

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Готельна справа»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
Тип і назва освітньої програми	ОПП Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	Курс - 1, семестр – 2.
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 5 Загальна кількість годин – 150, із яких: лекцій – 26 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю - екзамен
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	викладач: ДУБОВА Галина, к. т. н., доцент контакти: ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) e-mail: halyna.dubova@pdau.edu.ua сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	ОК «Основи готельно-ресторанної індустрії», ОК «Світові тенденції готельно-ресторанних послуг».
Компетентності	<i>Інтегральна:</i> 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. <i>Загальні:</i> ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. <i>Спеціальні:</i> 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 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 14. Здатність розробляти пропозиції і проводити заходи з удосконалення організації гостинності та обслуговування, асортименту, якості послуг і технологічного процесу виробництва страв, кулінарних виробів, напоїв з урахуванням автентичності української культури і європейських вимог.

Програмні результати навчання	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. РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації гостинності і обслуговування, асортименту та якості послуг і технологічного процесу виробництва страв, кулінарних виробів, напоїв з урахуванням автентичності української культури і європейських вимог.
-------------------------------	---

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Формування навичок: комунікації, здатність брати на себе відповідальність і працювати в критичних умовах, уміння залагоджувати конфлікти, працювати в команді, управляти своїм часом, розуміння важливості кінцевих термінів, здатність логічно і системно мислити.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування системи знань та вмінь з організації діяльності підприємств готельного господарства, зокрема, технологічного процесу обслуговування споживачів у готелях, організації готельного сервісу та експлуатаційної діяльності.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Сутність та структура готельного господарства.
Тема 2. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.
Тема 3. Концептуальність в готельному бізнесі.
Тема 4. Якість надання готельних послуг – основна складова успішності готелю.
Тема 5. Основні служби та відділи в готелі, організація їх роботи.
Тема 6. Технологія бронювання та функціонування служби прийому і розміщення.
Тема 7. Організація технологічних процесів на підприємствах готельного господарства.
Тема 8. Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства.
Тема 9. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування.
Тема 10. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

- *за джерелом знань*: словесні, наочні та практичні методи;
- *за логікою*: індуктивний, дедуктивний, аналітичний, синтетичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, моделювання;
- *за мисленням*: репродуктивний, проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький;
- *за ступенем керівництва*: методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала	Наведені в Додатку до силабусу.
--------------------------------	---------------------------------

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- | | |
|---|---|
| - щодо термінів виконання та перескладання: | усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). |
| - щодо академічної доброчесності | списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist . Письмові роботи |

	перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.
- щодо відвідування занять	відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка.
- політика щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.
- політика щодо оскарження результатів оцінювання	здобувач вищої освіти у випадку якщо він не згоден з оцінкою його знань, має право на оскарження результатів оцінювання.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Рекомендовані джерела інформації	Основні
	- Бойко М.Г. Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 494 с - Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. - Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 365 с. - Мальська М.П., Пандяк І.Г., Занько Ю.С. Організація готельного обслуговування: Підручник. Київ: Знання, 2011. 366 с. - Організація готельно-ресторанної справи: навч. Посібник / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с. - Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. Київ: Альтерпрес, 2009. 447 с. - Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб./ Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв та ін.; за ред. С.І. Дорогунцова. Київ: Ліра-К, 2005. 520 с.
	Допоміжні
	- Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. Знання України, 2002. 360 с. - Апонін В.В., Олексин І.І., Шутовська Н.О., Футало Т.В. Організація і технологія надання послуг. Навч. посібник за редакцією професора В.В. Апоніна. Київ: Видавничий центр "Академія", 2006. 311 с. - Бакеренко Н. П. Особливості діяльності підприємств готельної індустрії. <i>Науковий вісник НЛТУ України</i>. 2013. Вип. 23.15. С. 168-176. - Білик Е.В.Сучасна енциклопедія етикету: 1000 правил і корисних порад. Донецьк: ТОВ ВКФ "БАО", 2005. 384 с. - Бойцова М., Піроженко О. Усе про облік та організацію готельного бізнесу. Харків: Фактор, 2005. 232 с. - Закон України "Про внесення змін до Закону України "Про туризм" від 18 листопада 2003 р. № 1282-IV. Нормативно-правові акти України з питань туризму. Київ: Атака, 2004. С. 3-29. - Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Муніч І.М, Уніфіковані технології готельних послуг / За ред.. проф. В.К. Федорченка. Київ: Вища школа, 2001. 237 с.

	8. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 346 с. 9. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування: Навч. осіб.-2-е вид., перероблене і доп. Київ: Знання, 2006. 10. Роглев Х.Й., Маркелов В.М. Організація обслуговування в готельних комплексах. Київ: КУТЕП, 2004. 174 с. 11. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму. Навч. посіб. Київ: КНТЕУ, 2005. 179 с. 12. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник/ За ред. В.К.Федорченко. Київ: Вища шк., 2001. 327 с. 13. Уокер Дж. Введение в гостеприимство: Учебн. пособие./ Пер. с англ. -2-е изд. ЮНИТИ-ДАНА, 2002. 463 с. 14. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб./ За ред. члена-кор. НАН України, д.е.н. проф. Дорогунцова СІ. Київ: Ліра-К, 2005. 520 с. <i>Національні стандарти:</i> 15. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні Класифікація готелів» [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2003. 16 с. (Інформація та документація). 16. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» [Чинний від 2006-10-01]. Київ, 2003. 12 с. (Інформація та документація). 17. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2003. 10 с. (Інформація та документація). 18. ДБН В.2.2-20:2008 Зміна № 1 «Готелі». [Чинний від 2019-10-01]. Київ, 2008. 21 с. (Інформація та документація). 19. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг. Затверджені наказом Держтурадміністрації від 16.03.2004 р. № 19 (зареєстрований в Мін'юсті 02.04.2004 р. № 413/9012
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 2.09.2024 № 1

Додаток до силябусу
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ
НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни «Готельна справа»

Назва теми	Форми контролю результатів навчання ЗВО			Разом
	опитування	практичні	самостійна робота	
Тема 1. Теоретико-методологічні основи: предмет, метод і завдання курсу.	2	4	2	8
Тема 2. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.	2	4	2	8
Тема 3. Концептуальність в готельному бізнесі.	2	4	2	8
Тема 4. Якість надання готельних послуг – основна складова успішності готелю.	2	4	2	8
Тема 5. Основні служби та відділи в готелі, організація їх роботи.	2	4	2	8
Тема 6. Технологія бронювання та функціонування служби прийому і розміщення.	2	4	2	8
Тема 7. Організація технологічних процесів на підприємствах готельного господарства.	2	4	2	8
Тема 8. Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства.	2	4	2	8
Тема 9. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування.	2	4	2	8
Тема 10. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі.	2	4	2	8
Всього	20	40	20	80
Екзамен				20
Разом				100

Шкала та критерії та оцінювання

Опитування (0-2 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	ЗВО у повному обсязі знає, розуміє і вміє використовувати на практиці основні положення індустрії гостинності, розуміє принципи, процеси і технології організації роботи готелю, робить відповідні висновки, аргументує свої думки.
1	ЗВО у повному обсязі знає, розуміє і вміє використовувати на практиці основні положення індустрії гостинності, розуміє принципи і технології організації роботи готелю, робить відповідні висновки, аргументує свої думки, але робить деякі помилки під час відповідей.
0	ЗВО не знає, не розуміє і не вміє використовувати на практиці основні положення індустрії гостинності, не розуміє принципи, процеси і технології організації роботи готелю, не може зробити відповідні висновки, аргументувати свої думки.

Шкала та критерії та оцінювання
Виконання практичних завдань (1-4 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	ЗВО у повному обсязі виконав практичну роботу за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки.
3	ЗВО виконав практичну роботу за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки.
2	ЗВО не у повному обсязі виконав практичну роботу за обраним питанням з незначними недоліками, відповідає на поставлені додаткові питання, робить висновки, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки.
1	ЗВО не у повному обсязі виконав практичну роботу за обраною темою, не відповідає на поставлені додаткові питання, не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки.

Шкала та критерії та оцінювання ЗВО
Виконання завдань самостійної роботи (0-2 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи.
1	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі в двох питаннях.
0	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи або виконав не за своїм варіантом.

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – екзамен.

Шкала та критерії оцінювання
Екзамен (0-20 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
16-20	Повна та вичерпна відповідь на питання білету та уточнюючі питання викладача, а також повністю правильного використання професійної термінології, вміння організувати перебування в готелі та вирішенні питань пов'язаних з цим, розуміти нормативні вимоги індустрії гостинності, забезпечувати якість послуг.
11-15	У випадку наявності окремих неточностей чи недоліків в уточненні відповідей питань екзаменаційного білету, є несуттєві помилки при організації перебування в готелі та вирішенні питань пов'язаних з цим, але присутнє розуміння нормативних вимог індустрії гостинності, забезпечення якості послуг.
6-10	У випадку неповного розкриття питань білету чи відсутності відповіді на одне теоретичне питання, є помилки при організації перебування в готелі та вирішенні питань пов'язаних з цим.
2-5	У випадку поверхневої характеристики теоретичних питань екзаменаційного білету чи відсутності відповідей на два питання
1	У випадку повної відсутності відповідей на питання екзаменаційного білету