Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра туристичного бізнесу та країнознавства

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Проректор з науково-
педагогічної роботи
Олександр ГОЛОВКО

«___» серпня 2022 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Організація готельного господарства

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність 242 «Туризм»

освітня програма «Туризм»

вид дисципліни обов'язкова

факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2022/ 2023 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

« 30» серпня 2022 року, протокол №1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Поліна ПОДЛЕПІНА

Програму схвалено на засіданні кафедри туристичного бізнесу та країнознавства

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Завідувач кафедри туристичного бізнесу та країнознавства

_____ Анатолій ПАРФІНЕНКО

(підпис)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Туризм» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

Гарант освітньо-професійної програми «Туризм» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

_____ Іван ПОСОХОВ

(підпис)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол від «29» серпня 2022 року №1

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

_____ Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА

(підпис)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Туризм» підготовки бакалавра спеціальності 242 «Туризм».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни полягає у засвоєнні студентами теоретичних основ та набуття практичних навичок організації функціонування служб підприємств готельного господарства в сучасних умовах господарювання, оволодіння міжнародними стандартами та технологією надання готельних послуг та культурою обслуговування в готелях.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни

- формування наступних загальних компетентностей:

ЗК 3. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо;

ЗК 4. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу;

ЗК 5. Прагнення до збереження навколишнього середовища;

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 7. Здатність працювати в міжнародному контексті

ЗК 9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми

ЗК 10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 12. Навички міжособистісної взаємодії

ЗК 13. Здатність планувати та управляти часом

ЗК 14. Здатність працювати в команді та автономно

- формування наступних фахових компетентностей:

ФК 1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності;

ФК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

ФК 4. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління

ФК 6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного,транспортного, екскурсійного, рекреаційного);

ФК 7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту;

ФК 8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єктів туристичної індустрії та її підсистем;

ФК 12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу;

ФК 13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтам, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації;

ФК 15. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
3-й	3-й
Семестр	
5	5
Лекції	
32 год.	14 год. (4 год. ауд. 10 год. дист.)
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
56 год.	106 год.
в т. ч. Індивідуальні завдання (контрольна робота)	
- год.	15 год.

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти наступних результатів:

ПРН 5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території;

ПРН 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна);

ПРН 12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичного продукту;

ПРН 15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань;

ПРН 17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері;

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Історія розвитку світового та національного 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 (У-ХУ віки н.е.); новий час (XVI ст. - початок XX ст.). Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі. Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства. Сучасний стан та тенденції розвитку готельного господарства: міжнародний та національний аспекти

Тема 2. Нормативно-правове регулювання розвитку готельної індустрії

Нормативно-правова база готельної індустрії. Міжнародні та міждержавні стандарти в готельній індустрії. Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні. Основи стандартизації та сертифікації готельних послуг. Розвиток вітчизняних систем стандартів. Основи функціонування Державної системи стандартизації.

Тема 3. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві

Сутність поняття «гостинність». Складові елементи моделі гостинності. Характерні риси гостинності. Сутність поняття «готельна послуга». Загальна характеристика готельних послуг. Види послуг, що надаються готельним господарством. Готельний продукт та його складові. Комфорт як якісна характеристика обслуговування. Структура вартості послуг та цінові стратегії готельних підприємств. Роль видатних діячів у становленні сучасного готельного господарства.

Тема 4. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства

Закордонний досвід типізації готелів. 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

Тема 5. Характеристика основних типів засобів розміщення

Транзитні готелі - їх призначення, розташування. Ділові готелі - їх призначення та місцезнаходження. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів даного типу. Курортні готелі - їх призначення. Готелі для сімейного відпочинку - призначення, основний обслуговуючий контингент. Особливості функціонування сімейних готелів. Туристично-екскурсійні готелі. Туристично-спортивні готелі - особливості їх місцезнаходження. Функціональні особливості готелів даного типу. Готелі для сімейного відпочинку. Спеціалізовані туристичні готелі - їх призначення, місцезнаходження. Характеристика і призначення мотелів, кемпінгів та ін.

Тема 6. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства: міжнародний досвід

Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн. Причини необхідності класифікації готельних підприємств. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств (Hotel Stars Union та ін.).

Тема 7. Класифікація підприємств готельного господарства України

Основа класифікації готельного господарства України - міжнародна система «зірок». Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Класифікація готельних господарств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Характеристика основних вимог до готелів від ***** зіркових до * зіркових.

Тема 8. Особливості системи управління готелем

Організаційно-функціональна система управління готелем. Рівні та ланки управління. Принципи управління. Сучасні форми управління готельними підприємства: закордонний досвід.

Тема 9. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства

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. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.

Тема 10. Організація приміщень житлової групи

Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Категорійність номерного фонду. Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта. Порядок встановлення категорійності номера. Типи номерів. Основні вимоги до організації номерного фонду.

Тема 11. Технологія прийому та розміщення туристів в засобах розміщення

Характеристика основних етапів гостьового циклу. Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг «прибуття - проживання - виїзд». Порядок оформлення оплати за помешкання. Порядок оформлення виїзду гостя.

Тема 12. Організація роботи служби прийому і розміщення, та технологія обслуговування

Організаційно-функціональна характеристика служби. Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств. Основні вимоги до організації прийому і обслуговування вітчизняних і іноземних туристів в Україні. Характеристика основних положень прийому гостя.

Тема 13. Культура обслуговування в готельному господарстві

Суть психології обслуговування в готельному господарстві. Основні принципи спілкування персоналу з мешканцями готелю. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Основні вимоги до працівників готельного господарства: свідомість, дисципліна, відповідальність, професіоналізм, організованість, їх значення. Фактори, що впливають на результат якості обслуговування, - безпека; постійність; поведінка; повнота: умови; доступність; час. Естетика готельного виробництва - створення максимальних зручностей для мешканців і умов для праці персоналу. Культура поведінки працівників готелю: етикет, ввічливість, скромність, коректність, тактовність, манери, жести, рухи, вимоги до одягу, косметики. Культура мови; основні і важливі для готельної професії правила. Складові частини телефонного сервісу: телефонний етикет, вміння слухати, комунікаційне уміння.

Тема 14. Технологія прибиральних робіт навколишньої території, вестибюльної і житлових групах приміщень

Види прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях підприємств готельного господарства. Прибирання території готельного господарства. Основні вимоги до прибиральних робіт у різні періоди року: взимку, весною, літом, восени. Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи. Складові технологічних циклів прибиральних робіт: поточне щоденне прибирання; проміжне прибирання; прибирання номерів після виїзду гостей; генеральне прибирання; ведення білизняного господарства; використання засобів для миття і чищення. Послідовність прибиральних робіт у номерах готельного господарства. Характеристика основних вимог до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт.

Тема 15. Організація надання додаткових послуг на підприємствах готельного господарства

Додаткові платні послуги. Класифікація додаткових послуг. Сучасні тенденції надання додаткових послуг в готелях

Тема 16. Організація служби безпеки готелю

Поняття «безпека» та його різ види. Комплекс системи безпеки готелю. Структура служби та посадові характеристики та вимоги. Штатна охорона та аутсорсинг. Завдання та функції служби безпеки. Потенційні загрози та групи потенційних правопорушників. Інформаційна безпека готелю. Пожежна безпека готелю.

Тема 17. Особливості організації праці в готелі

Роль кадрів у функціонування готелю. Особливості організації праці в готельному господарстві. Особливості прийому на роботу в готелі: кваліфікаційні вимоги, правила написання резюме, проведення та проходження співбесід. Первинний та професіональний інструктаж та стажування. Трудовий договір. Робочий час, поняття і види. Види робочого часу: нормальна тривалість, скорочена тривалість і неповний робочий день. Плинність кадрів та її причини. Мотивація персоналу. Заходи оптимізації штату в кризових умовах

Тема 18. Основні економічні показники функціонування готельного підприємства.

Розмір номерного фонду. Відсоток завантаженості готелю. Кількість днів роботи готелю в період. Середня кількість проживаючих. Дохід та прибуток від надання готельних послуг. Загальний дохід від номерного фонду. Середня ціна (тариф) реалізованого номеру. Середній тариф категорій номерів. Економічна ефективність використання основних фондів. Коефіцієнт використання місткості готелів та аналогічних засобів розміщування

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	сем.	практ.	інд.	с. р.		л	п	лаб.	інд.	с. р.
Тема 1. Історія розвитку світового та національного готельного господарства	8	4	2			2	7	2				5
Тема 2. Нормативно-правове регулювання розвитку готельної індустрії	4		2			2	5					5
Тема 3. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	4	2				2	7	2				5
Тема 4. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	4		2			2	5					5
Тема 5. Характеристика основних типів засобів розміщення	6	2	2			2	5					5
Тема 6. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства: міжнародний досвід	6	2	2			2	5					5
Тема 7. Класифікація підприємств готельного господарства України	9			2		7	5					5

Тема 8. Особливості системи управління готелем	4	2				2	5					5
Тема 9. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	9		2			7	5					5
Тема 10. Організація приміщень житлової групи	6	2	2			2	7	2				5
Тема 11. Технологія прийому та розміщення туристів в засобах розміщення	6	2		2		2	7	2				5
Тема 12. Організація роботи служби прийому і розміщення, та технологія обслуговування	10	4		4		2	7	2				5
Тема 13. Культура обслуговування в готельному господарстві	6	2		2		2	5					5
Тема 14. Технологія прибиральних робіт навколишньої території, вестибюльної і житлових групах приміщень	8	4		2		2	7	2				5
Тема. 15. Організація надання додаткових послуг на підприємствах готельного господарства	4	2				2	5					5

Тема 16. Організація служби безпеки готелю	4		2			2	5					5
Тема 17. Особливості організації праці в готелі	6	2		2		2	5					5
Тема 18. Основні економічні показники функціонування готельного підприємства	11	2		2		7	8	2				6
Підготовка до поточного тестового контролю	5					5						
Контрольна робота, яка виконується під час СРС							15					15
Усього годин	120	32	16	16		56	120	14				106

4. Теми семінарських (практичних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	*Тема 1.* Історія розвитку світового та національного готельного господарства	2
2	*Тема 2.* Нормативно-правове регулювання розвитку готельної індустрії	2
3	*Тема 4.* Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	2
4	*Тема 5.* Характеристика основних типів засобів розміщення	2
5	*Тема 6.* Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства: міжнародний досвід	2
6	*Тема 7.* Класифікація підприємств готельного господарства України	2
7	*Тема 9.* Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	2
8	*Тема 10.* Організація приміщень житлової групи	2
9	*Тема 11.* Технологія прийому та розміщення туристів в засобах розміщення	2
10	*Тема 12.* Організація роботи служби прийому і розміщення, та технологія обслуговування	4
11	*Тема 13.* Культура обслуговування в готельному господарстві	2
12	*Тема 14.* Технологія прибиральних робіт навколишньої території, вестибюльної і житлових групах приміщень	2
13	*Тема 16.* Організація служби безпеки готелю	2
14	*Тема 17.* Особливості організації праці в готелі	2
15	*Тема 18.* Основні економічні показники функціонування готельного підприємства.	2
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Тема 1. Історія розвитку світового та національного готельного господарства: - проаналізувати сутність поняття «гостинність»; - підготувати творчі завдання в формі есе на тему: «Роль гостинності в сучасному світі»; - підготувати доповіді на тему «Характеристика гостинності країн світу»; - виявити особливості розвитку готельного господарства в період Середньовіччя - проаналізувати сучасний етап розвитку індустрії	2	5

	гостинності - виявити особливості розвитку готельного господарства в стародавній Русі; - проаналізувати сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України; - підготувати інформаційні повідомлення, презентації та виступи з вказаних питань		
2	Тема 2. Нормативно-правове регулювання розвитку готельної індустрії: - проаналізувати сучасний стан нормативно-правового забезпечення функціонування готелів в Україні: виявити проблеми та напрямки вдосконалення; - підготувати інформаційні повідомлення та виступи з вказаних питань	2	5
3	Тема 3. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві: - Законспектувати сучасні цінові стратегії готельних підприємств - Проаналізувати існуючі тарифи на готельні послуги. Визначити, які фактори на них впливають. - Підготувати інформаційні повідомлення про внесок видатних людей в готельну індустрію.	2	5
4	Тема 4. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства: - проаналізувати фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі; - законспектувати сутність наступних понять: послуга, сфера послуг, рівень комфорту, місткість номерного фонду, гостинність, процес обслуговування, тривалість діяльності, тривалість перебування гостей; - підготувати інформаційні повідомлення, презентації та виступи з вказаних питань	2	5
5	Тема 5. Характеристика основних типів засобів розміщення: - проаналізувати туристично-екскурсійні готелі (туристичні, готелі для масового туризму) для туристів з пасивним засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень; - проаналізувати туристично-спортивні готелі: особливості їх місцезнаходження та функціональні особливості;	2	5

	- проаналізувати особливості функціонування сімейних готелів; - проаналізувати особливості функціонування готелів лікувально-оздоровчого профілю; - оформити оброблений матеріал у порівняльну таблицю; - підготувати приклади вказаних видів готелів в Україні та в світі; - підготувати інформаційні повідомлення, презентації та виступи з вказаних питань		
6	Тема 6. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства: міжнародний досвід: - підготувати доповідь на тему: «Загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах світу»; - розкрити сутність поняття «комфорт» та його складові; - підготувати інформаційні повідомлення, презентації та виступи з вказаних питань	2	5
7	Тема 7. Класифікація підприємств готельного господарства України: - вивчити характеристику основних вимог до готелів від ***** зіркових до * зіркових; - виконати порівняльний аналіз класифікації готельного господарства України та європейської системи «Hotelstars Union»; - виявити проблеми сучасної системи класифікації та категоризації готелів та запропонувати шляхи їх вирішення; - підготувати інформаційні повідомлення, презентації та виступи з вказаних питань	7	5
8	Тема 8. Особливості системи управління готелем: - виконати порівняльний аналіз сучасних форм управління готелем; виявити сильні та слабкі сторони - підготувати доповідь на тему: «Особливості розвитку готельних мереж»	2	5
9	Тема 9. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства: - законспектувати інформацію щодо розкриття наступних питань: Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна;	7	5

	громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування; - охарактеризувати призначення основних груп приміщень готелю; - підготувати інформаційні повідомлення, презентації та виступи з вказаних питань		
10	Тема 10. Організація приміщень житлової групи: - проаналізувати основні види приміщень житлової групи; - охарактеризувати організацію та планування приміщень, розташування в них різноманітних за функціональним призначенням; - підготувати інформаційні повідомлення, презентації та виступи з вказаних питань	2	5
11	Тема 11. Технологія прийому та розміщення туристів в засобах розміщення: - охарактеризувати особливості етапу «проживання» - охарактеризувати особливості етапу «виїзд» - вміти виконувати необхідні дії на кожному етапі гостьового циклу; - підготувати інформаційні повідомлення, презентації та виступи з вказаних питань	2	5
12	Тема 12. Організація роботи служби прийому і розміщення, та технологія обслуговування: - аналізувати сутності технологічних операцій «Реєстрація документів», «Попередня оплата по прибутті», «Безготівковий розрахунок», «Організація виїзду і розрахунок при виїзді»; - характеризувати форми бронювання; - підготуватися до участі у моделюванні поведінкових ситуацій з клієнтами готелю; - підготувати інформаційні повідомлення, презентації та виступи з вказаних питань	2	5
13	Тема 13. Культура обслуговування в готельному господарстві: - охарактеризувати складові частини телефонного сервісу: телефонний етикет, вміння слухати, комунікаційне уміння; - виявити особливості безконфліктного спілкування в готелі; - підготувати інформаційні повідомлення, презентації та виступи з вказаних питань	2	5

14	Тема 14. Технологія прибиральних робіт навколишньої території, вестибюльної і житлових групах приміщень - розкрити сутність категорії «чистота»; - розглянути види прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях підприємств готельного господарства; - проаналізувати технологію прибирання приміщень вестибюльної групи; - розглянути та охарактеризувати організаційно-функціональну схему господарської служби в готелі; - підготувати інформаційні повідомлення, презентації та виступи з вказаних питань	2	5
15	Тема. 15. Організація надання додаткових послуг на підприємствах готельного господарства: - проаналізувати асортимент додаткових послуг в готелях України; - сформувати пропозиції щодо підвищення прибутковості готелів за рахунок розширення переліку додаткових послуг	2	5
16	Тема 16. Організація служби безпеки готелю: - проаналізувати різні аспекти поняття «безпека» та його види; - накреслити схему типової структури служби безпеки готелю; - сформувати психологічно –кваліфікаційний портрет співробітника служби безпеки готелю; - проаналізувати технічні засоби безпеки та провести аналіз ефективності їх використання в готелі; - дослідити інструкції з пожежної безпеки в готелях; - підготувати інформаційні повідомлення, презентації та виступи з вказаних питань	2	5
17	Тема 17. Особливості організації праці в готелі: - написати есе на тему «Роль кадрів у функціонування готелю»; - написати резюме, враховуючи останні вимоги до написання подібних документів; - проаналізувати групи працівників залежно від функцій, що виконуються в готельному господарстві; - надати характеристику формам організації праці на підприємствах, їх характеристика; - опрацювати наступні питання теми: Робочий час, поняття і види. Види робочого часу: нормальна тривалість, скорочена тривалість і неповний робочий день; - підготувати виступ на тему «правила підготовки та	2	5

	проходження співбесіди» - підготувати інформаційні повідомлення, презентації та виступи з вказаних питань		
18	Тема 18. Основні економічні показники функціонування готельного підприємства: - виявити групи економічних показників готельного підприємства та надати їх стислу характеристику; - вивчити формули основних економічних показників функціонування готелю; - розв'язувати задачі за наданими умовами	7	6
19	Підготовка до поточного тестового контролю	5	
20.	Виконати контрольну роботу, що проводиться під час СРС та підготуватися до публічного її обговорення або індивідуальної бесіди щодо її змісту		15
	Разом	56	106

6. Індивідуальні завдання

(передбачене навчальним планом для студентів заочної форми навчання)

Індивідуальне навчально-дослідне завдання студента є видом позааудиторної самостійної роботи студента навчального чи навчально-дослідницького характеру, яке виконується в процесі вивчення програмного матеріалу навчального курсу і завершується разом із складанням підсумкового іспиту чи заліку із даної навчальної дисципліни. Метою такого виду роботи виступає самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи.

Індивідуальні завдання з дисципліни сприяють більш поглибленому вивченню студентом теоретичного матеріалу, формуванню вмінь використання знань для вирішення відповідних практичних завдань.

Для покращення підготовки майбутнього спеціаліста, поглиблення запропонованого під час лекцій матеріалу застосовуються такі види індивідуальних завдань як реферати, аналітичні огляди тощо.

Контрольна робота є складовою навчального процесу, активною формою самостійної роботи студентів, і представляє собою закінчене дослідження певного напрямку. Кожен з студентів отримує індивідуальне завдання, що сприяє:

- поглибленому вивченню теоретичного матеріалу;
- формуванню вмінь використання методів аналізу та оцінки факторів, що визначають розвиток готельного господарства;
- залученню студентів до самостійної роботи з науковою літературою конкретного спрямування та розвитку навиків глибокого вивчення, узагальнення та систематизації підібраного матеріалу;

- розвитку здібностей до формулювання авторських висновків та пропозицій на основі проведеного дослідження.

Контрольна робота виконується студентом самостійно і здається у встановлений кафедрою термін.

Передумовами виконання індивідуального завдання слугують:

- систематичне відвідування лекцій,
- активна участь в роботі на семінарських заняттях,
- творча ініціатива,
- відповідальність та організованість студента.

Успішне виконання контрольної роботи виступає формою проведення підсумкового контролю з дисципліни.

Якісно проведені дослідження можуть виступати основою для написання дипломних робіт.

Вибір теми дослідження є відповідальним етапом для початкового науковця. Невдало вибрана тема може спричинити проблеми в процесі підготовки та написання роботи.

Студент виконує контрольну роботу за темою «***Аналіз організації та розвитку готельного господарства країни***», індивідуально обираючи країну чи регіон свого наукового інтересу

Робота виконується українською мовою. Загальний обсяг роботи не повинен перевищувати *15 сторінок*.

Контрольна робота повинна містити наступні обов'язкові складові:

- Титульний аркуш;
- Зміст;
- Основна частина;
- Висновки;
- Список використаних джерел (не менше 10);

Список використаних джерел - елемент бібліографічного апарату, котрий містить бібліографічні описи використаних джерел і розміщується після висновків. Обов'язковим є наведення списку використаних джерел інформації.

Перелік використаної літератури наводиться в певному порядку, а саме:

1) Першими наводяться нормативно-правові акти органів законодавчої та виконавчої влади в хронологічній послідовності.
2) Спеціальна наукова література, книги, монографії, методичні посібники, статті з журналів та інших періодичних видань розміщуються в алфавітному порядку за прізвищем автора. Якщо автор відсутній – джерело включається в алфавітний список за першою літерою назви.
3) Іншомовні джерела інформації розміщені за абеткою відповідної мови (англійська, німецька, французька, іспанська, китайська та ін.)
4) Інтернет–ресурси.

Текст роботи друкується за допомогою комп'ютера на стандартних білих аркушах паперу (формат А4). Друкування тексту одностороннє (на одній стороні аркушу) з використанням шрифтів текстового редактора Word

(Times New Roman), колір – чорний, розмір – 14 пт, міжрядковий інтервал – полуторний, вирівнювання основного тексту – по ширині. Щільність тексту повинна бути однаковою. Текст дослідження необхідно друкувати, залишаючи поля таких розмірів: з лівого боку - 30 мм, з правого - 15 мм, зверху - 20 мм, знизу - 20 мм, абзац – 10 мм. Не допускається будь-які підкреслювання, виділення по тексту, окрім вказаних у представлених рекомендаціях.

Нумерація сторінок наскрізна.

Першою сторінкою є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок. На титульному аркуші, на змісті та на сторінці зі списком використаної літератури номер сторінки не ставлять, але всі вони включаються до загальної нумерації. На наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки арабськими цифрами без крапки в кінці.

Назви розділів друкуються великими літерами (шрифт - жирний), Вирівнювання – по центру. Крапка після назв розділів, підрозділів, таблиць, діаграм, графіків не ставиться. Між назвою розділу і підрозділу витримують інтервал в один рядок.

Рекомендована (типова) структура основної частини роботи:

Розділ 1. Сучасний стан розвитку туризму (необхідно розкрити питання щодо місця країни на світовому туристичному ринку та ролі туризму в економіці країни. Важливим є аналіз таких показників: динаміка в'їзних та виїзних туристичних потоків, доходи та витрати на розвиток туризму, доля туризму в економіці країни (внесок туризму в ВВП), порівняння місця країни в рейтингу за загальним Індексом конкурентоспроможності сектору подорожей ї туризму та окремими його складовими та ін.)

Розділ 2. Динаміка та територіальна організація готельного господарства (необхідно проаналізувати динаміку кількості засобів розміщення (в цілому та за типами), кількість номерів (в цілому та за категоріями), особливості територіальної концентрації (обов'язково відмітити, на скільки рівномірно розвинуте готельне господарство по території країни або має тенденцію до скупчення в головних туристичних дестинаціях), проаналізувати цінову політику готельних підприємств, рівень завантаженості (ОСС), average daily rate (ADR) and revenue per available room (RevPAR) та інші показники)

Розділ 3. Проблеми та перспективи розвитку готельного господарства. (Досвід для України) (виявити актуальні проблеми та перспективи функціонування та розвитку готельного сектору в країні дослідження. Також визначити рівень співробітництва країни дослідження та України в галузі туризму та виокремити закордонні ефективні механізми та системні елементи для можливого використання на готельному ринку України з зазначенням ймовірних результатів такого впровадження.

Висновки

Список використаних джерел

Форма проведення підсумкового оцінювання виконаного дослідження – публічна доповідь (3-4 хвилини) з подальшим відкритим обговоренням або індивідуальна співбесіда на тему контрольної роботи.

З метою підвищення якості дослідження контрольна робота **ОБОВ'ЯЗКОВО** повинна включати **ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ** (таблиці, рисунки, діаграми тощо). Робота має бути максимально насиченою фактичною інформацією, що відображає відповідні результати діяльності бази дослідження за останні **3–5 років.** Основними видами ілюстративного матеріалу є: креслення, технічний рисунок, схема, фотографія, діаграма і графік.

Контрольна робота представляється у встановлені терміни.

Детальні вимоги до змісту та оформлення контрольної роботи розміщені у методичних рекомендація «Організація готельного господарства: методичні рекомендації до семінарських та практичних занять, самостійної роботи та виконання індивідуальних науково-дослідних завдань (для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 «Туризм»)/ укл. П. О. Подлепіна. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна. 2022. 62с.»

7. Методи навчання

Під методом навчання розуміємо спосіб упорядкованої взаємозв'язаної діяльності викладача, направленої на досягнення мети вивчення дисципліни, рішення завдань виховання і розвитку студента в процесі навчання. Тобто, це – взаємодія між викладачем і студентами, під час якої відбувається передача та засвоєння знань, умінь і навичок від викладача до студента, а також самостійної та індивідуальної роботи студента.

При проведенні визначених планом видів занять використовуються такі методи: словесні (бесіда, пояснення, розповідь, навчальна дискусія); наочні (демонстрація, ілюстрування); практичні (вирішення задач, відповіді на тести, вправи, практична робота) тощо.

Крім традиційних, використовуються й інші, так звані «активні» методи навчання, особливістю яких є спонукання студента і викладача до активності та обов'язкова взаємодія в процесі навчання студентів між собою чи з іншими суб'єктами навчально-виховного процесу (ділова гра, розігрування ролей, аналіз конкретних ситуацій, ігрове проектування, кейси, он-лайн робота тощо).

8. Методи контролю

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на семінарських та практичних заняттях відповідно до контрольних цілей.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- Контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних, семінарських і практичних занять;
- Контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань;
- Контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу;

- Контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та евристичні задачі;
- Контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати їх.

Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Застосовуються такі методи контролю підготовки студентів:

- усні відповіді на семінарських заняттях;
- письмового експрес-контролю;
- колоквіум;
- тестові завдання;
- розрахункові задачі;
- виконання творчих завдань;
- розв'язування ситуаційних задач;
- виконанням індивідуальної семестрової роботи (реферати, аналітичні обзори).

Результати поточного контролю (поточна успішність) є базовою інформацією при проведенні підсумкового контролю і враховуються при визначенні підсумкової екзаменаційної оцінки з дисципліни. Сума балів, які студент може набрати за поточним контролем, дорівнює 60.

Семестровий підсумковий контроль проводиться відповідно до навчального плану у вигляді семестрового екзамену в терміни, встановлені графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеному даною програмою дисципліни. До екзамену допускаються студенти, які мають достатню кількість балів з поточного контролю. Загальна кількість балів за успішне виконання екзаменаційних завдань становить 40 (з них: відповіді на 2 теоретичні питання – по 15 балів; тестові питання (або вирішення задач) – 10 балів)

Час виконання – до 90 хвилин**.**

УВАГА! У разі використання заборонених джерел студент на вимогу викладача залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку (0).

Сумарна оцінка за вивчення дисципліни розраховується як сума поточного контролю та балів, отриманих за результатами підсумкового семестрового контролю. За результатами поточного та підсумкового контролю студент може набрати від 0 до 100 балів включно. Набрана кількість рейтингових балів студентом служить основою для оцінки за національною шкалою.

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої освіти денної та заочної форм навчання надається можливість скласти екзамен в тестовій формі (білет містить 40 тестових завдань, здобувач одержує 1 бал за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Організація готельного господарства», режим доступу: https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1942

9. Схема нарахування балів

Структура та складові підсумкової оцінки з дисципліни:

- вивчення та засвоєння тем (активна робота протягом семестру, виконання практичних завдань, виступи з доповідями та презентаціями, ведення опорного конспекту (стислого і системного викладання основного теоретичного матеріалу) – 40 балів, поточний тестовий контроль – 20 балів (одне тестове завдання - 1 бал).

- підсумковий контроль – 40 балів (з них: відповіді на 2 теоретичні питання – по 15 балів; тестові питання (або розв'язування задач) – 10 балів).

Заохочувальні бали – підготовка тез конференцій – 5 балів, підготовка до видання наукової статті за тематикою дисципліни – 10 балів, підготовка індивідуальних завдань (5-10 балів)

Поточний контроль та самостійна робота																Разом	Екзамен	Сума
Т 1	Т 2	Т 4	Т 5	Т6	Т 7	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т16	Т17	Т18	ПК			
2	3	3	2	2	5	3	2	2	2	2	2	3	5	2	20	60	40	100
(мінімум – 30)																	(мінімум – 20)	(мінімум – 50)

Студент допускається до підсумкового семестрового контролю, якщо за результатами поточного контролю він набрав **не менше 30 балів** та виконав **семестрову контрольну роботу**.

Критерії оцінювання контрольної роботи

При оцінці контрольної роботи враховується ступінь розкриття теми та відображення головного змісту, глибина опрацювання відповідних тематичних джерел інформації, вміння застосовувати теоретичний матеріал для вирішення практичних проблем, логічність викладу, здатність робити висновки з проведеного дослідження, відповідність технічного оформлення зазначеним нормам, якість підсумкової співбесіди або доповіді. Оцінка дається кожному з вказаних елементів виконаної роботи

Критерії поточного оцінювання знань студентів:

- *максимальний бал (5, 3, 2)*, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни «Організація готельного господарства», за роботу в рамках теми на лекційних та семінарських (практичних) заняттях отримує студент, який в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та

письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу, активно доповнює хід обговорення проблемних питань; систематично відвідує заняття та веде опорний конспект лекцій.

- *мінімальний бал (1)*, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни «Організація готельного господарства», за роботу в рамках теми на лекційних та семінарських (практичних) заняттях отримує студент, який не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, не приймає участь в обговоренні проблемних питань, несистемно відвідує заняття.

- *не отримує балів (0),* студент, який не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань, не відвідує заняття.

Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Поточний контроль та самостійна робота						Разом	Екзамен	Сума
Т 7	Т 12	Т 13	Т 17	Zoom-лекції	КР			
10	10	5	10	10	15	60	40	100
(мінімум – 30)							(мінімум – 20)	(мінімум – 50)

Складові оцінювання виконання контрольної роботи

1	Оформлення роботи відповідно до вимог	до 3 балів
2	Глибина та якість дослідження	до 5 балів
3	Наявність актуального графічного та табличного матеріалу	до 5 балів
4	Захист роботи (відповіді на запитання, загальний рівень володіння інформацією)	до 2 балів
	Усього	15 балів

<u>Критерії оцінювання теоретичних питань екзаменаційної роботи:</u>

- *максимальний бал (13-15)*, отримує студент, відповіді якого правильні, повні, послідовні, логічні; студент впевнено володіє теоретичним

та фактичним матеріалом з усього курсу, вміє застосовувати його щодо конкретно поставлених завдань, чітко орієнтується в матеріалі, аналізує причинно-наслідкові зв’язки, вміє виявити тенденції, визначити перспектив.

- *8-12 балів* отримує студент, якщо відповідь правильна, послідовна, логічна, але студент допускає у викладі окремі незначні пропуски теоретичного фактичного матеріалу, вміє застосовувати його щодо конкретно поставлених завдань, у деяких випадках нечітко формулює загалом правильні відповіді, орієнтується в матеріалі;

- *3-7 балів отримує* студент, який володіє певною частиною теоретичного фактичного матеріалу, але викладає його непослідовно і нелогічно, допускає істотні пропуски у відповіді, не впевнено орієнтується у нормативній базі, теоретичних засадах, не завжди вміє інтегровано застосовувати набуті знання для аналізу конкретних ситуацій, нечітко, а інколи й невірно формулює основні теоретичні положення та причинно-наслідкові зв'язки;

- *мінімальний бал (1-2)*, отримує студент, який виявляє незнання більшої частини теоретичного та фактичного матеріалу; відповідь не розкриває поставлених запитань чи завдань; допускає грубі помилки.

- *не отримує балів (0),* студент, який не виконав відповідного завдання або виконав його повністю неправильно.

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для чотирирівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно
70-89	добре
50-69	задовільно
1-49	незадовільно

10. Рекомендована література

Основна література

1. Про туризм : Закон України від 15. 09.1995 р. № 324/95 ВР // Відомості Верховної Ради. – 1995. – № 31. – С. 24.

2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.

3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.

4. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення.

5. ДСТУ ISO 9004-2-96.Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.

6. Андренко І. Б. Менеджмент готельного господарства: підручник. / І.Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський. – Х.: ХНУМГ, 2014. – 431 с.

7. Бойко М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2006. – 494 с.

8. Ковєшніков В. С. Організація готельно-ресторанного господарства / Ковєшніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. – Ліра-К,2021. – 564с.

9. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 472 с.

10. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

11. Організація готельного господарства: навчальний посібник / за ред. О. М. Головко. – К.: Кондор, 2018. - 338с.

12. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. –288 с.

13. Організація готельно-ресторанної справи / За ред. Брича В.Я. – Ліра-К,2020. – 484с.

14. 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.

15. Подлепіна П. О. Тенденції розвитку готельного господарства України в умовах турбулентності // Вісник ХНУ ім. Каразіна. – Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». – 2016. – Випуск 5. – С. 150-156.

16. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р.– №19

17. Розметова, О. Г. Організація готельного господарства : підручник / О. Г. Розметова, Т. Л. Мостенська, Т. В. Влодарчик. - Кам"янець-Поділ. : «Абетка» - ФОП Сисин О. В., 2014. - 432 с.

18. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : Підручник / Т.Г. Сокол . – К. : Альтепрес, 2012.– 446с.

19. Hospitality business development / Ahmed Hassanien, Crispin Dale. – Published November 18, 2019 by Routledge. – 236 p

20. Hotel Management Business Book: How to Start, Write a Business Plan, Market, Get Government Grants for Your Hotel Business/ Brian Mahoney. – CreateSpace Independent Publishing Platform, 2016. – 92 p.

21. Hotel business. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://hotelbusiness.com/

22. Hotel industry worldwide - statistics & facts. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.statista.com/topics/1102/hotels/

23. Introduction to hospitality / John R. Walker. – University of South Florida. – 2017. – 656 p.

24. The business of hotels /S. Medlik, Hadyn Ingram, – Butterworth-Heinemann; 4th edition (June 23, 2000). – 240p.

Допоміжна література

25. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібн. / Л. Г. Агафонова. – К. : Знання України, 2002. – 358 с.

26. Мальська, М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; МОН України, Львівський нац. ун-т імені Івана Франка. – К. : Центр учбової літератури, 2017. – 335с.

27. Подлепіна П.О. Конкурентоспроможність як чинник підвищення ефективності функціонування готельних підприємств / П. О. Подлепіна // // Вісник ХНУ ім. Каразіна. – Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». – 2013. – Випуск 1. – С. 128-132.

28.Подлепіна П. О. Якість готельних послуг як детермінанта споживчої лояльності / П. О. Подлепіна // Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 8-9 квіт., 2021 р. /М-во освіти і науки України; Інститут модернізації змісту освіти; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв ; Київ. ун-т культури ; Ф-т готельно-ресторанного і турист. бізнесу. – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. – С. 273-275

29. Подлепіна П. О. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства в Харківській області / П. О. Поделпіна, О. В. Євтушенко, І. А. Чуєнко // Вісник ХНУ ім. Каразіна. – Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм».- 2017. - Випуск 6. – С. 191-197;

30. Подлепіна П. О. Вплив пандемічної кризи на функціонування готельного господарства / П. О. Подлепіна // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб.тез доп. Міжн. Наук.-практ. Конф. (26-27 листопада 2020р, м. Львів). – Львів: ЛДУФК ім.. Івана Боберського, 2020. – С. 91-93

11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернет, відео-лекції, інше методичне забезпечення

31. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : ttp://hotels24.ua/all_shares/.

32. Готелі Харкова [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://ukrhotels.net/pages/kharkov/kharkov-hotel.htm.

33. Прем’єр Готелі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.premier-hotels.com.ua/ua.html.

34. Інформація про туристичні виставки в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.autoexpo.ua/ex/toursalon/, www.uitt-kiev.com.

35. Інформаційний портал Готельно-ресторанного бізнесу. – Режим доступу: http://prohotelia.com.ua/

36. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.nau.kiev.ua.

37. Офіційний сайт Державної статистики України / колективні засоби розміщення [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.ukrstat.gov.ua

38. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. – Режим доступу : www.world-tourism.org.

39. Офіційний сайт Державного агентства розвитку туризму. – Режим доступу : https://www.tourism.gov.ua

40. Подлепіна П. О. Організація готельного господарства : дистанційний курс. // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2018. Режим доступу: http://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1942

41. Посилання на сайти офіційних туристичних організацій за країнами світу. – Режим доступу : www.towd.com.

42. Посилання на сайти, присвячені туризму, за країнами. – Режим доступу : www.123world.com/index.html.

43. Прем'єр Готелі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.premier-hotels.com.ua/ua.html.

44. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : наказ Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 року № 19 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: vi-leghas.ua /content/view/3404/36/.

45. Офіційний сайт Верховної Ради України. – Режим доступу : www.rada.gov.ua.

46. Офіційний сайт Української туристичної газети. – Режим доступу : http://utg.net.ua/

47. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організацій. – Режим доступу: http://www2.unwto.org/en

48. Офіційний сайт «HoReCa» Hotelstars Union. – Режим доступу: https://www.hotelstars.eu/criteria/

49. https://www.edx.org/course/introduction-global-hospitality-cornellx-hosp-101x-0

50. https://www.edx.org/course/culture-services-new-perspective-kyotoux-002x-

51. https://www.edx.org/course/hospitality-tourism-china-global-hkpolyux-shtm001x

52. https://coursera.org/learn/hotel-distribution

53. https://coursera.org/learn/fundamentals-of-revenue-management

54. https://www.udemy.com/how-to-open-an-independent-hotel/

55. https://www.udemy.com/tripadvisor-training-tourism-online-marketing-travel-hotels-resorts/

56. https://www.udemy.com/how-your-hotel-can-rank-higher-on-tripadvisor-in-90-days/

57. https://www.udemy.com/social-media-marketing-for-hospitality-industry/

58. https://www.udemy.com/online-reputation-management-for-independent-hotels/

59. https://www.udemy.com/marketing-online-para-hoteles/

60. https://www.udemy.com/revenue-management-para-hoteles/

12. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження дії обставин непоборної сили

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;

– дистанційно на платформі Moodle (http://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1942) та за допомогою інструментів google classroom проводяться практичні (семінарські), індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;

– аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться до 10% практичних та семінарських занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі настання / подовження дії обставин непоборної сили з забороною відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість (за заявою, погодженою деканом факультету) скласти екзамен в тестовій формі дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Організація готельного господарства», режим доступу: http://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1942