



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-
ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Організація готельного господарства»

Рівень вищої освіти:	<u>Перший рівень вищої освіти (бакалавр)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>3,4,5</u>
Рік навчання (курс)	<u>2,3</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>13,0</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Валентина Непочатенко, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/nepochatenko-valentyna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	nijuchka.va@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=939

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	полягає у засвоєнні студентами теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку, а також сприйнятті ними готельного господарства, як невід'ємної частини сфери туризму України, що набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками організації підприємств готельного господарства та відрегулювати його успішну діяльність на ринку готельних послуг.
Завдання курсу	ознайомитися з основними категоріями індустрії гостинності; розглянути типізацію та класифікацію засобів розміщення і технологію надання готельних послуг; ознайомлення з організацією приміщень готельного підприємства та організацію праці в готельному господарстві.
Загальні компетентності	➤ здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя; ➤ здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ➤ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності	➤ розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; ➤ здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; ➤ здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства; ➤ здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; ➤ здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати

	споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів; ➤ здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
Програмні результати навчання	➤ 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; ➤ розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ➤ розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів; ➤ визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу; ➤ розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
3 семестр				
ЗМ 1. Розвиток готельного господарства				
Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства	4/4	Знати особливості розвитку світового готельного господарства в стародавні часи та періоду християнської ери. Вміти проаналізувати риси кожного періоду розвитку сфери гостинності.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	10
Тема 2. Історія розвитку готельного господарства України	4/4	Знати особливості формування етнічних особливостей гостинності в Україні. Вміти проаналізувати риси етнічних особливостей гостинності в Стародавній Русі.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	10
Тема 3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії	4/4	Знати нормативно-правову базу діяльності підприємств готельного господарства, особливості стандартів. Вміти аналізувати та визначати напрями поліпшення.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	10
Поточний модульний контроль				15
ЗМ 2. Типізація підприємств готельного господарства				
Тема 4. Фактори, що	4/4	Знати понятійний апарат індустрії гостинності та	Підготовка питань, що	10

впливають на типізацію готельного господарства		фактори, що впливають на типізацію готельних господарств. Вміти розрізняти типи готельних підприємств.	виносяться на практичне заняття.	
Тема 5. Характеристик а основних типів засобів розміщення	4/4	Знати основні типи засобів розміщення та їх характеристики. Вміти характеризувати та порівнювати типи готельних підприємств.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття Підготовка презентації за темою практичного заняття.	10
Тема 6. Характеристик а підприємств готельного господарства для відпочинку	4/4	Знати типи підприємств готельного господарства для відпочинку. Вміти організовувати процес обслуговування з урахуванням вимог даного виду засобу розміщення.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	10
Тема 7. Характеристик а лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства	2/4	Знати типи лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства. Вміти організовувати процес обслуговування з урахуванням вимог даного виду засобу розміщення.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	10
Поточний модульний контроль				15
4 семестр				
ЗМ 3. Класифікація підприємств готельного господарства				
Тема 8. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства	2/2	Знати основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах. Вміти розрізняти засоби розміщення за основними критеріями.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття Підготовка презентації за темою практичного заняття.	7
Тема 9. Класифікація підприємств готельного господарства України	2/2	Знати критерії класифікації готельного господарства України та вимоги до персоналу, що визначають категорію готелю. Вміти організовувати обслуговування споживачів відповідно вимог певної категорії.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	7
ЗМ 4. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства				
Тема 10. Функціональна	4/4	Знати основне призначення приміщень та їх групи. Вміти	Підготовка питань, що	7

організація приміщень підприємств готельного господарства		застосовувати знання теорії при характеристиці приміщень за призначенням.	виносяться на практичне заняття.	
Тема 11. Організація приміщень житлової групи	4/4	Знати типи приміщень що входять до житлової групи, їх призначення та вимоги щодо облаштування. Вміти застосовувати навички організації приміщень житлової групи.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття Підготовка презентації за темою практичного заняття.	7
Тема 12. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства	4/4	Знати типи приміщень що входять до нежитлової групи, їх призначення та вимоги щодо облаштування. Вміти застосовувати навички організації приміщень нежитлової групи.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття Підготовка презентації за темою практичного заняття.	7
Поточний модульний контроль				15
ЗМ 5. Інтер'єр у готельному господарстві				
Тема 13. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	2/4	Знати принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру. Вміти використовувати на практиці базові знання організації внутрішнього та зовнішнього просторуготельних підприємств.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	7
Тема 14. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства	2/4	Знати основні підходи щодо меблювання, озеленення Вміти використовувати на практиці базові знання організації внутрішнього простору готельних підприємств.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	7
Тема 15. Кольори в інтер'єрі	2/2	Знати кольорові рішення в інтер'єрі приміщень та види освітлення. Вміти використовувати оздоблювальні матеріали у формуванні інтер'єру готельних приміщень.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	7
ЗМ 6. Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві				
Тема 16. Технологія	2/4	Знати складові технологічних циклів прибиральних робіт в	Підготовка питань, що	7

прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень		вестибюльної групі приміщень та навколишньої території. Вміти застосовувати навички організації прибиральних робіт у готельному господарстві.	виносяться на практичне заняття.	
Тема 17. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень	4/2	Знати складові технологічних циклів прибиральних робіт в житлових групах приміщень. Вміти застосовувати навички організації прибиральних робіт у готельному господарстві.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	7
Поточний модульний контроль				15
5 семестр				
ЗМ 7. Організація і технологія обслуговування в готельному господарстві				
Тема 18. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	2/2	Знати предмет, завдання та зміст організації обслуговування в готельному господарстві та види послуг що надаються. Вміти оцінювати та забезпечувати якість послуг на підприємствах сфери гостинності, здійснювати документальне оформлення.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	5
Тема 19. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення	2/2	Знати сутність технологічного процесу прийому і розміщення готельних господарств. Вміти оформити туриста при прийомі згідно вимог.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	5
Тема 20. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування	2/4	Знати особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств, Вміти організовувати процес обслуговування з урахуванням вимог і потреб споживачів.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	5
Тема 21. Організація обслуговування на житлових поверхах	2/2	Знати види послуг, що надає персонал, організація виїзду із номерів. Вміти організовувати процес обслуговування з урахуванням вимог і потреб споживачів.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	5

Тема 22. Організація надання додаткових послуг підприємствам и готельного господарства	2/2	Знати види додаткових послуг та порядок їх надання. Вміти організовувати процес надання додаткових послуг за потреб споживачів.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	5
Тема 23. Організація інформаційного обслуговування на підприємствах готельного господарства	2/2	Знати значення інформаційного обслуговування та особливості його організації. Вміти організовувати процес надання інформаційних послуг з потреб споживачів.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	5
Тема 24. Культура обслуговування в готельному господарстві	2/2	Знати особливості культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Вміти застосовувати знання теорії на практиці.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	5
Поточний модульний контроль				10
ЗМ 8. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення				
Тема 25. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві	2/2	Знати особливості організації продовольчого і матеріально-технічного постачання. Вміти організовувати процес постачання з урахуванням вимог і потреб споживачів.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	5
Тема 26. Організація складського і тарного господарства	2/2	Знати призначення, завдання та організацію роботи складської групи приміщень. Вміти організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	5
Тема 27. Організація роботи обслуговуючих господарств	2/2	Знати призначення і завдання допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення. Вміти організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	5
Тема 28. Організація	2/2	Знати особливості організації санітарно-технічного і	Підготовка питань, що	5

санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві		інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві. Здатність застосовувати знання теорії і практики при експлуатації технічного обладнання і систем.	виносяться на практичне заняття.	
ЗМ 9. Організація праці в готельному господарстві				
Тема 29. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства	1/2	Знати особливості організації праці в готельному господарстві та характеристики основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства. Вміти визначати та формувати організаційну структуру підрозділів.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	5
Тема 30. Робочий час працівників підприємства готельного господарства	1/2	Знати види та особливості робочого часу. Вміти збирати, обробляти та аналізувати інформацію, визначати штатний розклад.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	5
Тема 31. Раціональна організація праці робітників підприємств готельного господарства.	2/2	Знати особливості раціональної організації праці. Вміти використовувати на практиці системи норм праці, координувати їх діяльність персоналу, визначати їх завдання.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	5
ЗМ 10. Основи надання послуг гостинності в агросадибі				
Тема 32. Технологічні основи надання послуг гостинності в агросадибі	4/4	Знати особливості надання послуг гостинності в агросадибі. Вміти створювати комфортні умови обслуговування споживачів.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	5
Поточний модульний контроль				15
Всього (3-й, 4-й, 5-й)				70 (210/3)
Екзамен				30
Всього за курс	82/92			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни