



«Організація готельного господарства»
Олена Величко

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО
« 3 » 07 2023 р.

Гарант освітньої програми

Ірина БАНЄВА
« 18 » 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
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 характеризується 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 (фахові) компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати 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 організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів

<p>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</p>	<p>РН 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>РН 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>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 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>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</p> <p>РН 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>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>										
<p>5.Опис навчальної дисципліни</p>	<table border="1"> <tr> <td>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</td> <td>150/5,0</td> </tr> <tr> <td>- лекції</td> <td>30/1,0</td> </tr> <tr> <td>- практичні (семінарські) заняття</td> <td>30/1,0</td> </tr> <tr> <td>- самостійна робота</td> <td>60/2,0</td> </tr> <tr> <td>- курсова робота.</td> <td>30/1,0</td> </tr> </table>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	150/5,0	- лекції	30/1,0	- практичні (семінарські) заняття	30/1,0	- самостійна робота	60/2,0	- курсова робота.	30/1,0
Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	150/5,0										
- лекції	30/1,0										
- практичні (семінарські) заняття	30/1,0										
- самостійна робота	60/2,0										
- курсова робота.	30/1,0										

Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		ЛК	ПР	СМР
1	Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	2	2	4
2	Еволюція основних форм підприємств індустрії гостинності	2	2	4
3	Типізація та класифікація підприємств готельного господарства	2	2	4
4	Характеристика приміщень готельних підприємств	2	2	4
5	Організація приміщень житлової групи. Класифікація готельних номерів.	2	2	4
6	Організація нежитлових приміщень готельного господарства.	2	2	4
7	Теоретичні основи сервісної діяльності	2	2	4
8	Організація роботи служби прийому та розміщення	2	2	4
9	Організація та технологія бронювання послуг	2	2	4
10	Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування	2	2	4
11	Організація служби безпеки в готелі	2	2	4
12	Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства при готелях	2	2	4
13	Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі	2	2	4
14	Анімаційні послуги в готелях	2	2	4
15	Економічні аспекти функціонування готельних підприємств	2	2	4
Всього		30	30	60

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання

За всі види робіт впродовж семестру (виконання практичних вправ, тестування, опитування, контрольні роботи, обов'язкова самостійна та індивідуальна робота, результати неформальної освіти тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 0 до 60 балів.

Оцінювання знань здобувача під час практичних занять відбувається за такими критеріями: своєчасність та правильність виконання завдань представлених у методичних рекомендаціях з дисципліни; повнота і правильність відповіді під час усного опитування, виконання контрольної та самостійної роботи. Під час оцінювання індивідуальної роботи здобувача враховується її вид, актуальність, правильність виконання. Під час оцінювання робіт, які винесено на обов'язкове самостійне виконання, враховується своєчасність та правильність виконання завдань для самостійної роботи з дисципліни та розуміння змісту завдання і його вирішення. Під час оцінювання результатів неформальної освіти здобувача враховується відповідність напряму та змісту тематики дисципліни, актуальність, документальне підтвердження участі у заході.

Здобувач вищої освіти має право скласти підсумковий семестровий екзамен у письмовій формі під час екзаменаційної сесії, до якої він допускається, якщо за виконання всіх поточних і контрольних заходів, передбачених протягом семестру, набирає 36 і більше балів. У цьому випадку оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за екзамен (24-40 балів).

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Змістовий модуль	Кількість годин		Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка (балів)		Сума	
	ЛК	ПЗ			min	max	min	max
1	12	12	Контрольна робота	1	3	5	3	5
			Опитування	5	1	2	5	10
			Тестування	1	3	5	3	5
			Самостійна робота	2	2	3	4	6
			Разом по модулю				15	26
2	18	18	Контрольна робота	1	3	5	3	5
			Опитування	5	1	2	5	10
			Тестування	1	3	5	3	5
			Самостійна робота	3	2	3	6	9
			Разом по модулю				17	29
			Додаткові бали за наукову діяльність*	1			4	5
Поточний контроль							36	60
Заключний контроль (екзамен)							24	40
Разом							60	100

Схема поточного і заключного контролю знань за виконання та захист курсової роботи

Критерій за яким оцінюється робота	Оцінка (балів)	
	min	max
<i>1. Загальні вимоги до тексту курсової роботи</i>	20	30
-наявність та чіткість формування мети і завдання курсової роботи, обґрунтованість актуальності теми	5	5
- відповідність логічної побудови роботи назві теми, а також поставленим цілям і завданням, пропорційність структури роботи	5	5
-правильність оформлення списку літератури (порядок розміщення, повнота, сучасність, відсутність помилок)	3	3
-наявність, якість ілюстративних матеріалів (рисуноків, схем, діаграм, графіків, таблиць) у тексті роботи та відповідність їх оформлення встановленим критеріям (вимогам)	1	3
-правильність оформлення курсової роботи (нумерація сторінок, оформлення титульного аркуша, дотримання вимог до розміру полів, шрифту, міжрядкового інтервалу та	4	4

інше), відсутність редакційних помилок		
-повнота і відповідність висновків змісту курсової роботи	5	10
2.Вимоги до змісту курсової роботи	20	40
- наявність та якість критичного огляду літературних джерел. Наявність наукової полеміки. Етика цитування (наявність посилань на літературні джерела). Самостійність суджень і викладу матеріалу (наявність формулювання власної думки студента)	5	10
-наявність, системність і глибина особистого аналізу сучасних фактичних матеріалів організації, наявність і переконливість узагальнень і висновків з аналізу, виявлення проблем і недоліків у діяльності організації за темою роботи	7	13
- наявність та логічний зв'язок заходів, що пропонуються для вирішення проблеми, з проведенням у роботі аналізом фактичних матеріалів, їх актуальність та реальність. Розробка альтернативних варіантів рекомендацій, обґрунтування та розрахунок ефективності запропонованих рішень.	7	12
- наявність аналізу зарубіжного досвіду та його використання при розробці пропозицій	1	5
Захист курсової роботи	20	30
-вільне володіння текстом доповіді, наявність в структурі доповіді всіх належних елементів: вітання, представлення, обґрунтування актуальності, мети, завдань курсової роботи, викладення особисто розроблених теоретичних, проблемних, аналітичних та рекомендаційних аспектів роботи	5	10
- повнота і ґрунтовність відповідей на запитання викладачів, на зауваження і пропозиції, що містяться у рецензії на курсову роботу, здатність аргументовано захищати свої пропозиції, думки, погляди	15	20
	60	100
Таблиця 1 Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання – екзамен, диференційований залік (курслова 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 формулюються 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 у будь-який зручний 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 інноваційних 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/ .
8. Інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Величко О.В. Організація готельного господарства: конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа». – Миколаїв, 2022 . – 58 с. 2. Величко О.В. Організація готельного господарства: Методичні рекомендації для написання курсової роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня 4-го року денної (заочної) форми навчання спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа» – Миколаїв, 20212. – 25 с. 3. Величко О.В. Організація готельного господарства: Методичні рекомендації для проходження виробничої практики для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання - Миколаїв, 2022 . – 28 с. 4. Величко О.В. Організація готельного господарства: Методичні рекомендації дл виконання практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа» - Миколаїв, 2022 . – 28 с. 5. Брич В.Я., Банєва І.О. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / за ред. В.Я. Брича та ін.. – К. : Ліра-К, 2020. – 484 с. 6. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Електронний підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2015. – 494 с. 7. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельноресторанному господарстві [Текст] : підруч. / О. Ю. Давидова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. - 487 с. 8. 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. 9. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є.переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с. 10. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: Підручник /О.Г.Розметова, Т.Л.Мостенська, Т.В.Влодарчик. – Кам'янецьПодільський: Абетка – ФОП Сисин О.В., 2014. - 432 с.

	<p>HoReCa : навч. посіб.: у 3 т. - Т.1. Готелі (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 426 с.</p> <p>11. 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>12. 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>13. 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>14. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 18 с. (Національний стандарт України).</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з 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 облаштовано 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;

	<ul style="list-style-type: none">- 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 інших).
10. Доступ до матеріалів навчання	https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3394

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



Олена ВЕЛИЧКО