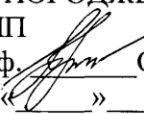
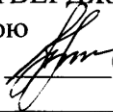


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО
Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ПОГОДЖЕНО:
Гарант ОПП
д.т.н., проф.  Олесья ПРІСС
«___» _____
2020р.

ЗАТВЕРДЖЕНО:
Зав. кафедрою
д.т.н., проф.  Олесья ПРІСС
«___» _____ 2020 р.

ПРОГРАМА НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВО - СИЛАБУС

З дисципліни «Готельна справа» (обов'язкова)
Для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «Готельно-ресторанна справа»
Форма навчання – денна
Кількість кредитів 3
Курс 2
Семестр 4
Змістових модулів (підсумкових модульних контролів) – 2
СРС – 38
Форма контролю – екзамен
Загальна кількість годин – 90 годин

2020–2021 н.р.

«Готельна справа», Силабус для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр», факультету агротехнологій та екології, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «Готельно-ресторанна справа». - Мелітополь, ТДАТУ, 2020. – 14 с.

Розробник: Нона Гапріндашвілі, к.с-г.н., доцент

Рецензент: Олена Сухаренко, к.с-г.н., доцент

Силабус затверджений на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від “28” серпня 2020 року

Завідувач кафедри ХТХРС

д.т.н., професор  Олесья ПРИСС

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів ступеня вищої освіти Бакалавр

Протокол № 1 від “31” серпня 2020 року

Голова, доцент  Олена ГРИГОРЕНКО

(підпис)

“ ” 2020 року

АНОТАЦІЯ КУРСУ ТА ВЕБ-САЙТ ЙОГО РОЗМІЩЕННЯ

Готельне господарство — основний фактор і важлива складова туристичної інфраструктури, відіграє провідну роль у презентації вітчизняного туристичного продукту на світовому ринку туристичних послуг. Ця сфера в комплексі туристичних послуг світового господарства розвивається швидкими темпами і в перспективі, згідно прогнозів відомих профільних організацій, може стати найбільш важливим сектором туристичної діяльності.

Програма базується на адаптації та впровадженні в професійну діяльність знань, аналітичних, комунікативних, організаторських, управлінських навичок інтегративного вирішення завдань у підприємстві в готельному бізнесі. Майбутній фахівець в готельній сфері вивчає дисципліни з питань функціонування суб'єктів готельного бізнесу. Отримані знання дозволяють відкрити та розвивати власний бізнес, організувати готельний сервіс, розробити механізм оптимізації та інноваційні моделі в готельному бізнесі.

Режим доступу до Веб-порталу:

- <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/course/hotelna-sprava/>
- <http://nip.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=6239>
- <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1424>

1) МЕТА ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Метою є опанування студентами теоретичних знань, практичних навичок та їх реалізація при технології приймання та обслуговування споживачів готельних послуг, видами і порядком оформлення документації при прийманні та розміщенні споживачів готельних послуг, основними технологічними процесами виробництва та споживання готельних послуг, нормативною хронологією здійснення технологічних циклів та операцій працівниками поверхової служби та служби приймання та обслуговування закладів готельного господарства.

2) ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Завдання:

- надання студентам загальних навичок з методології та теорії технології готельних послуг та нормативно-правового забезпечення галузі;
- засвоєння закономірностей еволюції підприємств індустрії гостинності;
- вивчення видів технологічних циклів основних технологічних процесів виробництва і споживання готельних послуг;
- формування у студентів практичних навичок і вмінь щодо практичного застосування методів та процедур організації допоміжних служб готельного підприємства; організації праці в готельному господарстві; організації виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства;

- розвиток здібностей до науково-дослідної роботи, самостійності і відповідальності у роботі;
- формування у майбутніх фахівців сучасного системного мислення та комплексу спеціальних знань у галузі управління готельним господарством на всіх стадіях її життєвого циклу у взаємозв'язку з зовнішнім середовищем.

В результаті значення дисципліни студент повинен:

знати: - методи управління та нормативно-правове регулювання готельної індустрії;

- класифікацію підприємств готельного господарства України та закордонном та основні форми обслуговування в готелях;
- основні поняття, визначення, терміни та характеристику основних типів засобів розміщення готельної індустрії;
- технологію прибиральних робіт у житлових групах приміщень;
- організацію надання додаткових послуг у залежності від рівня комфорту та спеціалізації готелю;
- форми та методи організації робіт з інформаційно-рекламної діяльності готелю;
- архітектуру та інтер'єр у готельному господарстві;
- особливості організації праці в готельному підприємстві;
- організацію та технологію служби приймання та розміщення споживачів у засобах розміщення;
- культуру та стандарти обслуговування в готелях.
- **вміти:** визначати вимоги до готелів різних категорій
- характеризувати типи номерів
- відобразити планувальну організацію готельних номерів різних типів і категорій
- відобразити планувальну організацію приміщень вестибюльної групи
- здійснювати технологію прибиральних робіт у житлових групах приміщень в готелях
- визначати види клінінгових технологічних циклів, які необхідно виконати на певну дату
- розраховувати кількість необхідної білизни та рушників при проведенні клінінгових операцій, визначених у наряді-завданні
- складати акти на пошкодження майна готелю та забуті речі проживаючого
- заповнювати відповідні документи при прийманні та розміщенні в готелі споживачів готельних послуг
- здійснювати технологічну операцію «розрахунок готівкою» та заповнювати відповідний документ
- здійснювати технологічну операцію «безготівковий розрахунок» та заповнювати відповідний документ
- складати графіки виходу на роботу для працівників поверхової служби та служби приймання та розміщення готелю

- складати таблицю обліку робочого часу працівників служби приймання та розміщення та поверхової служби готелю
- характеризувати систему організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві
- характеризувати систему організації складського і тарного господарства в готельному підприємстві
- характеризувати організацію роботи обслуговуючих та допоміжних служб готелю.

3) РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ – КОМПЕТЕНЦІЇ (З УРАХУВАННЯМ SOFT SKILLS):

Після освоєння дисципліни студенти повинні мати наступні компетентності:

ІНТЕГРАЛЬНІ: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

ЗАГАЛЬНІ:

- 1 – здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;
- 2 – здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;
- 3 – здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері;
- 4 – здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів;
- 5 – здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків;
- 6 – здатність приймати обґрунтовані рішення;
- 7 – володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності;
- 8 – здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу;
- 9 – здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою;
- 10 – здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

СПЕЦІАЛЬНІ (ФАХОВІ, ПРЕДМЕТНІ):

- 1 – здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- 2 – здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому;
- 3 – здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації;
- 4 – здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації;
- 5 – здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- 6 – здатність проводити комплексний аналіз діяльності готельного та ресторанного підприємства, його макро- і мікросередовища, розробляти ефективну маркетингову стратегію підприємства на ринку;
- 7–знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність;
- 8– здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);
- 9– здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями;
- 10– здатність до уміння організовувати сервісно-виробничий процес який забезпечує гармонізацію інтересів споживачів і підприємств (закладів) готельно-ресторанного бізнесу та курортів з дотримання вимог безпеки та екологічності;
- 11– здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- 12– здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію;
- 13 – здатність застосовувати сучасні досягнення в області оздоровчого харчування до розроблення науково обґрунтованих харчових раціонів і організації оздоровчого і лікувально-профілактичного харчування в умовах закладів ресторанного господарства;
- 14– здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- 15–здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- 16– здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності;
- 17 – здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

5) ПРЕРЕКВІЗИТИ

Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з Санітарії та гігієна закладів, Технологічних основ виробництв, Технологія продукції готельного господарства

6) ПОСТРЕКВІЗИТИ

Опанування навчального матеріалу дисципліни «Готельна справа» дозволяє засвоїти знання та вміння на таких курсах, як: Ресторанна справа, Готельна справа, Логістика ресторанного господарства, Теоретичні основи харчових виробництв, Бізнес-планування готельних та ресторанних послуг.

7) ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА

Гапріндашвілі Нона Арчилівна;

Кандидат сільськогосподарських наук, доцент

Кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи;

Email: nona.haprindashvilli@tsatu.edu.ua

Галузь наукових інтересів:

- використання антиоксидантів в технології зберігання сільськогосподарської продукції.
- застосування біогенних екстрактів як технологічний засіб підвищення його ефективності

Посилання на Веб-сторінку викладача на сайті кафедри:

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/haprindashvili-nona-archylivna/>

Бочарова Наталія Александрівна

Кондидат економічних наук, доцент

Кафедри менеджмент

Email: natalija.bocharova@tsatu.edu.ua

Галузь наукових інтересів:

Особливості управління процесами відтворення та стимулювання персоналом.

Посилання на Веб-сторінку викладача на сайті кафедри:

<http://feb.tsatu.edu.ua/teacher/bocharova-nataliya-oleksandrivna/>

8) СТРУКТУРА КУРСУ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лж	лаб.	пр.	СРС	
Змістовий модуль 1. «Теоретичні основи організації діяльності»							

підприємств готельного господарства»							
1	Лекція 1	Історія розвитку та нормативно-правове регулювання готельної індустрії	2				
	Лабораторна робота 1	Історія розвитку світового готельного господарства. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії		2			3
	<i>Самостійна робота 1</i>	<i>Робота на навчально-інформаційному порталі</i>				1	1
2	Лекція 2	Міжнародні аспекти готельного господарства	2				
	Лабораторна робота 2	Міжнародні аспекти організації готельного господарства		2			2
	<i>Самостійна робота 2</i>	<i>Робота на навчально-інформаційному порталі</i>				1	1
3	Лекція 3	Організація управління підприємств готельного господарства	2				
	Лабораторна робота 3	Аспекти організації управління підприємствами готельного господарства в Україні		2			2
	<i>Самостійна робота 3</i>	<i>Робота на навчально-інформаційному порталі</i>				1	1
4	Лекція 4	Організація будівлі готелю (1 частина)	2				
	Лабораторна робота 4	Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку		2			2
	<i>Самостійна робота 4</i>	<i>Робота на навчально-інформаційному порталі</i>				1	1
5	Лекція 5	Організація будівлі готелю (2 частина)	2				
	Лабораторна робота 5	Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства		2			2
	<i>Самостійна робота 5</i>	<i>Робота на навчально-інформаційному порталі</i>				1	1

6	Лекція 6	Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства	2				
	Лабораторна робота 6	Організація праці працівників готельного господарства та робочий час		2			2
	<i>Самостійна робота 6</i>	<i>Робота на навчально-інформаційному порталі</i>				1	1
7,8	Самостійна робота	Підготовка до ПМК1-				2	3
	ПМК I	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 – 45 год.			12	12	-		35
Змістовний модуль 2							
9	Лекція 7	Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства (1 частина)	2				
	Лабораторна робота 7	Фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства		2			3
	<i>Самостійна робота 7</i>	<i>Робота на навчально-інформаційному порталі</i>				1	1
10	Лекція 8	Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства (2 частина)	2				
	Лабораторна робота 8	Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення		2			2
	<i>Самостійна робота 8</i>	<i>Робота на навчально-інформаційному порталі</i>				1	1
11	Лекція 9	Організація діяльності, архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства (1 частина)	2				
	Лабораторна робота 9	Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень		2		1	2
	<i>Самостійна робота 9</i>	<i>Робота на навчально-інформаційному порталі</i>				1	1

12	Лекція 10	Організація діяльності, архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства (2 частина)	2				
	Лабораторна робота 10	Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Кольори в інтер'єрі		2			2
	<i>Самостійна робота 10</i>	<i>Робота на навчально-інформаційному порталі</i>					1
13	Лекція 11	Послуги підприємств готельного господарства (1 частина)	2				
	Лабораторна робота 11	Сутність послуг гостинності в готельному господарстві		2			2
	<i>Самостійна робота 11</i>	<i>Робота на навчально-інформаційному порталі</i>					1
15	Лекція 12	Послуги підприємств готельного господарства (2 частина)	2				
	Лабораторна робота 12	Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення		2			2
	<i>Самостійна робота 12</i>	<i>Робота на навчально-інформаційному порталі</i>					1
16	Лекція 13	Служби обслуговування в готелі та технологія надання додаткових послуг	2				
	Лабораторна робота 13	Організація автотранспортного господарства при готелі		2			2
	<i>Самостійна робота 13</i>	<i>Робота на навчально-інформаційному порталі</i>					1
17,18	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 45 год.			14	14	-	19	35
Екзамен							30
Всього з навчальної дисципліни 120 год.							100

9) МЕТОДИ ТА ФОРМИ НАВЧАННЯ

Відповідно положенням вищої школи, навчальних планів, стандарту університету по управлінню якістю підготовки фахівців, основними формами навчання дисципліни є: читання лекцій, проведення практичних занять, лабораторних робіт, самостійна робота студентів.

При вивченні дисципліни «Готельна справа» проводяться лекції із застосуванням мультимедійних матеріалів.

Практичні заняття проходять в лабораторії з виконанням експериментальних або розрахункових завдань.

Самостійна робота студентів полягає в опрацюванні матеріалу лекцій, а також в підготовці до виконання та захисту практичних робіт, підготовки до ПМК, виконанні тренувальних тестів, пошуку інформації з літературних джерел і мережі Internet та проведенні елементів наукової роботи.

Наукова робота студентів здійснюється у роботі гуртків, підготовці та виступах на наукових студентських конференціях, написанні статей.

10) ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика навчальної дисципліни «Готельна справа» визначається положеннями прийнятими в ТДАТУ:

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. Редакція від 09.08.2019. Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Положення про організацію освітнього процесу в ТДАТУ 2019.
3. Положення про кредитно-модульну систему організації навчального процесу підготовки фахівців в ТДАТУ.
4. Положення про оцінювання знань здобувачів ВО ТДАТУ.
5. [Положення \(тимчасове\) про порядок ліквідації академічних заборгованостей студентів ТДАТУ за КМСОНП](#)
6. [Положення про самостійну роботу студентів](#)
7. [Положення про перезарахування та академічну різницю в 2019 р.](#)

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
 - вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
 - вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
 - вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
 - у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
 - уникати проявів академічного плагіату.

11) ФОРМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

Щотижнево – бали за роботу на лабораторних заняттях (ЗМ1 - 15 балів, ЗМ2 – 15 балів).

В межах кожної теми – бали за самостійну роботу (СРС ЗМ1 – 10 балів; СРС ЗМ2 – 10 балів).

По завершенню змістовного модуля – бали за ПМК (ПМК1 – 10 балів; ПМК2 – 10 балів).

По завершенню семестру – екзамен (Максимальна оцінка 30 балів).

Результати поточного та підсумкового модульного контролю формують узагальнену оцінку в балах за накопичувальним принципом Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання знань студентів ТДАТУ» за 100 бальною шкалою.

12) ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Навчальна дисципліна «Готельна справа» оцінюється за 100-бальною шкалою.

Переведення балів внутрішньої 100-бальної шкали в національну та шкалу ЄКТС здійснюється у наступному порядку:

Шкала рейтингу ТДАТУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
		Екзамен або диференційований залік
90-100	A	5 (відмінно)
82-89	B	4 (добре)
75-81	C	
67-74	D	3 (задовільно)
60-66	E	
35-59	FX	2 (незадовільно) (з можливістю повторного перескладання)
0-34	F	2 (незадовільно) (з обов'язковим повторним вивченням курсу)

13) РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ.

Базова

1. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С. И. Байлик. – 2-е изд. – К. : Дакор, 2009. – 368 с.
2. Бойко М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2006. – 494 с.
3. Дорогунцова С. І. Управління сучасним готельним комплексом / С. І. Дорогунцова. – К. : "Ліра-К", 2005. – 520 с.
4. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посібн. / Х. Й. Роглев. – К. : Кондор, 2005. – 408 с.

5. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К. : Альто-прес. 2009. – 447 с.
6. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посібн. / Г. Б. Мунін, А. О. Змійов, Г. О. Зінов'єв та ін. ; за ред. члена-кор. НАН України, док. екон. наук, професора С. І. Дорогунцова. – К. : Ліра-К, 2005. – 520 с.

Допоміжна

7. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание / С. И. Байлик. – Х. : Харьковская государственная академия городского хозяйства, 2004.
8. Агеєва О. А. Туризм і готельне господарство : підручник / О. А. Агеєва, Д. Н. Акуленок, Н. М. Васильєв. – М. : Екмос, 2004. – 400 с.
9. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://hotels24.ua/all_shares/.

14) ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ ДИСЦИПЛІНИ.

Посилання на дисципліну на Навчально-інформаційний портал ТДАТУ:
<http://nip.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=6239>