



## Силабус навчальної дисципліни «Організація готельного господарства»

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	2 курс, 2 семестр 3 курс, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	10 кредитів
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 48 год. Практичні (семінарські) – 36 год. Лабораторні – 36 год. Самостійна робота – 180 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-і)	Сисоєва Світлана Ігорівна, доцент, к.н. з держ. упр.
Контактна інформація викладача (-ів)	Svitlana.sysoieva@hneu.net
Дні навчальних занять	Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС
<b>Мета навчальної дисципліни:</b> формування системи фахових знань щодо базових понять з теорії готельної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних послуг; принципів, процесів та технологій організації роботи підприємств готельного бізнесу; практичних навичок аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного бізнесу; організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; проектувати технологічний процес надання послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах готельного господарства; управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності, використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного бізнесу та відстежувати зміни	
<b>Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни</b>	
<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
Всесвітня історія, Вступ до фаху: готельно-ресторанна справа, Основи гостинності, Основи курортології та рекреації, Основи анімаційної діяльності, Інформаційні технології у готельному і ресторанному господарстві	Організація ресторанного господарства, виробнича практика
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
<b>Змістовий модуль 1. Основи функціонування готельного господарства</b>	
<b>Тема 1. Зміст основних понять готельного господарства. Державне регулювання діяльності готельного господарства</b>	



- Тема 2. Тенденції та ознаки готельного господарства  
Тема 3. Типізація підприємств готельного господарства  
Тема 4. Система класифікації підприємств готельного господарства  
Тема 5. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства  
Тема 6. Організація приміщень житлової групи. Класифікація готельних номерів  
Тема 7. Організація нежитлових приміщень готельного господарства  
Тема 8. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства  
Тема 9. Організація інтер'єру у підприємствах готельного господарства. Кольори та освітлення в інтер'єрі підприємств готельного господарства  
Тема 10. Організація прибиральних робіт на прилеглий території підприємства готельного господарства  
Тема 11. Організація прибиральних робіт у житлових групах приміщень підприємств готельного господарства  
Тема 12. Організація прибиральних робіт у приміщеннях загального користування підприємств готельного господарства  
Тема 13. Організація білизняного господарства у підприємствах готельного господарства  
Тема 14. Організація роботи служб і підрозділів у готельному підприємстві  
Змістовий модуль 2. Технологічний і сервісний процес надання послуг у підприємствах готельного господарства  
Тема 15. Організація роботи служби прийому та розміщення у підприємствах готельного господарства  
Тема 16. Технологія бронювання послуг у підприємствах готельного господарства  
Тема 17. Організація реєстрації та розміщення гостей у підприємствах готельного господарства  
Тема 18. Організація роботи обслуговуючих служб на житлових поверхах підприємств готельного господарства  
Тема 19. Організація інформаційного обслуговування у підприємствах готельного господарства  
Тема 20. Організація надання основних послуг готельного господарства  
Тема 21. Організація надання додаткових послуг у підприємствах готельного господарства  
Тема 22. Організація матеріально-технічного постачання підприємств готельного господарства  
Тема 23. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування підприємств готельного господарства  
Тема 24. Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства

**Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни**

*Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім. С.Кузнеця, ZOOM*

**Форми та методи оцінювання**

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний і модульний контролю здійснюються під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і мають на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контролю упродовж семестру – 35.

Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах. Максимальна кількість балів за екзамен – 40 балів,



мінімальна кількість, що зараховується, – 25.

***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.***

**Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни***