

Силабус навчальної дисципліни
«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Курс: 3

Семестр: 5, 6

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Поворознюк Інна Миколаївна Посада: завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, доцент E-mail: povoroznyuk.i@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7541
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компоненту
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	10/300
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (60год.), практичні (60год.), самостійна робота (180год.)
	Заочна форма: лекції (20год.), практичні (20год.), самостійна робота (260год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Організацію готельного господарства та основні фактори, що впливають на розподіл підприємств готельного господарства на типи та категорії; організацію приміщень в підприємствах готельного господарства; організацію процесу обслуговування в підприємствах готельного господарства; організацію виробничого процесу в окремих підрозділах підприємства готельного господарства та його контроль; організацію підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення; організацію обслуговування клієнтів в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій; організацію адміністративних служб закладу розміщення; організація матеріально-технічного постачання у підприємствах готельного господарства та організацію санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування у підприємствах готельного господарства; особливості організації праці у підприємствах готельного господарства.

Чому це треба вивчати?	Набуття спеціальних компетенцій з організації готельного господарства, та формування знань та вмінь з організації діяльності підприємств готельного бізнесу, технологічного процесу обслуговування споживачів готельних послуг, організації готельного сервісу.
Яких результатів можна досягнути?	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 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. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. Навики здійснення безпечної діяльності. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Зміст дисципліни	Місце та роль готельного господарства в індустрії гостинності. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства. Характеристика основних типів засобів розміщення Типізація підприємств готельного господарства. Система класифікації підприємств готельного господарства. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Організація приміщень житлової групи. Класифікація готельних номерів. Організація нежитлових приміщень готельного господарства. Архітектура на інтер'єр підприємств готельного господарства. Організація інтер'єру у підприємствах

	<p>готельного господарства. Кольори та освітлення в інтер'єрі підприємств готельного господарства. Організація прибиральних робіт на прилеглий території підприємства готельного господарства. Організація прибиральних робіт у житлових групах приміщень підприємств готельного господарства. Організація білизняного господарства у підприємствах готельного господарства. Організація прибиральних робіт у приміщеннях загального користування підприємств готельного господарства. Організація роботи служб і підрозділів у готельному підприємстві. Організація роботи служби прийому та розміщення у підприємствах готельного господарства. Технологія бронювання послуг у підприємствах готельного господарства. Організація реєстрації та розміщення гостей у підприємствах готельного господарства. Організація роботи обслуговуючих служб на житлових поверхах підприємств готельного господарства. Організація надання додаткових послуг у підприємствах готельного господарства. Організаційні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при засобах розміщення. Організація обслуговування споживачів готельних послуг закладами ресторанного господарства. Культура обслуговування у підприємствах готельного господарства. Організація матеріально-технічного постачання у підприємствах готельного господарства. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування у підприємствах готельного господарства. Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства.</p>
<p>Обов'язкові завдання</p>	<p>Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до заліку (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).</p>
<p>Міждисциплінарні зв'язки</p>	<p>Організація ресторанного господарства. Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Планування та організація готельного і ресторанного господарства.</p>
<p>Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Організація готельного господарства: підручник / І.С. Байлік, І. М. Писаревський; Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. 2. Готельно-ресторанна справа: навчально-методичне видання. Книга 1 / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268с. 3. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник. М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя та ін. К. : Ліра-К, 2017. 763с. 4. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2017. 367с. 5. Мальська М. П., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2012. 470 с. 6. Мальська, М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2017. 335с. 7. Нечаюк, Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник. 3-тє вид. К. : Центр учбової літератури, 2017. 343с. 8. Організація готельного господарства : навч. посіб. / за ред. О. М. Головка. К. : Кондор, 2012. 337с. 9. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства :

	<p>навч. посіб. / за заг. ред. Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар. Вид. 2-ге, переробл. і допов. К. : КУТЕП, 2016. 406с.</p> <p>10. Топольник, В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2018. 326с.</p> <p>11. HoReCa: навч. посіб. у 3 т. Т1. Готелі / за ред. А. А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.</p>
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ.</p> <p>Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 8 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.</p>
Підсумковий контроль	<p>Залік, екзамен.</p> <p>Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 8 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Поворознюк Інна Миколаївна