



Уманський національний  
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-  
ресторанної справи

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Готельна справа»

Рівень вищої освіти:	<u>Початковий (короткий цикл)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>3</u>
Рік навчання (курс):	<u>2</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>5</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	<a href="https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spi-vrobitniki/nepochatenko-valentyna.html">https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spi-vrobitniki/nepochatenko-valentyna.html</a>
Контактна інформація лектора (e-mail)	<a href="mailto:nijuchka.va@gmail.com">nijuchka.va@gmail.com</a>
Сторінка курсу в MOODLE	<a href="https://moodle.udau.edu.ua/enrol/index.php?id=1425">https://moodle.udau.edu.ua/enrol/index.php?id=1425</a>

## ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

<b>Мета курсу</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ полягає у засвоєні 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</li> </ul>
<b>Завдання курсу</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> </ul>
<b>Загальні компетентності</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ здатність працювати у команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію;</li> <li>➤ здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, генерувати нові ідеї, виявляти ініціативу та підприємливість;</li> <li>➤ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;</li> <li>➤ цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</li> </ul>
<b>Спеціальні компетентності</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності;</li> <li>➤ здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, створювати комфортні умови обслуговування споживачів;</li> <li>➤ здатність збирати, обробляти та аналізувати інформацію про тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;</li> <li>➤ здатність враховувати специфіку і застосовувати техніку обслуговування споживачів в агросадибах.</li> </ul>
<b>Програмні результати</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та</li> </ul>

<b>навчання</b>	<p>діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;</li> <li>➤ знати принципи, процеси і технології організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структурних підрозділів;</li> <li>➤ знати особливості організації діяльності та надання послуг в агросадибах.</li> </ul>
-----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні (семінарські, лабораторні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
<b>Змістовий модуль 1. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства</b>				
<b>Тема 1. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства</b>	<b>2/2</b>	Знати понятійний апарат індустрії гостинності та фактори, що впливають на типізацію готельних господарств. Вміти розрізняти типи готельних підприємств.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	<b>5</b>
<b>Тема 2. Характеристик а основних типів засобів розміщення</b>	<b>4/4</b>	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.	<b>5</b>
<b>Тема 3. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства</b>	<b>4/4</b>	Знати критерії класифікації готельного господарства України та вимоги до персоналу, що визначають категорію готелю. Вміти організувати обслуговування споживачів відповідно вимог певної категорії.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття Підготовка презентації за темою практичного заняття.	<b>5</b>
<b>Змістовий модуль 2. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства</b>				
<b>Тема 4. Організація приміщень житлової групи</b>	<b>4/4</b>	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.	<b>5</b>

<b>Тема 5. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства</b>	<b>2/2</b>	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.	<b>5</b>
<b>Тема 6. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства</b>	<b>2/2</b>	Знати принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру. Знати кольорові рішення в інтер'єрі приміщень та види освітлення. Вміти використовувати на практиці базові знання організації внутрішнього та зовнішнього простору готельних підприємств.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	<b>5</b>
<b>Тема 7. Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві</b>	<b>2/2</b>	Знати складові технологічних циклів прибиральних робіт в усіх групах приміщень та навколишньої території. Вміти застосовувати навички організації прибиральних робіт у готельному господарстві.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	<b>5</b>
<b>Змістовий модуль 3. Організація і технологія обслуговування в готельному господарстві</b>				
<b>Тема 8. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві</b>	<b>2/2</b>	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	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	<b>5</b>
<b>Тема 9. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування</b>	<b>2/4</b>	Знати особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств, види додаткових послуг. Знати особливості культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Вміти організувати процес обслуговування	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	<b>5</b>

		урахуванням вимог і потреб споживачів, здійснювати документальне оформлення.		
<b>Тема 10. Технологічні основи надання послуг гостинності в агросадибі</b>	<b>4/4</b>	Знати особливості надання послуг гостинності в агросадибі. Вміти створювати комфортні умови обслуговування споживачів.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	<b>5</b>
<b>Тема 11. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення</b>	<b>2/2</b>	Знати призначення і завдання допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення. Вміти організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	<b>5</b>
<b>Тема 12. Організація праці в готельному господарстві</b>	<b>2/2</b>	Знати особливості організації праці в готельному господарстві та характеристику основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства. Вміти збирати, обробляти та аналізувати інформацію. Здатність застосовувати знання теорії і практики для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.	Підготовка питань, що виносяться на практичне заняття.	<b>5</b>
<b>Модульний контроль</b>				<b>10</b>
<b>Всього за семестр</b>				<b>70</b>
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>	<b>32/34</b>			<b>100</b>

### ПОЛІТИКА КУРСУ

<b>Політика оцінювання</b>	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.
<b>Політика щодо академічної</b>	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил

<b>добросовісності</b>	академічної добросовісності, які визначено Кодексом добросовісності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної добросовісності не толеруються. Виявлення ознак академічної недобросовісності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату плагіату.
<b>Політика щодо відвідування</b>	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