



Український державний університет імені Михайла Драгоманова  
Факультет  
\_\_\_\_ПРИРОДНИЧИЙ

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (СИЛАБУС)

\_\_\_\_ Системи гостинності в туризмі \_\_\_\_  
(назва навчальної дисципліни)

\_\_\_\_ Туризм \_\_\_\_

(назва освітньої програми)

Рік навчання \_4\_, семестр 8, 2021 рік вступу\*

Форма навчання (денна) \*

Додаток 2

Емблема  
факультету/  
інституту  
(за наявності)

Галузь знань  
\_24 Сфера обслуговування  
Спеціальність  
\_242 Туризм  
(шифр, назва)  
Освітній рівень  
(перший (бакалаврський))

Кафедра  
та викладач

Кафедра \_екології та туризму\_\_\_\_

Викладач/викладачі: \_доц. Буличева Т.В.\_\_\_\_

Лінк на профіль викладача на сайті факультету чи у Google Scholar <https://fpgoe.npu.edu.ua/> <https://fpgoe-npu-edu-ua-navchalni-dysczypliny-kafedry-turyzm>

E-mail: [t.v.bulycheva@npu.edu.ua](mailto:t.v.bulycheva@npu.edu.ua)

Лінк на курс в Moodle (за наявності) \*:

I. Основна  
мета/цілі навчання

*надання студентам науково-професійних знань щодо ефективних існуючих систем гостинності в туристському просторі України та за кордоном, поглибити їх уявлення про структуру і складові послуг гостинності, підготовка майбутніх менеджерів туризму до моделювання туристичних послуг та систем гостинності.*

II. Місце  
навчальної  
дисципліни в  
освітній програмі\*

*Навчальна дисципліна обов'язкова*

*Цикл професійної підготовки*

*Шифр у навчальному плані: ПП1.22*

III. Обсяг  
навчальної  
дисципліни

*Кількість кредитів*

3

*Загальна кількість годин*

90

*Лекційні заняття*

8

*Семінарські/практичні заняття*

4

*Самостійна робота*

78

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>IV. Короткий зміст навчальної дисципліни</b> | <p><b>Змістовий модуль 1. Теоретичні засади вивчення систем гостинності в туризмі.</b><br/> Тема 1. Предмет і об'єкт вивчення навчальної дисципліни. Зародження готельної справи.<br/> Тема 2. Гостинність – як секретний елемент обслуговування.<br/> Тема 3. Класифікація засобів розміщення.<br/> Тема 4. Сучасна індустрія гостинності.</p> <p><b>Змістовий модуль 2. Моделі організації готельно- ресторанних та розважальних послуг.</b><br/> Тема 5. Спеціалізація, диверсифікація, концептуалізація та екологізація готельних послуг.<br/> Тема 6. Забезпечення комфортності готельних номерів та їх класифікація.<br/> Тема 7. Організація тур обслуговування в ресторанному підприємстві та закладах розваг.<br/> Тема 8. Правила обслуговування туристів в підприємствах харчування, ресторанного господарства.<br/> Тема 9. Нормативно-правові акти, які регламентують надання готельно-ресторанних та розважальних послуг</p> <p><b>Змістовий модуль 3. Особливості організації надання послуг гостинності в туризмі.</b><br/> Тема 10. Особливості організації надання послуг гостинності в готельному бізнесі.<br/> Тема 11. Особливості організації надання послуг гостинності в ресторанному бізнесі.<br/> Тема 12. Особливості організації надання послуг гостинності у розважальному бізнесі.<br/> Тема 13. Особливості організації надання послуг гостинності для різних груп подорожуючих.<br/> Тема 14. Особливості організації надання послуг гостинності оригінальних готелів, ресторанів та закладів розваг світу.<br/> Тема 15. Особливості організації надання послуг гостинності для подорожуючих з тваринами.</p> |
| <b>V. Результати навчання</b>                   | <p><b>ПР04.</b> Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору.<br/> <b>ПР05.</b> Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території.<br/> <b>ПР10.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно- управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>VI. Порядок і критерії оцінювання</b>        | <p><b>Форми і методи поточного контролю</b><br/> Поточний контроль: опитування (усні й письмові), доповіді, реферати, творчі роботи (презентації, есе), тренувальні тести, тестові модульні контрольні роботи<br/> Підсумковий контроль: залік у 8 семестрі</p> <p style="text-align: center;"><b>Критерії оцінювання</b></p> <p><u>Під час усних відповідей:</u> повнота розкриття питання; логіка викладення, культура мовлення; впевненість та аргументованість; використання основної та додаткової літератури (підручників, навчальних посібників, журналів, інших періодичних видань тощо); аналітичні міркування, вміння робити порівняння, висновки.</p> <p><u>Під час виконання письмових завдань:</u> повнота розкриття питання; цілісність, систематичність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки; акуратність оформлення письмової роботи.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

---

#### Рівень відповідності критеріям

Творчий рівень (90 – 100 балів). Здобувач засвоїв навчальну дисципліну повністю, вільно володіє навчальним матеріалом, успішно і креативно розв'язує завдання різних видів складності, аргументовано висловлює свої думки, займається самоосвітою, може брати активну участь в наукових проєктах і конкурсах.

Високий рівень (80 – 89 балів). Здобувач засвоїв навчальну дисципліну в необхідному обсязі, володіє навчальним матеріалом у межах навчальної дисципліни, виконав завдання до кожної теми, проте у відповідях допускає деякі неточності.

Достатній рівень (70 – 79 балів). Здобувач засвоїв навчальну дисципліну в повному обсязі, але нерівномірно володіє навчальним матеріалом, здатний його аналізувати, проте не може сформулювати висновки досить ґрунтовно.

Задовільний рівень (65 – 69 балів). Здобувач загалом опанував навчальну дисципліну, але більшість тем засвоїв поверхово.

Низький рівень (60 – 64 балів). Здобувач загалом засвоїв навчальну дисципліну, але дуже поверхово, володіє навчальним матеріалом на елементарному рівні і фрагментарно, не може самостійно викласти зміст більшості тем.

Незадовільний рівень: 35 – 59 балів з можливістю повторного складання. Здобувач частково засвоїв навчальну дисципліну, не засвоїв більшості тем, володіє елементарними знаннями з навчальної дисципліни, не вміє логічно, послідовно, ґрунтовно висловлювати думку; 0 – 34 балів з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни. Здобувач не виконав більшості завдань, не володіє навчальним матеріалом.

---

#### VII. Політика курсу\*

*Дні й години для консультацій: консультації проводяться за графіком кафедри: що середи після четвертої пари.*

*Про потребу в консультації здобувач повідомляє напередодні.*

*Обсяги, терміни і порядок відпрацювань: відпрацювати пропуски здобувач може в години консультацій; доскласти/перескласти завдання може протягом двох тижнів після пари, на якій воно мало бути зараховане; за доскладання й перескладання робіт (якщо здобувач не наводить поважних причин порушення вимог) оцінка за роботу може буде знижена.*

*Особливості оцінювання. Максимальні бали за виконання робіт здобувачами:*

- 1) опитування (усне, письмове) – 3 бали;*
  - 2) реферативні повідомлення, доповіді – 5 балів;*
  - 3) творчі роботи – 5 балів;*
  - 4) оформлення документів – 2 бали;*
  - 5) тренувальні тести – 2 бали;*
  - 6) тестові модульні контрольні роботи – 5 балів.*
-

---

**VIII. Основні  
інформаційні  
ресурси**

*Рекомендована література*

- 1.Капінос Г.І. *Операційний менеджмент: навч. посіб.* / Г.І. Капінос, І.В. Бабій. – Київ : Центр навч. літ., 2013. – 352 с.
- 2.Козловський Є.В. *Правове регулювання туристичної діяльності. Навч. посіб.* – К. : Центр учбової літератури, 2015. –272 с.
- 3.Кудла Н.Є. *Менеджмент підприємства готельно-ресторанного бізнесу* /Н.Є. Кудла. – Київ : Знання, 2012. – 343 с.
4. Кузнєцова Н. М. *Основи економіки готельного та ресторанного господарства.* – К.: Федерація профспілок України, Інститут туризму, 1997.
5. Левченко М.М. *Менеджмент у ресторанному господарстві: навч. посіб.* /М.М. Левченко. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 256 с.
- 6.Любіцева О.О. *Методика розробки турів: Навчальний посібник.* - К.: Альтерпрес, 2003. - 208 с.
7. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. *Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник.* - К.: Знання, 2008.- 661с.

---

*Обговорено та затверджено на засіданні кафедри туризму\_\_протокол №1\_від 30.08.2024\_\_\_\_\_*

---

\* Не є обов'язковим структурним елементом робочої програми навчальної дисципліни (силабуса). Також за рішенням гаранта та науково-методичної ради факультету/інституту відповідно до специфіки освітньої програми, в межах якої викладається навчальна дисципліна, можуть бути додані інші структурні елементи робочої програми навчальної дисципліни (силабуса) або змінено її технічне оформлення.