

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація готельного господарства

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: _____ Готельно-ресторанна справа _____
(назва освітньої програми)

Спеціальність: _____ 241 Готельно-ресторанна справа _____
(найменування спеціальності)

Галузь знань: _____ 24 Сфера обслуговування _____
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: _____ Перший (бакалаврський) рівень _____
(назва ступеня вищої освіти)

Викладач к.е.н., доцент ЖУРАВЛЬОВА СВІТЛАНА МИКОЛАЇВНА _____

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Організація готельного господарства Обов'язкова
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Викладач	Журавльова С.М., к.е.н., доцент кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	7698403, телефон викладача, 0974449515 E-mail викладача svetlanazuravleva71@gmail.com
Час і місце проведення навчальної дисципліни	гідно до розкладу занять - https://zp.edu.ua/node/7904 дистанційне навчання - https://moodle.zp.edu.ua/ відеоконференції на платформі Zoom (особиста або колективна) – (https://us04web.zoom.us/j/2364688428?pwd=bHFtM2E5Y1k5QXc5SjFjWVZlK1BaZz09.1) ідентифікатор конференції: 236 468 8428 Код доступу: 12345
Обсяг дисципліни 5 семестр	Кількість годин - 270, кредитів - 9 кредити ЕКТС, розподіл годин: лекції - 24, лабораторні - 60, самостійна робота - 156, курсорова робота - 30, вид контролю – залік, курсова, екзамен
Консультації	<i>Згідно з графіком консультацій</i> - https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultaciy-3 Консультативна допомога студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій https://zp.edu.ua/node/7904 (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю); - відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 236 468 8428; - листування за допомогою електронної пошти svetlanazuravleva71@gmail.com (у форматі 24/7 кожного дня); - відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісі Viber (за графіком консультацій викладача); спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

2. Постреквізити навчальної дисципліни

Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Організація готельного господарства» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: виробнича практика, кваліфікаційна дипломна робота, атестація, міжнародна готельна індустрія, управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.

3. Характеристика навчальної дисципліни

В останні роки підприємства готельного господарства розвиваються швидкими темпами. До національної економіки багатьох країн, в тому числі і економіки України, готельний бізнес вносить вагомий внесок завдяки як прямим оплатам, так і через мультиплікативний ефект зв'язків зі сферою туризму, дозвілля і розваг тощо.

Загальні компетентності:

ЗК 3 – Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 6 – Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7 – Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8 – Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10 – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11 – Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 13 – Прагнення до збереження екології, навколишнього середовища та ресурсосбереження.

Спеціальні компетенції:

СК 1 – Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2 – Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 3 – Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 6 – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 7 – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 8 – Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 9 – Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10 – Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Результати навчання:

ПРН 2 – Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4 – Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5 – Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7 – Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 9 – Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

ПРН 13 – Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 14 – Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 17 – Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 23 – Актуалізувати та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах.

ПРН 24 – Розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону, в тому числі і з іноземними партнерами та клієнтами.

4. Мета та завдання вивчення навчальної дисципліни

Набуття спеціальних компетенцій в організації готельного господарства, та формування знань та вмінь з організації діяльності підприємств готельного бізнесу, технологічного процесу обслуговування туристів у готелях, організації готельного сервісу. Практичне застосування

набутих теоретичних знань студентами на ринку готельних послуг.

Завдання вивчення дисципліни: викласти теоретичні основи та методологічні особливості застосування системного підходу у вивченні термінології, які пов'язані з особливостями організації роботи у сфері готельного господарства; сформувані уявлення про сучасний стан розвитку готельної індустрії; сформувані практичні навички роботи студентів здатністю до спілкування, аналізу, сприйняття інформації, постановки мети і вибору шляхів її досягнення.

5. Зміст та складові навчальної дисципліни

Тема	Вид заняття	Кількість годин	Розподіл балів
Історичні етапи розвитку готельної індустрії.	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Нормативно-правове регулювання готельної індустрії	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Класифікація підприємств готельного господарства. Типи підприємств готельного господарства.	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Глобалізація готельного бізнесу	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Організаційна структура готельних підприємств	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Принципи будівництва та архітектури сучасних готелів	Лекція, Лабораторне	2 6	10
Значення інтер'єру та озеленення готелів.	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Підсумковий модульний контроль	Залік	2	30
Організація приміщень на підприємстві готельного господарства	Лекція Лабораторне	2 6	15
Система безпеки та охорона праці в готелях.	Лекція, Лабораторне	2 6	15
Організація прибиральних робіт у житлових групах приміщень підприємств готельного господарства.	Лекція, Лабораторне	2 6	15
Організація послуг харчування у готелях.	Лекція, Лабораторне	2 6	15
Організаційні принципи управління персоналом у готелях.	Лекція, Лабораторне	2 26	15
Курсова робота		30	60-100
Підсумковий модульний контроль	екзамен	2	25

6. Самостійна робота

У процесі підготовки за темами (питаннями) курсу, що віднесені для самостійного опрацювання, студентам слід звернути особливу увагу на засвоєння зазначених ключових понять та термінів. Обов'язковим вважається ведення студентами робочого конспекту, який повинен містити розгорнутий або тезисний огляд питань, що віднесені для самостійного опрацювання, а також визначення ключових понять і термінів.

Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативно-правових актів. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до екзамену, студентам рекомендується звертатись до першоджерел (міжнародних нормативно-правових актів, Конституції України, законів, наказів, інструкцій міністерств та інших нормативно-правових документів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми, наводяться та аналізуються нормативно-правові акти.

У процесі вивчення курсу для поточного контролю самостійної роботи студентів денної форми навчання та якості засвоєння ними матеріалу викладач використовує:

- опитування студентів під час лабораторних занять, перевірку робочих конспектів;
- залучення студентів до дискусії з теми семінарського заняття з наступною оцінкою ініціативи та здатності до аналізу дискусійних питань;

– проведення поточних контрольних робіт, тестування та модульного контролю.

Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою:

[-https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_5/about](https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_5/about)
[-https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/about](https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/about)

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

7. Індивідуальні завдання

У якості індивідуальної роботи студенти виконують курсову роботу. Курсова робота – вид самостійної навчально-наукової роботи з елементами дослідження, що виконується студентами протягом семестру з метою закріплення, поглиблення і узагальнення знань, одержаних за час навчання та їх застосування до комплексного вирішення конкретного фахового завдання. Курсова робота виконується студентом самостійно і здається у встановлений кафедрою термін. Передумовами виконання індивідуального завдання слугують: систематичне відвідування лекцій, активна участь в роботі на лабораторних заняттях, творча ініціатива, відповідальність та організованість студента.

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

Методичні вказівки до виконання курсової роботи наведені в moodle.zp.edu.ua (<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=4808>) окремим курсом, а також в репозитарії університету».

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу в кожному семестрі, завдання наведено в moodle.zp.edu.ua.

8. Система та критерії оцінювання курсу

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (залік, курсова, екзамен).

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Робота на лабораторних заняттях:

Під час занять студенти усно доповідають на питання, виконують розрахункові роботи, виконують певні завдання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 10 балів у 1 і 2 модулі та 15 балів у 3 і 4 модулі.

Критерії оцінки на лабораторному занятті (поточний контроль) для 5 семестру

Бали	Критерії оцінки
10-8	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
7-6	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та лабораторних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
5	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань лабораторних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.

4-3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання лабораторних занять, інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Критерії оцінки на лабораторному занятті (поточний контроль) для 6 семестру

Бали	Критерії оцінки
15–12	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
11–9	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та лабораторних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
8–5	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань лабораторних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
4–3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання лабораторних занять, інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Якщо студент опосередковано відвідував лабораторні заняття, але брав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

А) Доповнення виступу:

2 бали – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

1 бал отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

Б) Суттєві запитання до доповідачів:

2 бали отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

1 бал отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

Самостійна робота студентів

Опрацювання тематики наведеної для самостійної роботи та використання отриманих знань під час виконання завдань дають змогу кожному студенту підвищити отриману оцінку за кожне лабораторне завдання.

РУБІЖНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення письмових контрольних робіт (тестів), які проводяться на окремому тижні під час заняття. Здобувач має змогу отримати додаткові бали до виконаних лабораторних завдань та підвищити загальну суму балів.

Якщо здобувач виконав успішно всі наведені до рубіжного контролю завдання – він може не виконувати контрольну роботу/тести.

В структурі навчання виділяють 4 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає рубіжний контроль.

Студент, який з різних обставин не виконав мінімум 5 завдань в 5 семестрі та 4 завдання в 6 семестрі не можуть бути допущені до заліку та екзамену.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ.

Семестровий підсумковий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувача вищої освіти. Підсумковий модульний контроль знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно схеми. Розподіл балів, які отримують студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за лабораторних заняттях (max).

5 семестр

Поточне тестування та самостійна робота							залік	Сума
Змістовий модуль №1				Змістовий модуль №2				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	30	100
10	10	10	10	10	10	10		

T1, T2 ... T7 – теми змістових модулів.

6 семестр

Поточне тестування та самостійна робота					екзамен	Сума
Змістовий модуль №3			Змістовий модуль №4			
T8	T9	T10	T11	T12	25	100
15	15	15	15	15		

T11, T12 ... T12 – теми змістових модулів.

ОЦІНЮВАННЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота оцінюється за такими критеріями:

- самостійне виконання;
- логічність та послідовність викладання матеріалу;
- повнота розкриття теми (проблемної ситуації або практичного завдання);
- обґрунтованість висновків;
- використання статистичної інформації, наукової та довідкової літератури;
- можлива наявність конкретних пропозицій;
- якість оформлення.

Оцінювання виконання курсової роботи проводиться за шкалою від 60 до 100 балів.

1. Для отримання позитивної оцінки студент повинен:

- вкласти у встановлений термін підготовки;
- правильність застосування цитат, оформлення посилань;
- логічність викладу матеріалу;
- наявність рішення конкретних завдань;
- наявність актуального графічного матеріалу;
- уміння аналізувати теоретичний і практичний матеріал, робити узагальнення і висновки;
- новизна і різноманітність фактичного матеріалу;
- лаконічність та уміла презентація роботи;
- чіткість і повнота відповідей на поставлені питання.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:

Три питання потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 10 балів за кожне питання). Максимальна кількість складає **30 балів**. При дистанційному навчанні використовуються тестові завдання. Тест складається з питань, які в сумі дають також 30 балів.

10 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

9-7 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

6-4 балів отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

3-1 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

0 балів отримують студенти, які недопущені або не з'явилися на залік.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНІ:

Під час складання іспиту здобувач може отримати 25 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни за семестр складає 75 бали на лабораторних заняттях.

Екзамен проводиться в письмовій формі. Під час очного навчання студент отримує 2 теоретико-практичних питання від викладача (кожне питання окремо, 1 – 10 балів, 2 – 15 балів). Питання формуються окремо для кожного студента з урахуванням його індивідуальної траєкторії вивчення освітнього компонента. Вони стосуються організації, технології та організації роботи ресторанного закладу, який студент або проектує, або досліджує певний заклад.

Наприклад: 1. Охарактеризуйте систему управління персоналом готелю, наведіть її функції, принципи та структуру. 2. Назвіть характерні прийоми місцерозташування готельних підприємств, урахуваючи містобудівний аналіз розміщення готелів у планувальній структурі міст.

Бали	Критерії оцінювання відповіді
15–12	Відповідь студента: <ul style="list-style-type: none">- містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання;- демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірно розуміння змісту основних теоретичних положень;- вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання;- демонструє знання різних наукових концепцій та підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням;- здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.
11–9	Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки: <ul style="list-style-type: none">- недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання;- недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер;- окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, яка не відноситься до змісту екзаменаційного питання;
8–4	Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме: <ul style="list-style-type: none">- зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання;- відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу;- відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання;
3–1	Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципів аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.

Під час дистанційного навчання студенту пропонується виконання тестових завдань за весь курс навчання в системі дистанційного навчання університету.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть додатково враховуватись такі види активностей здобувача (неформальна освіта) за умов підтвердження результатів (сертифікат з

зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо):

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

– участь в форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем ресторанної галузі (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом; збірником тез тощо);

– участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з ресторанного господарства (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

9. Інформаційне забезпечення курсу

1. Методичні вказівки до написання курсових робіт з дисципліни «Організація готельного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: С.М. Журавльова. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. 32 с.

2. Журавльова С.М., Зайцева В.М., Каптюх Т.В. Технологія готельної справи : Навчальний посібник. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.

3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

4. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.

5. Нечаюк, Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібни. 3- те вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 343с.

6. Журавльова С.М., Пушкарьова Д.О. Розвиток малих готелів в Україні, як спосіб організації бізнесу. *Проблеми розвитку економіки підприємства: погляд молоді*. Харків: ХНАДУ. 2021. 399 с. С. 152-153.

7. Гостиничний бізнес online. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <<http://prohotelia.com.ua>>.

8. Нормативні акти України. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <www.nau.kiev.ua>.

9. Все гостиниці України. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <<http://www.ukraine-hotel.com>>.

10. Hotelstars Union. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <<http://prohotelia.com.ua/2021/06/hotelstars/>>.

10. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

– не запізнюватися на заняття;

– не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;

– самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;

– системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;

– конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;

– брати активну участь у навчальному процесі;

– своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;

– відключити мобільний телефон під час заняття;

– бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;

– брати участь у контрольних заходах (поточний контроль, підсумковий контроль);

– будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не

має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».

Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо). Передбачається перезарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проектів, був слухачем курсів на дистанційних платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо.