

**СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Організація готельного господарства»**

<b>Галузь знань</b>		24 «Сфера послуг»		<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський)	
<b>Освітньо-професійні програми</b>		«Готельно-ресторанна справа»		<b>Тип дисципліни</b>	обов'язкова	
<b>Обсяг:</b>	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/заочна форма)			
			Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
	8	240	64/26	32	32	112/214

**АНОТАЦІЯ КУРСУ**

**Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі**

Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:	«Вступ до гостинності», «Підприємництво», «Гігієна та санітарія в галузі», «Рекреалогія»
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою	Prometheus <a href="https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/course/">https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/course/</a> Prometheus <a href="https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_8/course/">https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_8/course/</a>
<b>Мета курсу:</b>	вивчення теоретичних та методологічних основ організації готельного підприємства, визначення умов його становлення, розвитку пріоритетних форм діяльності, принципів формування стратегій функціонування в умовах конкуренції.

**Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми**

<b>Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</b>
<p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 13. Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.</p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>СК 15. Здатність розробляти проекти, обґрунтовувати їх, виявляти ініціативу, підприємливість.</p>

## Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

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

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 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.

РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

## ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
<b>Розділ 1 Теоретичні основи та тенденції розвитку готельної індустрії</b>			
Тема 1. Розвиток готельної індустрії у світі	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 1	2	Доповіді-презентації із розробки іміджу готельних закладів
Тема 2. Становлення сучасного готельного господарства – основної ланки індустрії гостинності	Лекція 2	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторне заняття 1	2	Тренінг з розробки процесів виробництва та реалізації готельних послуг, доповіді-презентації
Тема 3. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії в Україні	Лекція 3	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 2	2	Робота над літературними джерелами, ознайомлення з базами даних, доповіді-презентації
Тема 4. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 5. Правове та нормативне забезпечення готельної індустрії у світі	Лекція 5	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторне заняття 2	2	Робота з довідковою та нормативною документацією; доповіді-презентації
Тема 6. Законодавча та нормативна база готельної індустрії України	Лекція 6	-	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 3	2	Робота з довідковою та нормативною документацією
Тема 7. Державна реєстрація підприємств готельної індустрії України	Лекція 7	-	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 4	4	Тренінг з реєстрації та відкриття закладів готельної індустрії (в командах), моделювання процесу відкриття закладів готельної індустрії, доповіді-презентації
	Лабораторне заняття 3		
Тема 8. Готельна послуга як складова якості сфери послуг	Лекція 8	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тестування за темами 1-8

<b>Розділ 2 Системи категоризації та класифікації засобів розміщення в міжнародній і вітчизняній практиці</b>			
Тема 9. Класифікація засобів розміщення в міжнародній та вітчизняній практиці	Лекція 9	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 5	2	Розробка заходів щодо підвищення категорії готелю, обробка та інтерпретація даних, доповіді-презентації
Тема 10. Організаційні структури готельного закладу	Лекція 10	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 6	2	Розробка алгоритму процесу прийому і обслуговування гостей у готелі, доповіді-презентації
Тема 11. Технологічний цикл обслуговування споживачів в готелі	Лекція 11	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 7 Лабораторне заняття 4-5	6	Відпрацювання технології бронювання місць у готелі; Відпрацювання процесу реєстрації туристичних груп, доповіді-презентації
Тема 12 Предметно-просторове середовище готелю	Лекція 12	- 3	Лекція-візуалізація (Power Point), тестування за темами 9-12
<b>Розділ 3 Організація і технологія обслуговування номерного фонду</b>			
Тема 13 Організація і технологія клінінгових робіт	Лекція 13	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторне заняття 6-7	4	Відпрацювання технології прибирання приміщень загального користування та багатокімнатних номерів, доповіді-презентації
Тема 14 Організація і технологія обслуговування споживачів харчуванням	Лекція 14	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 15 Персонал як ключовий фактор роботи готелю	Лекція 15	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 8	2	Нормативно-методичне забезпечення служби персоналу, доповіді-презентації
Тема 16 Культура обслуговування в готельному господарстві	Лекція 16	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторне заняття 8	2 3	Відпрацювання правил поведінки персоналу готелю, доповіді-презентації, тестування за темами 13-16
Курсова робота		<b>20</b>	Захист курсової роботи
Підсумковий контроль знань		<b>40</b>	Виконання залікової роботи: залікові завдання, тестування
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проектна робота тощо
<b>2 семестр</b>			
<b>Розділ 4 Організація і технологія надання додаткових послуг</b>			
Тема 17 Організація обслуговування споживачів під час проживання у готелі	Лекція 1-2	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 1 Лабораторне заняття 1-2	9	Складання посадової інструкції для керівників підрозділів готелю, ситуаційні завдання, доповіді-презентації
Тема 18 Організація відпочинку та надання спортивно-оздоровчих послуг	Лекція 3-4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторне заняття 3-4	6	Організація роботи сервіс-бюро та екскурсійного бюро у готелях, розробка програм спортивно-оздоровчих послуг, доповіді-презентації

Тема 19 Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем	Лекція 5	- 4	Лекція-візуалізація (Power Point), тестування за темами 17-19
<b>Розділ 5 Організація роботи допоміжних служб готелю</b>			
Тема 20 Внутрішньо-організаційні нормативні документи	Лекція 6	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 2-3 Лабораторне заняття 5-6	12	Розробка положення о підрозділі, розробка інструкцій щодо прав та функціональних обов'язків персоналу, доповіді-презентації
Тема 21 Допоміжні служби готелю	Лекція 7-8	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 4-5	6	Розробка алгоритму постачання різного виду ресурсів, доповіді-презентації
Тема 22 Діяльність служби безпеки готелю	Лекція 9	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 6	3 4	Розробка методів забезпечення безпеки готелю, доповіді-презентації. Тестування за темами 20-22
<b>Розділ 6 Концептуальні рішення та дизайн готельних комплексів</b>			
Тема 23 Концептуальні рішення закладів сфери гостинності	Лекція 10	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 7	3	Розробляння практичної філософії готелю, доповіді-презентації
Тема 24 Інжиніринг в індустрії гостинності	Лекція 11	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 8	3	Розробка заходів щодо енергоефективності у готельному господарстві, доповіді-презентації
Тема 25 Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень готелю	Лекція 12	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 26 Сучасні архітектурно-будівельні тенденції готельних будівель	Лекція 13-14	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 27 Дизайн середовища готельних комплексів	Лекція 15	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 28 Сучасний дизайн закладів індустрії гостинності	Лекція 16	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторне заняття 7-8	6 4	Розробка пропозицій щодо екологічної орієнтації дизайну. Розробка енергозберігаючої стратегії готелю, доповіді-презентації. Тестування за темами 23-28
<b>Підсумковий контроль знань (наукове дослідження, його підготовка, презентація)</b>		<b>40</b>	Екзамен
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		10	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проєктна робота тощо.

## ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

### Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни

- 1) Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>
- 2) Академія гостинності <http://hotel-rest.com.ua>
- 3) Міжнародний туризм <https://intour.com.ua/>

1. Брич В.Я., Банева І.О., Терешкін О.Г. та ін. Організація готельно-ресторанної справи : Навч. посібник / За ред. В.Я. Брича. – Київ : Вид-во ЛіраК, 2019. – 484с.
2. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навч. посібник. / М.П. Мальська та ін. / – К. : Центр навчальної літератури, 2019. – 472 с.
3. Малюк Л.П., Терешкін О.Г., Кононенко Т.П та ін. Дипломне проектування готелів і ресторанів. Інноваційний підхід : підручник / Л.П. Малюк, – Х.: Факт, 2019. – 386 с.

### ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання заліку та істипу відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проекту та / або проекту в команді з трьох осіб.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді (до 3-х осіб).
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

### КРИТЕРІЇ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн до кожного розділу	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За темами по кожному розділу пропонується пропонується 20 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,15-0,2
Опитування, оцінка практичних завдань	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати, продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1
Опитування, оцінка лабораторних занять	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	1
Підготовка дослідження, його презентація	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати, продемонстрував знання фахової літератури	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації продемонстрував повне знання програмного матеріалу, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2

	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації проєкту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1
Самостійна робота		
	1) Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу) 2) Підготовка до лабораторних занять 3) Вивчення актуальної літератури (обговорення в контексті вивчення теми) 4) Підготовка та рішення ситуаційних завдань 5) Підготовка і написання курсової роботи та презентацій	32 годин /60 32 годин /60 10 годин/18 8 годин/16 30 годин/60 <b>112 годин/214 годин</b>