

	СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Готельна справа»
	Ступінь вищої освіти - магістр
	Спеціальність 242 «Туризм»
	Освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес»
	Рік навчання <u>1</u>, семестр <u>3</u>
	Форма навчання <u>денна</u>
Лектор дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС <u>4</u>
	Мова викладання <u>українська</u>
	Контактна інформація лектора (e-mail)
	Сторінка дисципліни в eLearn
	к.е.н., доц. Гопкало Лариса Михайлівна
	доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму gopkalo@gmail.com gopkalolarisa@nubip.edu.ua
	https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Готельна справа» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань і практичних навичок з організації діяльності підприємств готельного господарства. В основу вивчення курсу покладено принцип бачення умов організації комплексної готельної послуги та рівня розвитку всієї інфраструктури готельного господарства. Серед основних розділів курсу це історія розвитку готельного господарства України і світу; нормативно-правове регулювання готельної індустрії; фактори типізації та сучасні класифікації засобів розміщення. А також основи архітектурно-планувальної організації підприємств готельного господарства. Зокрема, організація планування приміщень готелю, особливості та засоби формування інтер'єру приміщень сучасних готельних підприємств. Детально розглядається організація та технологія обслуговування на підприємствах готельного господарства, особливості сервісу, організації основних служб готелю, специфіка надання основних та додаткових і послуг, технологічні особливості та інноваційні тенденції в організації процесу обслуговування споживачів готельних послуг.

Завершується вивчення курсу ознайомленням з системою управління операційною діяльністю, до якої віднесено механізм формування та планування експлуатаційної діяльності готелю.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких компетентностей:

Інтегральна компетентність

Здатність ставити та успішно вирішувати на достатньому професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання, узагальнювати практику міжнародного туристичного бізнесу і рекреації, прогнозувати напрями їх розвитку, і вирішувати професійні проблеми та практичні завдання міжнародної туристичної діяльності у процесі роботи та/або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, зокрема для розвитку туристичного продукту сільських дестинацій та представлення його на міжнародному рівні.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК5. Здатність оперувати інструментами збору, обробки інформації, аналізувати та управляти туристичною інформацією.

СК6. Здатність до аналізу, прогнозування, планування бізнес-процесів та геопросторового планування у сфері туризму та рекреації.

СК11. Здатність створювати спеціалізовані екологічні туристичні продукти та організовувати обслуговування туристів на природоохоронних територіях

Програмні результати навчання

ПРН3. Застосовувати сучасні цифрові технології, методи та інструменти дослідницької та інноваційної діяльності для розв'язання складних задач у сфері туризму та рекреації.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1. Готельна справа- організаційні основи				
Тема 1. Готельна справа, як складова туристичної індустрії	2/2	Знати: - сутність готельної справи та її значення в розвитку туристичної індустрії; - зміст визначень «гостинність», «готельна індустрія» Вміти - аналізувати роль готельної справи у розвитку туристичних дестинацій; - розрізняти моделі гостинності	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, дискусії	5
Тема 2. Історія розвитку готельної справи	2/2	Знати: - історичні етапи розвитку готельної справи у світі; - історичні етапи розвитку готельної справи в Україні Вміти - аналізувати тенденції розвитку готельної справи; - надавати оцінку історичним фактам розвитку готельної справи в світі та Україні	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, дискусії	5

Тема 3. Типізація та класифікація готелів та інших засобів розміщення	2/2	Знати - термінологічний апарат типізації та класифікації готелів та інших засобів розміщення, та критерії класифікації; - типи та категорії готелів і інших засобів розміщення; Вміти - аналізувати європейську та вітчизняну системи класифікації; - характеризувати національні стандарти України; - володіти методикою оцінки відповідності готелів та інших засобів розміщення категоріям	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	5
Тема 4. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві	2/2	Знати - особливості архітектурних рішень готельних об'єктів; - принципи та правила організації внутрішнього простору приміщень; Вміти - оперувати поняттям «комфорт»; - дотримуватись правил організації зовнішнього та внутрішнього простору.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	5
Тема 5. Організація нежитлових груп приміщень в підприємствах готельного господарства	4/4	Знати - призначення та особливості організації нежитлових груп приміщень залежно від типу та категорії підприємства готельного господарства; - класифікацію нежитлових приміщень за типами; Вміти - визначати склад і кількість нежитлових приміщень їх групи відповідно до типу, категорії та місткості підприємства готельного	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	10

		господарства; - організовувати функціональні зони у нежитлових приміщеннях групи залежно від їх типу та категорії		
Тема 6. Організація житлової групи приміщень в підприємствах готельного господарства	2/2	Знати - призначення та особливості організації житлової групи приміщень залежно від типу та категорії підприємства готельного господарства; - класифікацію житлових приміщень за типами; Вміти - визначати склад і кількість нежитлових приміщень їх групи відповідно до типу, категорії та місткості підприємства готельного господарства; - організовувати функціональні зони у нежитлових приміщеннях групи залежно від їх типу та категорії	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	5
Разом за модулем 1	14/14			35
Модуль 2. Організація технологічних процесів в готелі				
Тема 7. Теоретичні основи сервісної системи підприємства готельного господарства	2/2	Знати - сутність детермінант сервісної системи підприємства готельного господарства; - технології гостинності та характеристику основних етапів процесу обслуговування Вміти - формувати та організовувати функціонування сервісної системи підприємства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	5

		готельного господарства; - проектувати функціональні зв'язки сервісних підрозділів підприємства готельного господарства		
Тема 8. Організація роботи служби прийому і розміщення	2/2	Знати - правила перебування туристів в готелі. - організацію бронювання готельних послуг - організацію роботи та документооборот служби прийому та розміщення Вміти - здійснювати технологічні операції надання готельних послуг - розробляти технологічні схеми надання готельних послуг за циклом “прибуття – проживання – виїзд”.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	5
Тема 9. Організація роботи служби експлуатації в підприємстві готельного господарства	2/2	Знати - особливості організації роботи служби експлуатації залежно від типу, категорії та потужності підприємства готельного господарства - види клінінгу навколишньої території та приміщень готелю Вміти - організувати роботу служби експлуатації в підприємстві готельного господарства - формувати технологічні виконання схеми клінінгових робіт в підприємстві	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	5

		готельного господарства		
Тема 10. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі	4/4	Знати - види додаткових готельних послуг та принципи їх поділу на групи; - особливості підготовки матеріально-технічної бази, персоналу для надання додаткових послуг; Вміти - забезпечувати організаційно-технологічні умови для надання додаткових послуг; - розробляти технології надання додаткових готельних послуг.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	10
Тема 11. Якість та культура обслуговування в підприємствах готельного господарства	2/2	Знати - принципи і правила організації контролю якості та культури обслуговування в підприємствах готельного господарства; - особливості забезпечення якості та культури обслуговування в підприємствах готельного господарства ; Вміти - організовувати заходи забезпечення та контролю якості та культури обслуговування в підприємствах готельного господарства.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	9
Тема 12. Організація роботи господарчих та адміністративних підрозділів	2/2	Знати - особливості організації господарчих та адміністративних	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	9

		підрозділів в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій; Вміти - визначати види та потужність господарчих та адміністративних підрозділів в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій. - організовувати роботу господарчих та адміністративних підрозділів в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій	Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	
Разом за модулем 2	16/16			35
Екзамен				30
Разом за курс	30/30			100

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Державні стандарти

1. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги” (чинний від 01.07.2004).
2. ДСТУ 4269:2003 “Послуги туристичні. Класифікація готелів” (чинний від 01.07.2004).
3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (чинний від 01.07.2004).
4. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення” (чинний від 01.10.2006).

Міжнародні стандарти – ISO/FDIS 9000

1. ISO/TC № 605 Системи менеджменту якості. Основоположні принципи і словник.
2. ISO/TC № 606 Системи менеджменту якості. Вимоги.
3. ISO/TC № 607 Системи менеджменту якості. Настанови щодо поліпшення показників

1. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг/ (Наказ Держтурадміністрації України № 19 від 16.03.04).
2. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) - № 297 від 15.03.2006-08-02.
3. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг (Наказ Держстандарту №37 від 27.01.1999, зареєстровано у Мінюсті 15.04.1999 за №236/3529).

– основна

1. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2006. – 494 с.
2. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. посібник Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с.
3. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с
4. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013.-408 с.
5. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. – Одеса : Маджента, 2020. – Електрон. текст. дані: 264 с.
6. Данько Н.І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневецька [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.

– допоміжна

1. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. Посіб. – К.: Кондор, 2005. – 408
2. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. –К. Альтерпрес, 2009. – 447 с.
3. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч.посіб./За ред.проф. В. К. Федорченка, Л. Г. Лук'янова, Т. Т. Дорошенко, І. М. Мініч. - К.: Вища шк., 2001.
4. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник / К.: Центр навчальної літератури, 2017. – 372 с 9.
5. Організація готельно-ресторанного господарства / Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г., Ліра-К. 2020. – 564 с.
6. Байлик С. І. Організація готельного господарства: підручник для студ. вищих навч. закл. / С. І. Байлик, І. М. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
7. Матеріально-технічна база готелів: підручник [Текст] / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв та ін.. за ред.. І.М. Писаревського. - Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 286 с.
8. Introduction to Hospitality Management / D.R. Reynolds, I.Rahman, C.W. Barrows. – 1 st ed. – Hoboken, NJ : Wiley – 2020. – 432 p.
9. Mastering Hospitality: A Luxury Hotelier's Guide To Career and Leadership Success / I. Dietschi. – Dietschi Press. – 2020. – 274 p.
10. The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets / M. Solomon. – SelectBooks. – 2019. – 192 p.

Інформаційні ресурси

1. Готелі України [URL:http://hotels24.ua/all_shares/](http://hotels24.ua/all_shares/)
2. Прем'єр Готелі [URL:http://www.premier-hotels.com.ua/ua.html](http://www.premier-hotels.com.ua/ua.html).
3. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступу : www.rada.gov.ua.