

# ОРГАНІЗАЦІЯ Й УПРАВЛІННЯ ВЛАСНОЮ СПРАВОЮ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

## СИЛАБУС

Шифр і назва спеціальності		Інститут / факультет	Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу
Освітня програма		Кафедра	Туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Тип програми	Освітньо-професійна	Мова навчання	Українська

## Викладач

Тетяна Жадан, [tetiana.zhadan@khpi.edu.ua](mailto:tetiana.zhadan@khpi.edu.ua)



кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ». Досвід роботи – понад 20 років. Авторка понад 150 наукових та навчально-методичних праць. Провідний лектор з дисциплін: «Організація готельного господарства», «Фронт-офіс та управління номерним фондом», «Організація й управління власною справою в готельному бізнесі», «Інновації у готельно-ресторанному господарстві», «Контроль і прогнозування ризиків діяльності підприємств».

## Загальна інформація про курс

Анотація	Дисципліна спрямована на оволодіння основними поняттями, принципами, процесами і технологіями з організації та управління власною справою в готельному бізнесі на основі використання основних положень законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують їх діяльність.		
Цілі курсу	формування у студентів теоретичних знань, прикладних вмінь і навичок щодо організації й управління власною справою в готельному бізнесі, вирішення конкретних соціально-економічних завдань, що виникають в процесі функціонування і розвитку суб'єктів господарювання готельного бізнесу.		
Формат	Лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль - залік		
Семестр	6		

Обсяг (кредити) / Тип курсу (обов'язковий / вибірковий)	3 / Вибірковий	Лекції (години)	24	Практичні заняття (години)	12	Самостійна робота (години)	54
---	----------------	-----------------	----	----------------------------	----	----------------------------	----

Програмні компетентності	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного бізнесу.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>Здатність організовувати й управляти діяльністю суб'єктів готельного бізнесу.</p>
--------------------------	---

Результати навчання	Методи викладання та навчання	Форми оцінювання (поточне оцінювання CAS, підсумкове оцінювання FAS)
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного бізнесу;	Словесні методи викладання та навчання: бесіда, розповідь, пояснення, диспут.	Поточний контроль здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних і практичних занять та оцінюється сумою набраних балів. Поточний контроль може проводитися у формі усного або письмового експрес-опитування, тестування, проведення контрольних робіт, виступів студентів тощо. Самостійна робота студентів, яка передбачена темою заняття, оцінюється під час поточного контролю теми на відповідному занятті.
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних послуг, а також суміжних наук.	Наочні методи викладання та навчання: демонстрація, ілюстрація.	
Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	Практичні методи викладання та навчання: вправа, дослід, практична робота.	Підсумковий семестровий контроль здійснюється у формі заліку. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, ситуаційні завдання тощо, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу. Підсумковий семестровий контроль оцінюється від 0 до 100 балів і переводиться у національну шкалу та шкалу ECTS.
Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного бізнесу.	Методи викладання та навчання за логікою викладу: індукція, дедукція.	
Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного бізнесу.	Методи викладання та навчання за рівнем пізнавальної активності: пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемний виклад, частково-пошукові, дослідницькі.	
Організовувати процес обслуговування споживачів готельних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.		
Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.		
Організовувати роботу в закладах готельного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки		
Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного бізнесу.		
Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.		
Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного бізнесу.		

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

Розподіл балів для оцінювання успішності аспіранта	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Нарахування балів	100% підсумкове оцінювання у вигляді заліку (40%) та поточного оцінювання (60%). 40% залік: ... 60% поточне оцінювання: ...
	90-100	A	відмінно		
	82-89	B	добре		
	74-81	C			
	64-73	D	задовільно		
	60-63	E			
	35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання		
	0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни		

### Політика курсу

**Політика щодо академічної доброчесності.** Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик академічного плагіату (оприлюднення чийось результатів дослідження як власних або тексту без вказування авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів), фальсифікації (відома зміна чи модифікація вже наявних даних, що стосуються освітнього процесу чи наукових досліджень), списування тощо. У разі порушення здобувачем вищої освіти академічної доброчесності (академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

**Комунікаційна політика.** Здобувачі вищої освіти повинні мати активовану університетську корпоративну електронну пошту. Обов'язком здобувача вищої освіти є перевірка один раз на тиждень (щонеділі) поштової скриньки в Офіс365. Усі запитання до викладача стосовно курсу мають надсилатися в письмовому вигляді через університетську корпоративну електронну пошту.

**Відвідування занять.** Для здобувачів вищої освіти денної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в університетських заходах, відрядження, форс-мажорні обставини тощо. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач вищої освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту.

**Додаткові бали.** Здобувачі вищої освіти, які приймають активну участь під час проведення лекційних і практичних занять, у науково-дослідній діяльності університету та кафедри, отримують додаткові бали до результатів оцінювання і підсумкової оцінки за дисципліною.

**Політика щодо перескладання.** Роботи (індивідуальні завдання, тестові завдання, реферати), які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-10%).

### Структура та зміст курсу

Лекція	Тема лекції	Практичне заняття	Тема заняття	Самостійна робота
Лекція 1	Історія становлення та розвитку готельного бізнесу	Практичне заняття 1	Історія розвитку готельного бізнесу та особливості створення готельних підприємств в Україні	Опрацювання лекційного матеріалу та рекомендованої літератури.
Лекція 2	Організаційні засади створення готельного підприємства в Україні	Практичне заняття 2	Класифікація готельних підприємств та особливості управління ними	Підготовка до практичних занять (розв'язання тестових завдань, домашніх практичних завдань і ситуацій; підготовка термінологічних словників, тощо).
Лекція 3	Типологія, класифікація та категоризація готельних підприємств	Практичне заняття 3	Архітектурно-планувальна та функціональна організація приміщень готельних підприємств	

<b>Лекція 4</b>	Організація та управління готельним підприємством	<b>Практичне заняття 4</b>	Організація та управління процесом обслуговування у готелях	<p>Самостійне вивчення тем та питань, які не викладаються на лекційних заняттях (аналіз наукових публікацій, написання реферату, есе за заданою проблематикою; збір та аналіз статистичних і фактичних матеріалів за заданою темою; підготовка та оформлення таблиць і схем; розробка мультимедійної презентації).</p> <p>Інші види самостійної роботи (науково-дослідницька робота, участь у наукових студентських конференціях, семінарах і олімпіадах; підготовка до написання контрольних робіт, інших форм поточного контролю; систематизація вивченого матеріалу перед семестровим заліком).</p>
<b>Лекція 5</b>	Якість обслуговування у готельній сфері	<b>Практичне заняття 5</b>	Організація та управління додатковими послугами в готелі	
<b>Лекція 6</b>	Архітектурно-планувальна та функціональна організація приміщень готельних підприємств	<b>Практичне заняття 6</b>	Організація та управління інформаційними технологіями і персоналом в готельному бізнесі	
<b>Лекція 7</b>	Організація приміщень житлової і нежитлової групи готельних підприємств			
<b>Лекція 8</b>	Організація та управління процесом обслуговування у готелях			
<b>Лекція 9</b>	Організація та управління процесом обслуговування в закладах харчування при готелях			
<b>Лекція 10</b>	Організація та управління додатковими послугами в готелі			
<b>Лекція 11</b>	Організація та управління сучасними інформаційними технологіями в готельному бізнесі			
<b>Лекція 12</b>	Організація праці та управління персоналом в готельному бізнесі			

#### Література

<b>Обов'язкова</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Байлик С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства: підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.</li> <li>Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. Київ : КНТЕУ, 2006. 448 с.</li> <li>Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навч.-практ. посіб. Київ : ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.</li> <li>Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс. Частина 1 [Електронний ресурс] : навч. посібник / заг. ред. Н. В. Якименко-Терещенко : Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т. –</li> </ol>	<b>Додаткова</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с.</li> <li>Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник [для студ. высш. учеб. заведен.] ; 2-е издание., перераб. и доп. Київ : Дакор, 2009. 368с</li> <li>Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / Т. С. Шовкопляс [та ін.] ; [ред.: Н. В. Якименко-Терещенко, Є. М.Строков] ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". Харків : НТУ "ХПІ", 2019. 100 с.</li> <li>Жадан Т.А., Мелень О.В., Якименко-Терещенко Н.В. Банкрутство</li> </ol>
--------------------	--	------------------	--

Електрон. текст. дані. – Харків, 2022. – 549 с. – URI: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/59741>

5. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: навч.-наочн. посіб. Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луган. нац. ун-т ім. Тараса Шевченка», 2018. Ч. 1. 188 с.

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

7. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 472 с.

8. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 368 с.

9. Організація готельного господарства: навч.-метод. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.

10. Організація готельного господарства : навч. посібник / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко ; За ред. Головка О.М. Київ : Кондор, 2011. 410 с.

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

підприємства: сутність поняття та основні ризик-фактори його виникнення в готельно-ресторанному бізнесі. Інфраструктура ринку: електрон. наук.-практ. журн. 2019. Вип. 37. С. 243-250. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/44046>

5. Жадан Т. А., Жадан Ю.В., Соколова Є.Б. Сучасні тенденції та основні проблеми розвитку підприємств готельного господарства в Україні. Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. 2022. №2.

6. Линник О.І., Жадан Т.А. Основні елементи адаптивної системи управління підприємством готельно-ресторанного господарства в умовах нестабільної економіки. Інфраструктура ринку : електрон. наук.-практ. журн. 2019. № 36. С. 199-203. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/43635>

7. Мелень О.В., Жадан Т.А., Афоніна Т.С. Ділова активність підприємств готельного господарства як показник їх стійкості та конкурентоздатності. Причорноморські економічні студії : наук. журн. 2019. Вип. 46, ч.1. С. 104-107. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/43639>

8. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 344 с.

9. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: навч. посібник. Київ : Кондор, 2005. 408 с.

10 Розметова О.Г., Мостенська Т.Л, Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства: підручник. Нац. ун-т харч. технологій. Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. 431 с.

#### Норми академічної етики

Студент повинен дотримуватися «Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність

Силабус за змістом повністю відповідає робочій програмі курсу.