

	<h2 style="margin: 0;">СИЛАБУС</h2> <h3 style="margin: 0;">НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</h3> <h3 style="margin: 0;">«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО</h3> <h3 style="margin: 0;">ГОСПОДАРСТВА»</h3> <p style="margin: 0;">Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> Рік навчання: <u>3-й, семестр 5-й, 6-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>7 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Менеджменту</u> <u>зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	д.е.н., професор Польова Олена Леонідівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>olenapolova155@gmail.com</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Організація готельного господарства» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 210 год.: лекції - 60 год.; практичні заняття – 56 год., самостійна робота - 94 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік, іспит.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з таких дисциплін: «Туристичні та готельні ресурси України», «Економіка готелів і ресторанів», «Дизайн об'єктів готельно-ресторанної справи», «Інформаційні системи та технології у готельно-ресторанній сфері», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Охорона праці та безпека життєдіяльності».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», при написанні міждисциплінарної курсової роботи, при проходженні виробничої практики, при виконанні кваліфікаційної роботи та при підготовці до складання атестаційного екзамену.

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна забезпечує науково-теоретичну і методологічну основу для формування системи знань сфери гостинності, формування управлінського та економічного мислення, комплексного розуміння проблем організації господарської діяльності підприємств готельного господарства.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» є формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок з теорії та практики організації діяльності підприємств готельного господарства, зокрема, технологічного процесу обслуговування споживачів у готелях, організації готельного сервісу та експлуатаційної діяльності.

Завдання вивчення дисципліни

Розкрити суть організації готельного бізнесу; дати характеристику основних факторів, що впливають на розподіл підприємств готельного бізнесу на типи та категорії; засвоєння основних принципів організації приміщень на підприємствах готельного господарства; організації процесу обслуговування на підприємствах готельного господарства; організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення; організації обслуговування клієнтів в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій; організації допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств; організації праці в готельному господарстві.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

інтегральну компетентність (ІНК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

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

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

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

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

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

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

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

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
5 - семестр				
1.	Тема 1. Історія формування світового готельного господарства.	2	2	2
2.	Тема 2. Поняття та сучасні тенденції розвитку національного готельного господарства. Концепція гостинності в готельному господарстві.	2	2	2
3.	Тема 3. Міжнародні та національні готельні ланцюги.	2	2	2
4.	Тема 4. Нормативно-правове регулювання готельного господарства.	2	2	2
5.	Тема 5. Типологія підприємств готельного господарства та фактори, що впливають на неї.	2	2	2
6.	Тема 6. Сучасний підхід до класифікації готельних господарств.	4	2	2
7.	Тема 7. Організаційна структура управління сучасним готелем.	2	2	2
8.	Тема 8. Визначення, зміст та види готельних послуг.	2	2	2
9.	Тема 9. Особливості організації надання різних видів послуг в сучасних готелях.	2	2	2
10.	Тема 10. Організація роботи служби прийому і розміщення та обслуговування гостей у готелі. СОП (стандартні операційні процедури).	2	2	4
11.	Тема 11. Особливості організації сніданків у готелі.	2	2	2
12.	Тема 12. Технологічний процес прибирання номерів.	2	2	2
13.	Тема 13. Систематизація регулярної операційної діяльності в ГГ. Поняття	2	2	4

	стандартів обслуговування та основні визначення чек-листів.			
14.	Тема 14. Культура та психологія обслуговування туристів.	2	2	2
	Разом	30	28	32
	6 - семестр			
15.	Тема 15. Значення та види інформаційних технологій в готельному бізнесі. Програми автоматизації готельних підприємств та їхнє використання в сучасних готелях.	2	2	4
16.	Тема 16. Сучасні платформи та системи Інтернет-бронювання в готелі.	2	2	6
17.	Тема 17. Управління безпекою в готелі. Служба безпеки в готельних підприємствах.	2	2	2
18.	Тема 18. Тактико-організаційні заходи забезпечення безпеки в готелі.	2	2	4
19.	Тема 19. Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства.	2	2	4
20.	Тема 20. Визначення потреби в персоналі готельного господарства.	2	2	6
21.	Тема 21. Управління основними показниками дохідності готелю та запровадження політики продажів в готельному господарстві.	2	2	4
22.	Тема 22. Нормативи будівництва та правила проектування готелів в Україні.	2	2	4
23.	Тема 23. Стили дизайну інтер'єрів на підприємствах готельного господарства.	2	2	4
24.	Тема 24. Концептуальні підходи до інтер'єру. Сучасні готельні комплекси.	2	2	4
25.	Тема 25. Ландшафтна архітектура, природний ландшафт антропогенний ландшафт. Формування та обладнання території навколо готелю.	2	2	6
26.	Тема 26. Особливості проектування номерного фонду в готелі. Матеріально-технічне забезпечення номерного фонду готелю.	2	2	4
27.	Тема 27. Матеріально-технічне, продовольче постачання, та сервісне обслуговування підприємств готельного господарства.	2	2	6
28.	Тема 28. Склад та структура енергетичного господарства готелю. Інженерно-технічне та санітарно-технічне обслуговування. Функції та структура інженерно-технічної служби. Додаткові служби в обслуговуванні готельних господарств.	4	2	4
	Разом	30	28	62
	ВСЬОГО	60	56	94

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання.

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
5-й семестр				
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	6	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентацій за заданою проблемною тематикою)	10	2 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	6	2 рази на семестр	Тестування
Разом		32		
5	Підготовка до лекційних та практичних занять	12	щотижнево	Усне та письмове опитування

6	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
7	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентацій за заданою проблемною тематикою)	20	2 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
8	Підготовка до контрольних робіт та тестування	10	2 рази на семестр	Тестування
Разом		62		
Всього		94		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібн. Київ, Знання України, 2018. 358 с.
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса, 2018, 311 с.
3. Ковешніков В. С. Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно -ресторанної справи: навчальний посібник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
4. Коркуна О., Холявка В., Демічковський А. та ін. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Львів : Видавництва «Добра справа», 2019. 224 с.
5. Чепурда Л. М., Таньков К. М., Куракін О. Б. Організація готельного господарства. Теорія і практика : Навчальний посібник. М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2015. 427 с

Додаткова література

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація
2. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення
3. ДСТУ 9106:2021 Туристичні послуги. Хостели. Загальні вимоги та класифікація
4. ДСТУ 9105:2021 Туристичні послуги. Сільський туризм. Загальні вимоги. Класифікація засобів розміщення
5. Мунін Г. Б., Змійов. А. О. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посібн Київ, Ліра-К, 2015. 520 с.
6. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ , Центр учбової літератури, 2020, 244 с.

7. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ, Центр навчальної літератури, 2018, 348 с.
8. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. Київ, КНТЕУ, 2019. 632 с.
9. Роглев Х. И. Основи готельного менеджменту : навч. посібн. Київ, Кондор, 2015. 408 с.
10. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів, Афіна, 2017, 315 с.
11. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. : навч. посібн. Київ, Альто-прес. 2019. 447 с.
12. Федорченка В. К. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посібн. : навч. посібн. Київ, Вища школа, 2018. 237 с.

Інформаційні ресурси

1. Готелі України. URL:http://hotels24.ua/all_shares/
2. Інформація про туристичні виставки в Україні. <https://uitt-kiev.com/uk-UA>
4. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. URL: <https://www.world-tourism.org>.
5. Державне агентство розвитку туризму України. URL:www.tourism.gov.ua.
6. Національна туристична організація України. URL: https://nto.ua/index_ua.html
7. Premier мережа готелів. URL: <http://www.premier-hotels.com.ua/ua.html>.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5

4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100
Атестація 3		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5
Всього за атестацію 1		30
Атестація 4		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку та іспиту. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку	Оцінка за національною шкалою для іспиту
90-100	A	зараховано	відмінно
82-89	B		добре
75-81	C		задовільно
66-74	D		
60-65	E		
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни