

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Готельна справа»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа ОПП Готельно-ресторанна справа
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	1 курс, 2 семестр
Трудомісткість	загальна кількість годин – 150 год.; кількість кредитів – 5,0
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>викладач:</i> Дубова Галина, к. т. н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) <i>e-mail:</i> halyna.dubova@pdau.edu.ua <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna
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.
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 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. 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 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Результати навчання	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації

	<p>обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p>
Методи навчання	<p><i>за джерелом знань:</i> словесні, наочні та практичні методи;</p> <p><i>за логікою:</i> аналітичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, моделювання;</p> <p><i>за мисленням:</i> проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький;</p> <p><i>за ступенем керівництва:</i> методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача</p>
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Теоретико-методологічні основи: предмет, метод і завдання курсу.</p> <p>Тема 2. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.</p> <p>Тема 3. Концептуальність в готельному бізнесі.</p> <p>Тема 4. Якість надання готельних послуг – основна складова успішності готелю.</p> <p>Тема 5. Основні служби та відділи в готелі, організація їх роботи.</p> <p>Тема 6. Технологія бронювання та функціонування служби прийому і розміщення.</p> <p>Тема 7. Організація технологічних процесів на підприємствах готельного господарства.</p> <p>Тема 8. Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства.</p> <p>Тема 9. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування.</p> <p>Тема 10. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі.</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (денна форма – 10 балів); <i>виконання вправ на практичних заняттях</i> (денна форма – 36 бали); <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 20 балів); <i>підсумкове тестування</i> (денна форма – 14 балів).</p> <p>Форма семестрового контролю – екзамен.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин. У разі відсутності здобувача вищої освіти на практичних заняттях з поважної причини (документальне підтвердження) надається право відпрацювати пропущене заняття на наступному практичному занятті у спосіб, визначений викладачем. У разі відсутності без поважних причин – здобувач вищої освіти повинен відпрацювати пропущені заняття (виконати додаткові завдання за пропущеними темами).</p> <p>Усі завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін. За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перерахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті на різноманітних навчальних платформах (Prometheus, Coursera тощо) за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, в якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць</p>

	<p>до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporyadok22.pdf.</p> <p>Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ.</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Базові знання з ОК «Основи готельно-ресторанної індустрії», ОК «Світові тенденції готельно-ресторанних послуг».</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>презентації, відеоролики.</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бойко М.Г. Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 494 с 2. Бойко М. Г. Готельна справа: електронний підручник. Київ: КНТЕУ, 2015. 3. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. 4. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 365 с. 5. Мальська М.П., Пандяк І.Г., Занько Ю.С. Організація готельного обслуговування: Підручник. Київ: Знання, 2011. 366 с. 6. Організація готельно-ресторанної справи: навч. Посібник / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с. 7. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг. Затверджені наказом Держтурадміністрації від 16.03.2004 р. № 19 (zareestrovаний в Мін'юсті 02.04.2004 р. № 413/9012). 8. Роглев Х.И. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. Київ: Кондор, 2005. 408 с. 9. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. Київ: Альтерпрес, 2009. 447 с. 10. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб./ за ред. В.К. Федорченка, Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. Київ: Вища шк., 2001. 368с. 11. 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. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. Знання України, 2002. 360 с. 2. 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. 3. Бакеренко Н. П. Особливості діяльності підприємств готельної індустрії. <i>Науковий вісник НЛТУ України</i>. 2013. Вип. 23.15. С. 168-

176.

4. Білик Е.В.Сучасна енциклопедія етикету: 1000 правил і корисних порад. Донецьк: ТОВ ВКФ "БАО", 2005. 384 с.
 5. Бойцова М., Піроженко О. Усе про облік та організацію готельного бізнесу. Харків: Фактор, 2005. 232 с.
 6. 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.
 7. 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.
- Національні стандарти:*
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).

Рік введення

2023-2024