

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Географічний факультет**  
**Кафедра туризму та готельного господарства**

**СИЛАБУС**

вибіркового освітнього компонента

**МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА ГОТЕЛІВ**

підготовки	Бакалавр
спеціальності	242 Туризм
освітньо-професійної програми	Туризм

Луцьк – 2022

**Силабус освітнього компонента «МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА ГОТЕЛІВ»** підготовки бакалавра, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 242 «Туризм», за освітньою програмою «Туризм».

**Укладач:** Єрко І.В., кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства.

**Погоджено**

Гарант освітньо-професійної програми:



Ільїн Л. В.

**Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства**

протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л. В.

© Єрко І.В., 2022 р.

## I. ОПИС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 242 Туризм Освітньо-професійна програма: Туризм Освітній рівень: перший (бакалаврський)	<b>Вибірковий</b>
Кількість годин/кредитів 150/5		<b>Рік навчання – 2</b>
ІНДЗ: є		<b>Семестр – 3</b>
		<b>Лекції – 10 год.</b>
		<b>Практичні – 20 год.</b>
		<b>Самостійна робота – 110 год.</b>
		<b>Консультації – 10 год.</b>
<b>Форма контролю: залік</b>		
<b>Мова навчання</b>	Українська	

## II. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА

**Викладач:** Єрко Ірина Володимирівна, кандидат географічних наук, доцент

Контактна інформація викладача:

Телефон +380668897418

Електронна пошта: [ierko@vnu.edu.ua](mailto:ierko@vnu.edu.ua)

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С ВНУ імені Лесі Українки

**Кафедра** – туризму та готельного господарства

**Факультет** – географічний

**Дні занять:** <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>.

## III. ОПИС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

### 1. Анотація

Освітній компонент розроблено таким чином, щоб надати студентам необхідні знання та навички які є обов'язкові щоб стати фахівцем туристичної галузі. В ОК представлено огляд матеріально-технічної бази готелів та ресторанів, які необхідні підвищення компетентностей працівників сфери обслуговування.

### 2. Пререквізити

Вивчення ОК передбачає попереднє засвоєння кредитів з теорії та практики: «Організація готельного господарства».

### 3. Постреквізити

У процесі навчання студенти сформуєть систему спеціальних знань з готельної та ресторанної бази.

### 4. Мета і завдання

*Мета ОК* – формування системи спеціальних знань з матеріально-технічної бази готелів та ресторанів.

Для досягнення мети необхідно виконати такі завдання:

- розкрити сутність поняття матеріально-технічна база;
- розташування засобів розміщення. структура і оснащення їх приміщень;
- інженерне і санітарно-технічне устаткування готельно-ресторанних комплексів;
- транспортні засоби як елемент матеріально-технічної бази готелів.

*В результаті вивчення даного ОК студент повинен знати:*

- розташування засобів розміщення. структура і оснащення їх приміщень;
- інженерне і санітарно-технічне устаткування готельно-ресторанних комплексів;
- транспортні засоби як елемент матеріально-технічної бази готелів.

*Вміти:*

- здійснювати поточне та стратегічне планування матеріально-технічних об'єктів;
- використовувати інженерне і санітарно-технічне устаткування готельно-ресторанних комплексів.

### 5. Результати навчання (компетентності).

В результаті вивчення ОК студенти отримують компетенції щодо набуття професійних знань та практичних навичок з організації надання анімаційних послуг в туризмі.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 05. Прагнення до збереження навколишнього середовища;

ЗК 06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

Фахові компетентності (СК)

ФК 21. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.

Результати навчання

РН 8. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.

РН 9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

### 6. Структура ОК

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Консу л..	См. роб. .	*Форма контролю/ Бали
<b>Змістовий модуль Матеріально-технічна база</b>						
Тема 1. Засоби розміщення. класифікація	10	2	4	2	22	ДС, ІРС / 8
Тема 2. Основні і оборотні засоби готельно - ресторанного господарства. їх вартість і амортизація	10	2	4	2	22	ДС, ІРС / 8
Тема 3. Розташування засобів розміщення. структура і оснащення їх приміщень	10	2	4	2	22	ДС, ІРС / 8
Тема 4. Інженерне і санітарно- технічне устаткування готельно- ресторанних комплексів	14	2	4	2	22	ДС, ІРС / 8
Тема 5. Транспортні засоби як елемент матеріально-технічної	14	2	4	2	22	ДС, ІРС / 8

бази готелів						
ІНДЗ						ІНДЗ /8
Самостійна робота						25
Контрольна робота						25
<b>Всього годин:</b>	<b>150</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>110</b>	<b>100</b>

\*Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, СР – самостійна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору, тощо.

### 7. Завдання для самостійного опрацювання

	Тема	Кількість годин
1.	<b>ЗАСОБИ РОЗМІЩЕННЯ. КЛАСИФІКАЦІЯ</b> 1 Класифікація засобів розміщення 2 Класифікація готелів 3 Класифікація готельних підприємств за їх функціональним призначенням 4 Номерний фонд готелів. Класифікація готельних номерів 5 Класифікація ресторанних підприємств.	22
2.	<b>ОСНОВНІ І ОБОРОТНІ ЗАСОБИ ГОТЕЛЬНО - РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ЇХ ВАРТІСТЬ І АМОРТИЗАЦІ</b> 1 Сутність матеріально-технічної бази 2 Основні і оборотні засоби готельно-ресторанного господарства 3 Оцінка вартості основних засобів і їх амортизація	22
3.	<b>РОЗТАШУВАННЯ ЗАСОБІВ РОЗМІЩЕННЯ. СТРУКТУРА І ОСНАЦЕННЯ ЇХ ПРИМІЩЕНЬ</b> 1 Розташування готельних підприємств 2 Функціональна структура будівель і внутрішніх приміщень підприємств гостинності 3 Приміщення підприємств ресторанного господарства. Їх оснащення	22
4.	<b>ІНЖЕНЕРНЕ І САНІТАРНО-ТЕХНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ</b> 1 Електропостачання 2 Освітлювальна техніка та освітлення приміщень 3 Слабкострумове господарство 4 Транспортні комунікації будівель 5 Водопровідна й каналізаційна мережа 6 Вентиляція, кондиціонування і очищення повітря. Опалення 7 Система видалення сміття 8 Білизнопровід 9 Система газового господарства 10 Печі і каміни	22

5.	ТРАНСПОРТНІ ЗАСОБИ ЯК ЕЛЕМЕНТ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ГОТЕЛІВ 1 Автотранспортні засоби 2 Водні транспортні засоби 3 Повітряні транспортні засоби	22
	<b>Всього годин</b>	<b>110</b>

#### IV. ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

##### Послідовність вивчення курсу полягає у наступному:

1. Першочергово студенти ознайомлюються із лекційним матеріалом.

2. Після ознайомлення із лекцією у студентів розпочинаються практичні заняття. Виконання практичних занять відбувається послідовно від 1 до 9. У кожній практичній роботі є питання для обговорення та аудиторні завдання. Відповіді на питання до обговорення студенти дають усно (це питання які викладач задає додатково при захисті практичної роботи), а на аудиторні завдання дають письмові відповіді (відповідь повинна бути написана у зошиті). Кожна практична робота оцінюється відповідно до встановленого балу у силабусі.

3. ОК передбачено написання модулів, це можуть бути тести, розгорнуті питання як усно так і письмово.

4. Також ОК передбачено самостійну роботу та написання індивідуального завдання. Перелік питань для самостійного опрацювання прикріплений в силабусі, студенти повинні до іспиту ознайомитись із запропонованими питаннями та орієнтуватись у них. Щодо ІНДЗ, то воно виконується індивідуально, за нього ставиться оцінка відповідно до повноти його виконання. Перелік питань до ІНДЗ викладач дає на початку семестру.

5. Семестрова оцінка за залік виводиться за загальною кількістю балів, які набрав студент протягом семестру (практичні роботи, індз, самостійна робота, контрольна робота). Якщо студента не влаштовує та кількість балів яку він набрав протягом семестру, то він може підвищити свої бали лише на другій відомості (відомість А) і при цьому усі попередні бали будуть скасовані, отже студенту доведеться набирати бали знову, давши відповіді на питання до заліку.

##### Політика щодо академічної доброчесності.

*Академічна доброчесність* – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання і провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень.

*Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти* передбачає:

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
- посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надання достовірної інформації про результати власної освітньої (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації».

Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщується на сайті

університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

### **Політика щодо дедлайнів та перекладання.**

Відвідування занять є обов'язковим. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Пропущені заняття відпрацьовувати під час консультацій. Студент повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь у навчальному процесі.

Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з ОК або прописує на інтернет-платформі курсу. Якщо студент не здає практичну роботу вчасно (відповідно вказаних термінів), то з кожним тижнем максимальна кількість балів зменшується. Перекладання завдань поточного контролю та модульного контролю при вивченні ОК «Організація анімаційної діяльності» узгоджується з політикою ЗВО.

## **V. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ**

**Шкала оцінювання знань здобувачів освіти з освітніх компонентів,  
де формою контролю є залік**

<b>Оцінка в балах</b>	<b>Лінгвістична оцінка</b>
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перекладання)

Форма контролю – залік. Оцінювання знань здобувачів освіти здійснюється під час поточного контролю за результатами виконання практичних робіт, самостійної роботи та контрольної роботи. Усі результати додаються, набрана студентом протягом семестру сума балів є оцінкою за залік. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної вище. Якщо студента не влаштовує його поточний бал, то він може його підвищити на другій відомості, але при цьому усі попередні бали будуть скасовані.

*Перелік питань до заліку*

1. Класифікація засобів розміщення
2. Класифікація готелів
3. Класифікація готельних підприємств за їх функціональним призначенням
4. Номерний фонд готелів. Класифікація готельних номерів
5. Класифікація ресторанних підприємств.
6. Сутність матеріально-технічної бази
7. Основні і оборотні засоби готельно-ресторанного господарства

8. Оцінка вартості основних засобів і їх амортизація
9. Розташування готельних підприємств
10. Функціональна структура будівель і внутрішніх приміщень підприємств гостинності
11. Приміщення підприємств ресторанного господарства. Їх оснащення
12. Електропостачання
13. Освітлювальна техніка та освітлення приміщень
14. Слабкострумове господарство
15. Транспортні комунікації будівель
16. Водопровідна й каналізаційна мережа
17. Вентиляція, кондиціонування і очищення повітря. Опалення
18. Система видалення сміття
19. Білизнопровід
20. Система газового господарства
21. Печі і каміни
22. Автотранспортні засоби
23. Водні транспортні засоби
24. Повітряні транспортні засоби

## **VI. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ**

### **Основна**

1. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.
2. Ведмідь Н. І. Санаторно-курортний комплекс: сервісне управління: [монографія]. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 536 с.
3. Галасюк С. С. Організаційно-економічні засади функціонування малих готелів: монографія. Одеса: Атлант, 2015. 281 с.
4. Галасюк С. С. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» для студентів III курсу всіх форм навчання напряму підготовки «Туризм». Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2018. 76 с.
5. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
6. Головка О. М. Організація готельного господарства: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012. 338 с.
7. Котенко Г. С. Організація готельного господарства. Конспект лекцій для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Інститут туризму, 2012. 375 с.
8. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури. 2011. 368 с.
9. Ладигенська Р.С. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія обслуговування в готелях і туркомплексах» (для студентів 4 курсу усіх форм навчання за напрямом підготовки «Менеджмент»). Харк. нац. акад. міськ. госп-ва Х.: ХНАМГ, 2010. 254 с.
10. Левицька І. В. Готельна справа: навчальний посібник. Вінниця: Едельвейс и К<sup>0</sup>, 2015. 580 с.
11. Малі готелі: організація роботи та обслуговування: навчальний посібник / За заг. ред. Н. В. Барна. – 2-ге видання, переробл. і доп. Київ: Університет «Україна», 2012. 336 с.
12. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика: підручник. 2 видання, перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
13. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування: підручник. Київ:



Знання, 2011. 366 с.

14. Мунін Г. Б. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі: навчальний посібник / за заг. ред. Л. С. Трофименко і О. О. Гаца. Київ: Кондор, 2008. 370 с.

15. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. – 3-тє видання. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 342 с.

16. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х томах. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.

#### Додаткова література

1. Апонін В.В., Олексин І.І., Шутовська Н.О., Футало Т.В. Організація і технологія надання послуг. Навч. посібник за редакцією професора В.В. Апоніна. Київ: Видавничий центр «Академія», 2006. -311 с.

2. Єрко І. В. Готельно-ресторанний комплекс як складова розвитку гірськолижного туризму : *Zbiór artykułów naukowych z Konferencji Międzynarodowej Naukowo-Praktycznej* (on-line) zorganizowanej dla pracowników naukowych uczelni, jednostek naukowo-badawczych oraz badawczych z państw obszaru byłego Związku Radzieckiego oraz byłej Jugosławii (30.11.2017) Warszawa: Wydawca: Sp.z.o.o. «Diamond trading tour», 2017. Str. 121-124.

3. Єрко І. Діяльність колективних засобів розміщення Одеської області : *Суспільно-географічні чинники розвитку регіонів* : матеріали II Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Луцьк, 19–20 квітня 2018 р.) / за ред. Ю. М. Барського, С. О. Пугача. Луцьк : Волиньполіграф, 2018. С. 158–162.

4. Потрапелюк М. В. Колективні засоби розміщення Івано-Франківської області : *Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку* : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції з нагоди 10-ої річниці створення кафедри туризму та готельного господарства у Східноєвропейському національному університеті імені Лесі Українки (м. Луцьк, 27 вересня 2018 р.) / відпов. ред. Л. В. Ільїн. Луцьк. : ПП Іванюк В. П., 2018. С. 39–41.

5. Янюк І. Основні та додаткові послуги колективних засобів розміщення Одеської області : *Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку* : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції з нагоди 10-ої річниці створення кафедри туризму та готельного господарства у Східноєвропейському національному університеті імені Лесі Українки (м. Луцьк, 27 вересня 2018 р.) / відпов. ред. Л. В. Ільїн. Луцьк. : ПП Іванюк В. П., 2018. С. 46–49.

6. Єрко І. В. Аналіз діяльності та сервісу закладів готельного господарства Волинської області. Науковий вісник Східноєвропейського національного університету. Серія : географічні науки. 2019. № 31(385). С. 150–156.

7. Бурдель М. Каучсерфінг: спосіб розміщення і стиль життя : *Суспільно-географічні чинники розвитку регіонів* : матеріали III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Луцьк, 11–12 квітня 2019 р.) / за ред. Ю. М. Барського, С. О. Пугача. Луцьк, 2019. С. 109-110.

8. Курочка О. Г. Гіпоалергенні засоби розміщення як інструмент до створення нового виду послуг : *Актуальні проблеми розвитку природничих та гуманітарних наук* : зб. Матер. Міжнарод. Наук.-практ. Конф. (5 груд. 2019 р.) / відп. ред.. Зінченко М. О., Л. Л. Макарук. Луцьк, 2019. С. 534-537.

9. Єрко І. В. Організація готельного господарства : методичні рекомендації щодо виконання курсових робіт. Луцьк: ПП.. Іванюк, 2020. 42 с.