



«Організація готельного господарства»
Олена Величко

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 07 » 2023 р.

Гарант освітньої програми

Грина БАНСВА

« 16 » 2023 р.

СИЛАБУС ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ
Організація готельного господарства

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 « Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування
Освітній ступінь	<u>«Бакалавр»</u>
Семестр	<u>7</u>
Форма здобуття освіти	<u>Очна (денна)</u>
Викладачі	Величко Олена Вячеславівна, канд. екон.наук, доцент, e-mail kaluzna@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу.
Протокол № 11 від «12» червня 2023 року.
Завідувач кафедри

Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.
Протокол №11 від «14» червня 2023 року.
Голова науково-методичної комісії

Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.
Протокол №11 від «15» червня 2023 року.
Голова вченої ради

Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	набуття спеціальних знань та практичних навичок у сфері готельної справи з урахуванням аналізу успішної діяльності підприємств індустрії готельно-ресторанного сервісу, використанні організаційно-економічних форм і методів ефективної організації готельної діяльності.
2. Мета навчальної дисципліни	освоєння теоретичних положень і прикладних питань функціонування готельних підприємств, вивчення механізму функціонування сучасного ринку готельних послуг, основ організації діяльності готелів і готельних комплексів.
3. Компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов
Загальні компетентності	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій ЗК 05. Здатність працювати в команді ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
Спеціальні (фазові) компетентності	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p>PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>PH 02. 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.</p> <p>PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісу, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 07. Організувати 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>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</p> <p>PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>
--	---

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, години
1	Загальна характеристика закладу готельного господарства та його організаційна структура	30
2	Нормативно-правове регулювання діяльності	6
3	Архитектура, інтер'єр та концептуальна направленість	6
4	Структура номерного фонду	12
5	Організаційно-управлінська структура	6
6	Організація і управління закладом готельного господарства	30
7	Організація та управління службою приймання та розміщення	6
8	Організація і управління поєрховою службою	6
9	Організація надання додаткових послуг	6
10	Функціональні обов'язки органів управління закладом готельного господарства	6
	Підготовка звіту щодо проходження практики	6
	Всього	60

***Примітка** Проводження практики здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	Критерії оцінювання <i>змісту з практики (0-75 балів)</i>
	Критерії оцінювання <i>оформлення звіту (0-25 балів)</i>

Таблиця 1 Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання – оцімкен, диференційований залік (курсова робота, звіт з виробничої практики), підсумкова атестація здобувачів вищої освіти

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	4 (добре)
64 - 74	D	3 (задовільно)
60 - 63	E	3 (задовільно)
35 - 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 - 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*

7. Політика курсу

Викладання курсу ґрунтується на засадах академічної доброчесності, дотриманні етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті. Академічна недоброчесність є несумісними з принципами викладання курсу. Додаткові вимоги формуються викладачем враховуючи специфіку навчальної дисципліни.

Основні принципи проведення занять:

- відкритість до нових знань, толерантність, взаєморозуміння та творчий розвиток;
- виконання мінімального обсягу всіх передбачених робочою програмою завдань;
- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;
- курс передбачає інтенсивне використання мобільного Інтернету при навчанні, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним з будь-якої зручної для них час (Viber, Zoom, Google Meet, Moodle, Email), а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;

- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією.

Психологічне забезпечення навчального процесу: в університеті діє Психолого-педагогічна лабораторія науково-просвітницьких інованційних технологій розвитку особистості Миколаївського національного аграрного університету, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників та студентів. Послуги цієї лабораторії безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про лабораторію за посиланням: <https://www.mnau.edu.ua/vyh-rob/ps-sluzh/>.

Основна література

- Брич В.Я., Банса І.О. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / за ред. В.Я. Брича та ін. – К. : Ліра-К, 2020. – 484 с.
- Бойко М.Г., Гонкало Л.М. Організація готельного господарства: Електронний підручник –К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 494 с.
- Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 3-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.
- Печехо Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
- Розметова О.Г. Організація готельного господарства. Підручник /О.Г.Розметова, Т.Д.Мостенська, Т.В.Владарчик. – Камінець-Подільський: Абетка – ФОН Сисин О.В., 2014. - 432 с.
- HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. - Т.1. Готелі (2-вид.) / за заг. ред. А.А.Махаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 426 с.

Додаткова література

- Галасюк С. С. Організаційно-економічні засади функціонування малих готелів: монографія / С. С. Галасюк, О. В. Шкіпина. – Одеса: Атлант, 2015. – 279 с.
- Головко О. М. Організація готельного господарства: навчальний посібник / О. М. Головко, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симоцько; за ред. О. М. Головко. – К.: Кондор, 2012. – 338 с.
- Круль Г.Я. Основи готельної справи : навчальний посібник / Г.Я. Круль. – К. – Центр учбової літератури, 2017. – 368с.

Нормативно-правові документи України


- Постанова Кабінету Міністрів України «Про порядок встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)» № 803-станом на 18.12.2015 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-p>.
- Постанова кабінету міністрів України «Про внесення змін до Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)» N 607 від 26 липня 2018 р. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/K.P180607.html
- Постанова Кабінету Міністрів України «Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)» № 297-станом на 13.09.2012 р.[Електронний ресурс]. – Режим доступу:

8. Інформаційні джерела

	<p>http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/297-2006-n</p> <p>13. Наказ Министерства инфраструктуры Украины «Про утверждения формы свидетельства про установления категории готелью» № 28, станом на 29.04.2014 р. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0177-12.</p> <p>14. Наказ Державної туристичної адміністрації України «Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг» № 19, станом на 12.11.2010 р. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04.</p> <p>15. Послуги туристичні. Засоби розміщення загальні вимоги ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01] – К. Держспоживстандарт України, 2004. – 14 с. (Національний стандарт України).</p> <p>16. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01] – К. Держспоживстандарт України, 2006. – 28 с. – (Національний стандарт України).</p> <p>17. Послуги туристичні. Класифікація готеля. ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01] – К. Держспоживстандарт України, 2004. – 18 с. (Національний стандарт України).</p> <p>Методичні матеріали</p> <p>18. Величко О.В. Організація готельного господарства: Методичні рекомендації для провадження виробничої практики для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання - Миколай, 2022. – 28 с.</p> <p>Інтернет-ресурси</p> <p>19. Асоціація малих готелів та апартаментів України [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.smallhotels.com.ua</p> <p>20. Виртуальний консьєрж-сервіс (приклад: готель Прем'єр Палац) [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://digitalsignage.ua/2014/02/virtual-concierge-service-in-premier-palace/</p> <p>21. Всі готелі України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.all-hotels.com.ua</p> <p>22. Допоміжні засоби / обладнання консьєрж-сервісу готелю (DigitalSignage) [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://digitalsignage.ua/2014/02/innovation-in-hotel-business/</p> <p>23. Європейський Стандарт Послуг (EuSS) [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.euercertification.violetesun.eu/euss/</p> <p>24. Матеріали журналу „Готельний та рестораний бізнес в Україні» – [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.hotelbiz.com.ua</p> <p>25. Міжнародні готельні правила [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.rostourunion.ru/ZAKON/Megdunarodny/Megd%20hotel%20pravila.doc</p> <p>26. Офіційний сайт корпорації Marriott International [Електронний ресурс] Режим доступу http://ru.wikipedia.org/wiki/MarriottInternational</p> <p>27. Прем'єр Інтернєшл – [Електронний ресурс] Режим доступу: http://www.premier-international.net/</p> <p>28. Прес-служба Державного агентства України з туризму та курортів – [Електронний ресурс] Режим доступу: http://www.tourism.gov.ua/ua/services</p> <p>29. Професійний клінік в готелях [Електронний ресурс] Режим доступу: https://www.iwz.ua/blog/3.linmb-na-autosorsinhu-v-hoteliakh</p>
--	---

	<p>30. Розвиток українського та світового готельного господарства [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://osyva.ua/vnz/reports/management/15286</p> <p>31. Innovation in hospitality and tourism. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.books.google.com.ua</p> <p>32. Stuff Magazine's "Hotel and restaurant business in Ukraine". available at: [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.hotelbiz.com.ua</p> <p>33. Офіційний сайт Reikartz Hotel Group [Електронний ресурс] Режим доступу: https://reikartz.com/uk/</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти особливими освітніми потребами</p>	<p>Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті. В університеті вхід обладнано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор).</p> <p>Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3394) – лекційний матеріал, практичні завдання, завдання на самостійне опрацювання); - платформу онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; - електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; - аудіо- та відеоповідомлення з лекційним матеріалом, поясненням особливостей завдань та напрямками їх виконання тощо, - спілкування через електронну пошту (kaluzna@mnau.edu.ua) та телефонний зв'язок; - залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі; - індивідуальний підхід до викладення матеріалу навчальної дисципліни; - можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інші). <p>10. Доступ до матеріалів навчання</p> <p>https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3970</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:
Канд. екон. наук, доцент

 Олена ВЕЛИЧКО