

**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

<b>Факультет</b>	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
<b>Кафедра</b>	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Викладач(-і)</b>	<b>ПІБ:</b> Поворознюк Інна Миколаївна <b>Посада:</b> завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, доцент <b>E-mail:</b> <a href="mailto:povoroznyuk.i@udpu.edu.ua">povoroznyuk.i@udpu.edu.ua</a>
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b>	<a href="https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7541">https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7541</a>
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна обов'язкового компоненту
<b>Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години</b>	8/240 денна форма 8/240 заочна форма
<b>Обсяг дисципліни (години) та види занять</b>	<b>Денна форма:</b> лекції (60год.), лабораторні (60год.), самостійна робота (120год.)
	<b>Заочна форма:</b> лекції (16год.), лабораторні (16год.), самостійна робота (208год.)
<b>Політика дисципліни</b>	<b>Академічна доброчесність.</b> 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. <b>Відвідування занять.</b> 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. <b>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.</b> 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.
<b>Що будемо вивчати?</b>	Організацію готельного господарства та основні фактори, що впливають на розподіл підприємств готельного господарства, 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; організацію обслуговування споживачів з особливими потребами; організацію обслуговування іноземних туристів.
<b>Чому це треба вивчати?</b>	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.
<b>Яких результатів можна досягнути?</b>	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

	<p>готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</p>
<p><b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b></p>	<p>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.</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність працювати в команді.</p> <p>Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні й внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного й ресторанного бізнесу.</p> <p>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>Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</p>

<b>Зміст дисципліни</b>	<p>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 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. Організація обслуговування споживачів з особливими потребами. Організація обслуговування іноземних туристів.</p>
<b>Обов'язкові завдання</b>	<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>
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	<p>Організація ресторанного господарства, Основи гостинності, Сервісна діяльність в індустрії гостинності, Готельно-ресторанний бізнес регіону, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, Планування та організація готельного і ресторанного господарств. Менеджмент у готельно-ресторанному господарстві.</p>
<b>Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організація готельного господарства: підручник / І.С. Байлік, І. М. Писаревський; Харків, нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>4. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанного господарства. Київ : Ліра-К, 2022. 563 с.</li> <li>5. Круль, Г. Я. Основи готельної справи : навч. посібник : Ченівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича. К. : Центр учбової літератури, 2017. 367с.</li> <li>6. Мальська М. П., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. К. : Центр учбової літератури, 2012. 470 с.</li> <li>7. Мальська, М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук ; Львівський нац. ун-т імені Івана Франка. К. : Центр учбової літератури, 2017. 335с.</li> </ol>

	<p>8. Нечаюк, Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. 3-тє вид. К. : Центр учбової літератури, 2017. 343с.</p> <p>9. Організація готельного господарства : навч. посібник : / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко ; [за ред. О. М. Головка]. К. : Кондор, 2012. 337с.</p> <p>10. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / [Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька [та ін.] ; за заг. ред. Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар ; Київський університет туризму, економіки і права. Вид. 2-ге, переробл. і допов. К. : КУТЕП, 2016. 406с.</p> <p>11. Топольник, В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посібник. Донецький НУЕТ імені Михайла Туган-Барановського. Львів : Магнолія 2006, 2018. 326с.</p> <p>12. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю. Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.</p> <p>13. Русавська, В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. : Київ : Ліра-К, 2020. 279 с.</p> <p>14. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства. /Кол. авт.: С. Майкова, О. Вівчарук, О. Маслійчук, Х. Подвірна. Київ : Каравела, 2023. 335 с.</p>
<b>Поточний контроль</b>	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.
<b>Підсумковий контроль</b>	Екзамен. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



Інна ПОВОРОЗНЮК