен ввести свої (або зроблені в його групі) рішення у свій індивідуальний звіт. Здобувачі не можуть копіювати та вставляти будь-яку частину звіту або практичного завдання іншого здобувача у свою власну роботу.

Здобувачі не можуть ділитися своїм практичним завданням або звітом з іншими або дозволяти скопіювати та вставити їх в іншу роботу в будь-якій частині. Кожен здобувач несе індивідуальну відповідальність за збереження власного робочого варіанта звіту та практичного завдання. Якщо буде визначено, що інший здобувач або здобувачі скопіювали чужу роботу, всі здобувачі, які в цьому взяли участь, отримають нуль балів за завдання.

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення здобувача подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість. За списування під час виконання окремих завдань, здобувачу знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.

Документи з Академічної доброчесності викладені на сайті університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.

Здобувач зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі здобувачів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20здобувачів%20зах.pdf>.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими [Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП](#):

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт НАЗЯВО: <https://naqa.gov.ua/>

Відділ якості освіти НУВГП: <https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/vyo>

### **Вимоги до відвідування**

Лекції і практичні заняття відбуваються в офлайн або онлайн режимі згідно розкладу.

Консультації будуть проводитися онлайн за допомогою Google Meet за кодом у домовлений зі здобувачами час.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням з викладачем. Пропущені заняття можуть бути відпрацьовані шляхом подання виконаного завдання за пропущеною темою та виступу з доповіддю за відповідною темою на студентських конференціях.

Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

### **Навчання осіб з інвалідністю**

Організація навчання людей з інвалідністю проводиться за дотриманням вимог нормативних документів, розроблених в НУВГП: <http://nuwm.edu.ua/sp/dlja-osib-zinvalidnistju>. Прохання для здобувачів вищої освіти з особливими потребами в організації навчання – завчасно повідомити про вказані особливості для відповідної підготовки та їх врахування. Наприклад, людей з вадами слуху чи зору – для уникнення непорозумінь і некоректного відношення з боку викладача.

### **Правила отримання зворотної інформації про дисципліну**

Після проведення перших занять здобувачам буде запропоновано відповісти на ряд питань щодо врахування в поточному курсі їх побажань. Після завершення курсу для покращення якості викладання освітнього компоненту і отримання зворотного зв'язку від здобувачів вищої освіти також буде запропоновано заповнити Google форму.

### **Оновлення**

Викладач за необхідністю оновлює зміст навчальної дисципліни на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі тому можливі несуттєві розбіжності у змісті дисципліни, які не впливають на здобуття компетентностей та відповідних результатів навчання. Здобувачі можуть виступати ініціаторами оновлень/змін в змісті дисципліни, обґрунтувавши викладачу їх доцільність, наприклад вказавши на новітні практики у даній галузі, які доти в дисципліні не розглядались.

Лектор

Конарівська О.Б.

Автор  
Доцент

Оксана КОНАРІВСЬКА

Затверджено

Проректор з науково-педагогічної та навчальної  
роботи

Валерій СОРОКА



документ підписаний КЕП  
Номер документа СИЛ №267  
Підписувач Сорока Валерій Степанович  
Підписувач (дані КЕП):  
Сертифікат 3FAA9288358EC00304000009B6C3700C8C2C100