

Анотація
СЕРТИФІКАТНА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
Короткотерміновий освітній курс «Організація готельного господарства»

Загальна інформація		
Офіційна назва короткотермінового освітнього курсу	«Організація готельного господарства»	
Назва структурного підрозділу (кафедра, факультет, навчально-науковий інститут тощо)	кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій Навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»	
Відповідальна особа базового підрозділу	професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій – доктор техн. наук, професор Терешкін Олег м.т. +38 (050) 301 05 10 olegtereshkin@karazin.ua	
Обсяг (тривалість) програми в годинах та/або кредитах ЄКТС	6 кредитів – з урахуванням самостійної (позааудиторної) роботи та складання заліку	
Мова(и) викладання	українська	
Передумови навчання	диплом не нижче молодшого бакалавра	
Мінімальна та максимальна кількість осіб в групі	від 10 до 50 осіб	
Форми навчання та вартість	дистанційна форма навчання. Вартість – 2000 грн з особи	
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://international-relations-tourism.karazin.ua/schools/MEK_GRS	
Мета програми		
Метою підготовки є вивчення теоретичних та методологічних основ організації готельного підприємства, визначення умов його становлення, розвитку пріоритетних форм діяльності, принципів формування стратегій функціонування та концепції гостинності		
Компетентності, що вдосконалюються/ набуваються (із урахуванням Національної рамки кваліфікацій)		
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК.3.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	ЗК.4.	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
	ЗК.5.	Здатність працювати в команді.
	ЗК.7.	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
	ЗК.8.	Навики здійснення безпечної діяльності.
	ЗК.10.	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	ЗК.13.	Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та

		протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.
Спеціальні компетентності (СК)	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.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 6.	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
	СК.7.	Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
	СК.8.	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних послуг для різних сегментів споживачів.
	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 бізнесу.
СК.13.	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного бізнесу.	
Результати навчання: знання, уміння/навички		
РН.01.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного 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 ресторанных послуг.	
РН.04.	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	

PH.05.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
PH.06.	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
PH.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
PH.08.	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
PH.10.	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
PH.12.	Здійснювати ефективний контроль щодо збереження довкілля, якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
PH.13.	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
PH.14.	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
PH.16.	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
PH.17.	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
PH.18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
PH.20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
Особливості програми	
Цільова аудиторія слухачів	Особи, які планують кар'єру в індустрії гостинності, викладачі, працівники сфери, готельєри-початківці, інвестори та бізнесмени, які цікавляться сферою гостинності, усі охочі.
Академічні, професійні можливості за результатами опанування програми	Відповідні робочі місця із виконання функцій керівників закладів індустрії гостинності та їх структурних підрозділів різних організаційно-правових форм: 1210.1 – керівники підприємств, установ, організацій

	<p>(директор підприємства; виконавчий директор; керуючий готельним господарством); 1225 – керівники виробничих підрозділів у готелях та інших місцях розміщення (завідувач корпусу (поверху) готелю); 2482.3 – професіонали із готельної та ресторанної справи (фахівець з гостинності, готельної справи) International Standart Classification of Occupations 2008 (ISCO-08); 1411 Hotel managers 2351 Education methods specialists Самостійне працевлаштування Навички, які здобуває випускник: -Здатність критичного осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері гостинності. -Розуміння сутності та значення історичного генезису готельної справи для економічного розвитку країни у повоєнні часи. -Вміння розробляти пропозиції щодо удосконалення діяльності підприємства в умовах конкуренції та нести відповідальність за прийняття та ухвалення рішень в умовах швидкозмінного, багатофункціонального середовища. -Генерування нових ідей та моделювання сервісно-виробничих процесів закладів готельного господарства. -Здатність щодо організації роботи служб із застосуванням інноваційних технологій. -Підприємницьке мислення та прийняття рішень щодо розвитку нових форматів готельного бізнесу.</p>
<p>Теми лекційних занять:</p>	<p>Тема 1. Розвиток готельної індустрії у світі та становлення сучасного готельного господарства. Тема 2. Системи категоризації та класифікації засобів розміщення в міжнародній і вітчизняній практиці. Тема 3. Правове та нормативне забезпечення готельної індустрії у світі. Законодавча та нормативна база України. Тема 4. Готельна послуга як складова сфери гостинності. Тема 5. Практична філософія готелю та загальні підходи до її розроблення. Тема 6. Форми управління закладами готельного бізнесу. Тема 7. Готельні ланцюги. Їхня роль у розвитку сучасної готельної індустрії. Тема 8. Характеристика та формування організаційної структури готельного підприємства. Тема 9. Основні функціональні служби готелю. Тема 10. Організація роботи допоміжних служб готелю. Тема 11. Функціональна організація приміщень житлової та нежитлової груп приміщень готелю. Тема 12. Технологічний цикл обслуговування споживачів у готелі. Тема 13. Організація і технологія роботи служби прийому і розміщення у готелі.</p>

	<p>Тема 14. Організація і технологія обслуговування номерного фонду. Організація клінінгу в готелях (Hauskipping).</p> <p>Тема 15. Організація і технологія обслуговування споживачів харчуванням.</p> <p>Тема 16. Організація і технологія надання додаткових послуг у готелі.</p> <p>Тема 17. Організація відпочинку та надання спортивно-оздоровчих послуг.</p> <p>Тема 18. Комплексний підхід щодо забезпечення безпеки і якості послуг готелю.</p> <p>Тема 19. Персонал як ключовий фактор якісної роботи готелю.</p> <p>Тема 20. Нормативно-методичне та правове забезпечення служби персоналу.</p> <p>Тема 21. Культура обслуговування в готельному господарстві.</p> <p>Тема 22. Психологія обслуговування в готельному господарстві.</p> <p>Тема 23. Доступність та інклюзивна культура у сфері гостинності.</p> <p>Тема 24. Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем.</p> <p>Тема 25. Концепція загальної атмосфери та місія готельного закладу.</p> <p>Тема 26. Енерго- та ресурсозберігаюча стратегія закладів індустрії гостинності.</p> <p>Тема 27. Особливості дизайнерських рішень сучасних закладів індустрії гостинності.</p> <p>Тема 28. Екологічна орієнтація дизайну.</p> <p>Тема 29. Світові тенденції інноваційної діяльності.</p> <p>Тема 30. Організаційні, соціальні та економічні інновації у готельному господарстві.</p> <p>Тема 31. Інфраструктурні інновації у готельному господарстві.</p> <p>Тема 32. Технічні та технологічні інновації у готельному господарстві.</p>
<p>Методи контролю результатів навчання</p>	<p>Складання заліку у формі тестування</p>