

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я І  
ТУРИЗМУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету фізичного виховання,  
здоров'я і туризму



Маліков М.В.  
(ініціали та прізвище)

« 28 » 08 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація готельного господарства

(назва навчальної дисципліни)

підготовки бакалаврів

(назва освітнього ступеня)

денної та заочної форм здобуття освіти

освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна

(назва)

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр, назва спеціальності)

галузі знань 24 сфера обслуговування

(шифр і назва)

**ВИКЛАДАЧІ:** Маковецька Наталія Валеріївна д.пед.наук, професор  
Бай Андрій Андрійович аспірант, керівник департаменту  
прийому та розміщення готелю Khortitsa Palace

Обговорено та ухвалено  
на засіданні кафедри туризму, рекреації  
та готельно-ресторанної справи

Погоджено  
Гарант освітньо-професійної програми

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Протокол № 1 від «27» 08 2024р.

Завідувач кафедри

(підпис)

(ініціали, прізвище)

2024 рік



**Зв'язок з викладачем (викладачами):**

**Е-mail:** [natalia.v.mak@gmail.com](mailto:natalia.v.mak@gmail.com)

**Телефон:** +380663373713

**Інші засоби зв'язку:** *Viber, Facebook Messenger, WhatsApp, Telegram*

**Кафедра:** туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи (каб. 302 4 корпус ЗНУ)

## 1. Опис навчальної дисципліни

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» є опанування студентами теоретичних знань, практичних навичок та їх реалізація у технології приймання та обслуговування споживачів готельних послуг, видами і порядком оформлення документації під час приймання та розміщення споживачів готельних послуг, основними технологічними процесами виробництва та споживання готельних послуг, нормативною хронологією здійснення технологічних циклів та операцій працівниками різних служб закладів готельного господарства. Вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» має важливе значення для бакалаврів спеціальності «Туризм і рекреація», оскільки готельний бізнес є однією з ключових складових індустрії гостинності, тісно пов'язаною з туризмом. Ця дисципліна формує базові знання та навички управління готельними підприємствами, що є необхідними для ефективної роботи у сфері туризму. Студенти отримують знання про структуру готельного господарства, використання новітніх технологій у готельному господарстві, дисципліна допомагає розвивати навички організації роботи готелів.

## 2. Паспорт навчальної дисципліни

Нормативні показники	денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова	
Семестр	3-й	3-й
Кількість кредитів ECTS	3	
Кількість годин	90	
Лекційні заняття	10 год.	6
Семінарські заняття	10 год.	2
Практичні заняття	10 год.	2
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	60 год.	80
Консультації	1 раз на тиждень, формат проведення: за розкладом особисто к.302 4 корпус; дистанційно на платформі ZOOM	
Вид підсумкового семестрового контролю:	Залік	
Посилання на електронний курс у СЕЗН ЗНУ (платформа Moodle)	<a href="https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=13438">https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=13438</a>	

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Силабус навчальної дисципліни



**3. Методи досягнення запланованих освітньою програмою компетентностей і результатів навчання**

Результати навчання та компетентності	Методи навчання / форми і методи Оцінювання
<p>Результати навчання:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</li> <li>2. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).</li> <li>3. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</li> <li>4. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.</li> <li>5. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.</li> <li>6. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.</li> <li>7. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.</li> <li>8. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.</li> </ol> <p>Компетентності:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність працювати в міжнародному контексті.</li> <li>2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</li> <li>3. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.</li> <li>4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</li> <li>5. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління.</li> <li>6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).</li> <li>7. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.</li> <li>8. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.</li> <li>9. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.</li> <li>10. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.</li> </ol>	<p>Методи навчання:</p> <p>Пояснювально-ілюстративний метод; метод проблемного викладання, частково-пошуковий, дослідницький методи.</p> <p>Поточні контрольні заходи: методи: усні (виступи на практичних заняттях, усне опитування, діалог, колегіальне, самоконтроль), письмові (ситуаційні завдання, тести), перевірка уміння публічно подавати певний матеріал (презентації, виступи, обговорення, рецензії).</p> <p>Підсумкові контрольні заходи: індивідуальні завдання (аналітичні огляди, презентації, виступи з доповіддю); залік: виконання тестових завдань.</p>



#### 4. Зміст навчальної дисципліни

##### **Змістовий модуль 1. Готельний бізнес: розвиток та класифікація.**

Історія розвитку світового готельного господарства. Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи, історичні періоди: древній період (IV тис. до н.е. - 476 рік н.е.); період середньовіччя (V-XV віки н.е.); новий час (XVI ст. - початок XX ст.). Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства. Відкриття нових земель в Європі та інших континентах світу і вплив цього процесу на будівництво різних засобів розміщення. Перші готелі в Стародавній Греції, Римі, Ірані, Єгипті та їх особливості. Історія розвитку світового готельного періоду християнської ери. Значення релігії різних народів на розвиток готелів. Вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення.

Історія розвитку готельного господарства України. Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі. Період татаро-монгольського іга та визвольний війн стародавньої Русі. Початок розвитку засобів розміщення «ямб», «ямів», значення «Ямського наказу» для організації «ямів», постійний і гостинних дворів «Чумацький шлях». Розвиток готельного господарства України як одному із основних центрів торговельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи. Основні напрями удосконалення організації роботи готельного господарства України. Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі. Період татаро-монгольського іга та визвольний війн стародавньої Русі. Початок розвитку засобів розміщення «ямб», «ямів», значення «Ямського наказу» для організації «ямів», постійний і гостинних дворів «Чумацький шлях». Розвиток готельного господарства України як одному із основних центрів торговельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи. Основні напрями вдосконалення організації роботи готельного господарства України.

Нормативно-правова база індустрії гостинності. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні. Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів, загальні вимоги до стандартів. Значення та основи функціонування Державної системи стандартизації, сутність уніфікації, спеціалізації взаємозамінності, розвиток вітчизняних систем стандартів, методичні принципи комплексної стандартизації, положення випереджувальної стандартизації.

##### **Змістовий модуль 2. Класифікація засобів розміщення.**

Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства. Понятійний апарат індустрії гостинності: послуга, рівень комфорту, місткість номерного фонду, гостинність, процес обслуговування, тривалість діяльності, тривалість перебування гостей. Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі. Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування.

Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства. Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн. Характеристика основних вимог до класифікації готелів, розроблених секретаріатом ВТО в 1989 р.: до навколишньої території, будівель, якості устаткування і обладнання, організації номерного фонду, громадських і допоміжних приміщень, обслуговуючого персоналу тощо. Причини необхідності в класифікації готельного господарств. Підходи до розробки документів, які встановлюють класифікацію і порядок її наступного проведення, які притаманні для міжнародної та вітчизняної практики. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств.

Засоби розміщення – складова частина інфраструктури туризму. Терміни «засіб розміщення», «тип засобу розміщення», «готель», «мотель», «кемпінг» та їх визначення. Структура сучасного ринку засобів розміщення: основні і додаткові, традиційні і нові готельні та туристичні комплекси, їх види і характеристика. Структурні зміни в готельному господарстві; нова ринкова стратегія виробників послуг. Історичні підходи до класифікації підприємств готельного господарства. Нормативно-правова база класифікації засобів розміщення. Основні критерії класифікації засобів розміщення. Класифікація засобів розміщення за рівнем комфорту. Поняття комфорту, види і рівень комфорту. Класифікація готелів за рівнем комфорту в Україні. Характеристика основних типів засобів розміщення. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства



### **Змістовий модуль 3. Організація приміщень підприємств готельного господарства. Організація і технологія обслуговування на житлових поверххах готельного підприємства.**

Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві. Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр. Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єр в приміщеннях засобів розміщення. Інтер'єр як художня композиція. Основні методи створення художньої композиції, що застосовуються в створенні інтер'єрного простору приміщень: масштаб, тектоніка, єдність підпорядкування, співвідношення форм за різними характеристиками, ілюзорне сприйняття простору.

Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємства готельного господарства. Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів. Завдання та основні види декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру, композиційне поєднання форм і розмірів компонентів інтер'єру. Композиційні прийоми озеленення приміщень. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення залежить від його типу і місткості. Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.

Організація приміщень житлової групи. Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів. Характеристика різних типів номерів. Основні вимоги до організації номерного фонду. Приміщення для побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання. Склад приміщень: комплекс приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для притирального інвентарю, санвузол для персоналу. Коридори – важливий комунікаційний вузол. Основні вимоги до коридорів. Хол – поверховий комунікаційний вузол, його призначення, обладнання, варіанти організації холів залежно від функціонального призначення. Принцип пропорційності розподілу загальної площі номера між приміщеннями різного призначення. Приміщення для побутового обслуговування на поверххах, їх просторова організація залежно від кількості функціональних зон.

Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства. Організація приміщень адміністрації. Організація приміщень вестибюльної групи. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи та їх зонування. Характеристика зон вертикальних і горизонтальних комунікацій. Організація і обладнання приміщень вестибюльної групи. Приміщення господарського і складського призначення, їх склад. Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства: перукарні, пункти дрібного ремонту речей, медичний пункт та ін. Основне призначення приміщень, їх організація, обладнання та розміщення. Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення. Приміщення спортивно-рекреаційного обслуговування в межах будівлі готельного господарства і прилеглий до нього території.

### **Змістовий модуль 4. Організація роботи поверхового персоналу готелю.**

Персонал, який забезпечує приймання і обслуговування на поверсі, його обов'язки і посадові інструкції. Функції поверхової служби: забезпечення обслуговування туристів в номерах, виконання санітарно-гігієнічних вимог по утриманню житлових приміщень, забезпечення належного рівня комфорту, надання побутових послуг тощо. Підготовка номерів до заселення. Приймання і розміщення проживаючих. Вимоги до обслуговуючого персоналу в індустрії гостинності в різних категоріях готелів.

Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень. Види технологічних циклів: основний, обслуговуючий, допоміжний. Технологічні операції та їх послідовність при здійсненні прибиральних робіт (за індивідуальною чи бригадною формами роботи покоївок). Види прибиральних робіт. Підготовка поверхів до заселення. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання житлових приміщень. Матеріали, механізми та інвентар, що застосовуються під час прибирання. Технологія здійснення прибирання житлової частини номеру.

Технологія здійснення прибирання сан. вузлів. Техніка безпеки при проведенні прибирання. Дії персоналу готелю у випадках пожежі. Поведінка персоналу в екстремальних ситуаціях.

Організація виїзду з готелю. Організація виїзду із номерів. Прийом номера персоналом у споживачів готельних послуг. Порядок складання актів на відшкодування збитків готельного майна і актів на збуті речі. Технологічний взаємозв'язок вестибюльної і поверхової служб в питаннях заїзду і виїзду споживачів готельних послуг.

# ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

## Силабус навчальної дисципліни

### 5.Зміст лекційних занять



змістового модуля	Назва теми	Кількість Годин		Згідно з Розкладом
		о/д.ф.	з.ф.	
1	Історія розвитку світового готельного господарства. Історія розвитку готельного господарства України. Нормативно-правова база індустрії гостинності.	2	1	1 раз на тиждень по чисельнику
2	Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.	2	1	
3	Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.	2	1	
3	Організація приміщень житлової групи. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.	2	1	
4	Персонал, який забезпечує приймання і обслуговування на поверсі, його обов'язки і посадові інструкції. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень.	2	2	
Разом		10	6	

### 6. Теми практичних, семінарських занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість Годин		Згідно з Розкладом
		о/д.ф.	з.ф.	
1	Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи, історичні періоди: древній період (IV тис. до н.е.- 476 рік н.е.); період середньовіччя (V-XV віки н.е.); новий час (XVI ст. - початок XX ст.).	2	1	1 раз на тиждень
1	Розвиток готельного господарства України як одному із основних центрів торговельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи.	2		
1	Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів, загальні вимоги до стандартів.	2		
2	Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування.	2	1	
2	Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн.	2		
3	Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.	2		
3	Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Характеристика різних типів номерів.	2		
3	Характеристика нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.	2	1	
4	Функції поверхової служби: забезпечення обслуговування туристів в номерах, виконання санітарно-гігієнічних вимог по утриманню житлових приміщень, забезпечення належного рівня комфорту.	2		
4	Види прибиральних робіт.	2	1	
Разом		20	4	



### 7. Самостійна робота

№ змістового модуля	Питання для самостійного опрацювання	Кількість Годин	
		о/д.ф.	з.ф.
1	Розкрити значення релігії різних народів на розвиток готелів Схарактеризувати взаємоз'язок процесів відкриття нових земель в Європі та інших континентах світу і будівництва різних засобів розміщення.	7	10
1	Визначити основні етапи розвитку готельного господарства України. Розкрити вплив науково-технічного прогресу на розвиток готельного бізнесу	8	10
2	Пояснити вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю. Схарактеризувати підходи до класифікації готелів у різних країнах	7	10
2	Назвати причини необхідності в класифікації готельного господарств. Надати характеристику структури сучасного ринку засобів розміщення	8	10
3	Надати характеристику основних складових формування сучасного інтер'єру підприємства готельного господарства Визначити найбільш важливі, з вашої точки зору, принципи організації внутрішнього простору готелю.	7	10
3	Навести приклади основних видів декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру готелю. Обґрунтувати доцільність різноманітних архітектурних рішень підприємств готельного господарства.	8	10
4	Надати ваші пропозиції щодо особливостей підготовки номерів до заселення. Запропонувати варіанти технології приймання і розміщення проживаючих у готелі.	7	10
4	Запропонувати варіанти технології організація виїзду гостей із готелю. Пояснити, у чому полягає сутність взаємоз'язку різних служб готелю.	8	10
Разом		60	80



**8. Види і зміст поточних контрольних заходів**

№ змістового модуля	Вид поточного контрольного заходу	Зміст поточного контрольного заходу*	Критерії оцінювання та термін виконання	Усього балів
1	Практичне завдання (2 завдання: інтерактивна вправа, письмова контрольна робота)	Виконання письмового завдання на практичних заняттях – відповіді на 4 питання. Проведення інтерактивної вправи «Готельний гід» на практичних заняттях.	Письмова контрольна робота – по 2 бали за кожне питання (8 балів). Інтерактивна вправа – 7 балів	
<b>Усього за ЗМ 1 контр. заходів</b>	<b>2</b>			<b>15</b>
2	Практичне завдання (2 завдання: вікторина, інтерактивна вправа)	Усне опитування-вікторина на практичних заняттях – відповіді на 4 запитання. Проведення інтерактивної вправи «Діалог з гостем»	Вікторина – по 2 бали за кожне питання (8 балів). Інтерактивна вправа – 7 балів	
<b>Усього за ЗМ 2 контр. заходів</b>	<b>2</b>			<b>15</b>
3	Самостійне завдання (2 завдання: тестування, презентація)	Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 4 запитання тесту. Представлення самостійно розробленої презентації за наданою тематикою на практичних заняттях.	Тестування – по 2 бали за кожне питання (8 балів). Презентація – 7 Балів	
<b>Усього за ЗМ 3 контр. заходів</b>	<b>2</b>			<b>15</b>
4	Практичне завдання (2 завдання: інтерактивна вправа, письмова контрольна робота)	Виконання письмового завдання на практичних заняттях – відповіді на 4 питання. Проведення інтерактивної вправи «Прийом групи гостей» на практичних заняттях.	Письмова контрольна робота – по 2 бали за кожне питання (8 балів). Інтерактивна вправа – 7 балів	
<b>Усього за ЗМ 4 контр. заходів</b>	<b>2</b>			<b>15</b>
<b>Усього за змістові модулі контр. заходів</b>	<b>8</b>			<b>60</b>





### 9. Підсумковий семестровий контроль

Форма	Види підсумкових контрольних заходів	Зміст підсумкового контрольного заходу*	Критерії Оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
<b>Залік</b>	Індивідуальне Завдання	Виконання індивідуального завдання із заданої теми, презентаційний (графічний, наочний) матеріал, аудіо- та відеоматеріал, знання дослідженого матеріалу та здатність самостійно проаналізувати та ґрунтовно схарактеризувати матеріал дослідження.	Індивідуальне завдання – максимально 20 балів.	<b>20</b>
	Контрольне завдання	Відповідь на 5 запитань письмово.	Контрольні питання – по 4 бали за кожне питання.	<b>20</b>
<b>Усього балів</b>				<b>40</b>

### Шкала оцінювання ЗНУ: національна та ECTS

За шкалою ECTS	За шкалою університету	За національною шкалою	
		Екзамен	Залік
A	90 – 100 (відмінно)	5 (відмінно)	Зараховано
B	85 – 89 (дуже добре)	4 (добре)	
C	75 – 84 (добре)		
D	70 – 74 (задовільно)	3 (задовільно)	
E	60 – 69 (достатньо)		
FХ	35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання)	2 (незадовільно)	Не зараховано
F	1 – 34 (незадовільно – з обов'язковим повторним курсом)		



## 10. Рекомендована література

### Основна:

1. Галасюк С. С. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» для студентів III курсу всіх форм навчання напряму підготовки «Туризм» Одеса: ОНЕУ. 2018. 76 с.
2. Галасюк С. С. Практикум із дисципліни «Організація готельного господарства» для студентів II-III курсів усіх форм навчання спеціальностей «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа». Частина 2 / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов, О. В. Шикіна. – Одеса: ОНЕУ. 2018 р. 64с
3. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи : навч.посібник. Київ : Кондорю 2015. 752 с.
4. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури. 2017. 342 с
5. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник /За ред. Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська. – Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

### Додаткова:

1. Брич В. Я. Основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні. *Економіка та держава*. 2018. № 8. С. 9–12.
2. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умоваглобалізації світового господарства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство*. 2019. Вип. 23(1). С. 126–130.
3. Мілашовська О. І. Інноваційний потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2017. Вип. 8. С. 431-435.
4. 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. Х. :ХНУ імені В. Н. Каразіна. 2017. 412с
5. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі. Київський національний університет культури і мистецтв. Київ : Ліра-К. 2014. 280 с.

**11. Інформаційні ресурси**

1. Офіційний сайт Booking.com/ - URL: <http://surl.li/mxbqkn>
2. Офіційний сайт готелю Львів - URL: <https://hotel-lviv.com.ua>
3. Офіційний сайт готелю BRISTOL - URL: <https://hotelbristol.com.ua/kontakty/>

1.

**12. Регуляції і політики курсу**

**Відвідування занять. Регуляція пропусків.**

Відвідування усіх занять є обов'язковим. Відпрацювання пропущених занять здійснюється згідно з графіком.

**Політика академічної доброчесності**

Під час перевірки робіт студентів додержання політики академічної доброчесності здійснюватиметься згідно з «Кодексом академічної доброчесності Запорізького національного університету» <http://surl.li/xgfns0>

**Використання комп'ютерів/телефонів на занятті**

Під час занять користуватися мобільними телефонами, ноутбуками, планшетами та іншими персональними гаджетами можна за умов виконання завдань.

**Визнання результатів неформальної/інформальної освіти**

Процедуру врахування результатів, отриманих здобувачем за рахунок неформальної/інформальної освіти буде організовано згідно з «Положенням Запорізького національного університету про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (нова редакція)» <http://surl.li/zeitdb>

**Комунікація**

Комунікація викладача зі студентами: електронна пошта, Moodle, ZOOM, мобільний зв'язок.





**ДОДАТОК ДО СИЛАБУСУ ЗНУ – 2024-2025 рр.**

**ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ 2024-2025 н. р.** доступний за адресою:  
<https://tinyurl.com/yckze4jd>.

**АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ.** Студенти і викладачі Запорізького національного університету несуть персональну відповідальність за дотримання принципів академічної доброчесності, затверджених **Кодексом академічної доброчесності ЗНУ:** <https://tinyurl.com/ya6yk4ad>. Декларація академічної доброчесності здобувача вищої освіти (додається в обов'язковому порядку до письмових кваліфікаційних робіт, виконаних здобувачем, та засвідчується особистим підписом): <https://tinyurl.com/y6wzlu3>.

**НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ.** Перевірка набутих студентами знань, навичок та вмінь (атестації, заліки, іспити та інші форми контролю) є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освіти і проводиться відповідно до Положення про організацію та методичку проведення поточного та підсумкового семестрового контролю навчання студентів ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9tve4lk>.

**ПОВТОРНЕ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН, ВІДРАХУВАННЯ.** Наявність академічної заборгованості до 6 навчальних дисциплін (в тому числі проходження практики чи виконання курсової роботи) за результатами однієї екзаменаційної сесії є підставою для надання студенту права на повторне вивчення зазначених навчальних дисциплін. Порядок повторного вивчення визначається Положенням про порядок повторного вивчення навчальних дисциплін та повторного навчання у ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9pkmmp5>. Підстави та процедури відрахування студентів, у тому числі за невиконання навчального плану, регламентуються Положенням про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів у ЗНУ: <https://tinyurl.com/ycds57la>.

**НЕФОРМАЛЬНА ОСВІТА.** Порядок зарахування результатів навчання, підтверджених сертифікатами, свідоцтвами, іншими документами, здобутими поза основним місцем навчання, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті: <https://tinyurl.com/y8ggt4xs>.

**ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТІВ.** Порядок і процедури врегулювання конфліктів, пов'язаних із корупційними діями, зіткненням інтересів, різними формами дискримінації, сексуальними домаганнями, міжособистісними стосунками та іншими ситуаціями, що можуть виникнути під час навчання, регламентуються Положенням про порядок і процедури вирішення конфліктних ситуацій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/57wha734>. Конфліктні ситуації, що виникають у сфері стипендіального забезпечення здобувачів вищої освіти, вирішуються стипендіальними комісіями факультетів, коледжів та університету в межах їх повноважень, відповідно до: Положення про порядок призначення і виплати академічних стипендій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/yd6bq6p9>; Положення про призначення та виплату соціальних стипендій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9r5dpwh>.

**ПСИХОЛОГІЧНА ДОПОМОГА.** Телефон довіри практичного психолога **Марті Ірини Вадимівни** (061) 228-15-84, (099) 253-78-73 (щоденно з 9 до 21).

**УПОВНОВАЖЕНА ОСОБА З ПИТАНЬ ЗАПОБІГАННЯ ТА ВИЯВЛЕННЯ КОРУПЦІЇ**  
Запорізького національного університету: **Банах Віктор Аркадійович**  
Електронна адреса: [v\\_banakh@znu.edu.ua](mailto:v_banakh@znu.edu.ua)  
Гаряча лінія: Тел. (061)227-12-76

# ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Силабус навчальної дисципліни



**РІВНІ МОЖЛИВОСТІ ТА ІНКЛЮЗИВНЕ ОСВІТНЄ СЕРЕДОВИЩЕ.** Центральні входи усіх навчальних корпусів ЗНУ обладнані пандусами для забезпечення доступу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Допомога для здійснення входу у разі потреби надається черговими охоронцями навчальних корпусів. Якщо вам потрібна спеціалізована допомога, будь ласка, зателефонуйте (061) 228-75-11 (начальник охорони). Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЗНУ: <https://tinyurl.com/ydhcsagx>.

## РЕСУРСИ ДЛЯ НАВЧАННЯ.

**Наукова бібліотека:** <http://library.znu.edu.ua>. Графік роботи абонементів: понеділок-п'ятниця з 08.00 до 16.00; вихідні дні: субота і неділя.

## СИСТЕМА ЕЛЕКТРОННОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАННЯ (MOODLE):

<https://moodle.znu.edu.ua>

Якщо забули пароль/логін, направте листа з темою «Забув пароль/логін» за адресою: [moodle.znu@znu.edu.ua](mailto:moodle.znu@znu.edu.ua).

У листі вкажіть: прізвище, ім'я, по-батькові українською мовою; шифр групи; електронну адресу. Якщо ви вказували електронну адресу в профілі системи Moodle ЗНУ, то використовуйте посилання для відновлення паролю <https://moodle.znu.edu.ua/mod/page/view.php?id=133015>.

**ЦЕНТР ІНТЕНСИВНОГО ВИВЧЕННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ:** <http://sites.znu.edu.ua/child-advance/>

**ЦЕНТР НІМЕЦЬКОЇ МОВИ, ПАРТНЕР ГЕТЕ-ІНСТИТУТУ:** <https://www.znu.edu.ua/ukr/edu/ocznu/nim>

**ШКОЛА КОНФУЦІЯ (ВИВЧЕННЯ КИТАЙСЬКОЇ МОВИ):** <http://sites.znu.edu.ua/confucius>