



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«Організація готельного господарства»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр

Спеціальність 242 «Туризм»

Освітня програма «Туризм»

Рік навчання 2, семестр 3,4

Форма навчання денна, заочна (денна, заочна)

Кількість кредитів ЄКТС 8

Мова викладання українська (українська, англійська, німецька)

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка дисципліни в
eLearn

Басюк Дарія Іванівна
daruna.b@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1579>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Метою вивчення навчальної дисципліни "Організація готельного господарства" є засвоєння студентами теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку; сприйняття ними готельного господарства як невід'ємної частини комплексного туристичного обслуговування; оволодіння знаннями і вміннями технології та організації готельного бізнесу та сучасних підходів та вимог у сфері гостинності.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
2 курс, 3 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Вступ до предмету. Історія розвитку індустрії гостинності.	2/2	Знати історію розвитку індустрії гостинності. Вміти розрізняти моделі гостинності.	Підготовка презентації Історія закладів розміщення Історія сучасних готельних мереж. Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в т.ч. в elearn)	4
Тема 2. Історія становлення	2/2	Знати основні тенденції готельної справи в Україні	Підготовка презентації	4

готельної справи в Україні			«Історичні готелі України» Статистична оцінка забезпеченості готельними місцями регіонів України. Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в т.ч. в elearn)	
Тема 3. Нормативно-правові засади функціонування закладів розміщування в Україні	2/2	Знати нормативно-правову базу функціонування закладів розміщування в Україні. Вміти користуватися основними стандартами.	Опрацювання нормативних документів Складання тестів до теми Основні вимоги правил проживання в готелях та надання готельних послуг. Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в т.ч. в elearn)	4
Тема 4. Сучасні підходи до класифікації засобів розміщення	2/2	Розуміти сутність класифікації готелів. Знати критерії класифікації. Вміти розрізняти міжнародні системи класифікації засобів розміщення. Володіти методикою оцінки відповідності готелів та інших засобів розміщення категоріям.	Ессе на тему :Інноваційні технології розміщення у світі Національні системи класифікації закладів розміщення. Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в т.ч. в elearn)	4
Тема 5. Гостинність як базове поняття готельного обслуговування.	2/2	Розуміти сутність гостинності. Знати структуру індустрії гостинності. Розрізняти моделі гостинності.	Міжнародні вимоги до етикету готельного обслуговування Ділова гра на тему міжнародного етикету.	4

			Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в т.ч. в elearn)	
Тема 6. Готель як основний засіб розміщення	2/2	Розуміти сутність готелю. Знати особливості готельної послуги. Розрізняти основні і додаткові готельні послуги.	Опрацювання основних готельних стандартів. Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в т.ч. в elearn)	4
Тема 7. Архітектурні та інтер'єрні рішення приміщень у готелях	2/2	Розуміти роль архітектурних та інтер'єрних рішень. Знати принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру. Розуміти основні підходи щодо меблювання номерів.	Презентація архітектурних стилів готельних будівель. Презентація інтер'єрних стилів готельних будівель. Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в т.ч. в elearn)	4
Модуль 2				
Тема 8. Функціональна організація готельних підприємств. Організаційна структура готелю	2/2	Знати та розрізняти функціональну організацію готельних підприємств.	Вивчення оргструктур конкретних готелів. Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в т.ч. в elearn)	4
Тема 9. Організація і технологія роботи служби прийому та розміщення гостей	2/2	Знати правила перебування туристів в готелі. Розуміти технологічні операції. Вміти оформлювати реєстраційні форми при первинному обліку гостей.	Скласти тест: Технологія і етикет при поселенні гостей. Заповнення реєстраційних форм. Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання	4

			самостійної роботи (в т.ч. в elearn)	
Тема 10 Організація і технологія роботи служби номерного фонду	2/2	Розуміти технологію процесу виробництва готельних послуг – «прибуття-споживання-виїзд». Вміти оформлювати реєстраційні форми при первинному обліку гостей.	Скласти тест: Технологія прибиральних робіт у номері Організація білизняного господарства. Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в т.ч. в elearn)	4
Тема 11. Організація роботи служби харчування	2/2	Знати умови організації роботи служб харчування в готелі.	Презентація на тему Інновації у організації послуг харчування. Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в т.ч. в elearn)	4
Тема 12. Організація та технологія бронювання послуг	2/2	Знати технологію бронювання. Вміти здійснювати бронювання місць у готелі для різних категорій туристів.	Презентація на тему Бронювання послуг у готелі. Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в т.ч. в elearn)	4
Тема 13. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі	2/2	Знати взаємозалежність між станом матеріально-технічної бази підприємства готельного господарства і набором додаткових послуг.	Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в т.ч. в elearn).	4
Тема 14. Організація конференц – сервісу в готелях	2/2	Знати як організовувати конференції в готелях. Вміти складати калькуляцію послуг конференц-сервісу.	Творча роботи: Організація конференції на готельному підприємстві Розроблення калькуляції послуг	4

			конференц – сервісу.	
Тема 15. Організація оздоровчих послуг у готелі	2/2	Знати які оздоровчі послуги надають готелі. Розуміти сутність оздоровчих послуг та їх структуру в готелі.	Презентація на тему Інновації у оздоровчих послугах готелю. Опитування, дискусії. Практичні завдання. Виконання самостійної роботи (в т.ч. в elearn).	4

2 курс, 4 семестр

Модуль 3

Тема 16. Організація продовольчого і матеріально- технічного постачання в готелі	2/2	Знати завдання та організаційну структуру підрозділів (відділів) продовольчого та матеріально- технічного постачання; джерела постачання; порядок формування господарських зв'язків із постачальниками та організацією матеріально- технічного постачання в підприємствах готельного господарства.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	8
Тема 17. Організація санітарно- технічного та інженерного технічного обслуговування в готелі	2/2	Знати організацію та функції енергетичного, транспортного господарства. Знати характеристику систем водопостачання оплення вентиляції, каналізаційної мережі. Володіти резервами економії водних та теплових ресурсів.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	8

Тема 18. Сучасні інформаційні технології в готелях	2/2	Розуміти вплив ІТ на управління готелем. Знати основні комп'ютерні програми управління готелем та бронювання готельних послуг, механізм нічного аудиту, організацію інформаційної служби в підприємстві готельного господарства та технологію	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	8
Тема 19. Система безпеки в готелях	2/2	Знати технологію забезпечення безпеки в готелі. Володіти комплексом технічних засобів безпеки.	Розробити інструкцію для гостей з техніки безпеки.	8
Модуль 4				
Тема 20. Експлуатаційна діяльність готелю	4/4	Володіти методикою планування експлуатаційної діяльності готелю. Знати систему показників експлуатаційної програми готелю Вміти планувати доходи готелю	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Розв'язання практичних завдань. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	8
Тема 21. Ціноутворення в готельному бізнесі	4/4	Знати економічні аспекти здійснення господарської діяльності в готелі. Вміти розраховувати основні показники ефективності роботи готелю.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Розв'язання практичних завдань. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	8
Тема 22. Організація співпраці готелю з турфірмами	2/2	Знати схеми співпраці готелю з тур операторами. Вміти обирати оптимальну схему співпраці та оформлювати договірну документацію.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Розв'язання практичних завдань. Виконання самостійної	8
Тема 23. Особливості управління	2/2	Знати механізм управління персоналом в	Скласти оголошення про	8

людськими ресурсами у готелях		готелі. Вміти планувати робочий час, чисельність працівників готелю різних категорій., скласти графіки виходу на роботу Набути практичних навичок щодо форм організації праці в готелі.	прийом на роботу для посади Опрацювати посадову інструкцію	
Тема 24. Збут і просування готельного продукту	2/2	Знати канали збуту і просування готельного продукту.	Аналіз фірмового стилю обраного готелю	5
Тема 25. Фінансова служба готелю	2/2	Знати основні показники фінансової діяльності готелю. Вміти їх розраховувати.	Складання виробничої програми готелю, розрахунок основних економічних показників	5
Тема 26. Культура обслуговування на готельному підприємстві	2/2	Знати етичні аспекти обслуговування в готелі.	Скласти 20 тестів до теми	5
Тема 27. Технології доступності готельному господарстві	2/2	Знати технології доступності готельному господарстві.	Скласти есе : Універсальний дизайн в готелі (на прикладі конкретного підприємства)	5
Тема 28. Інноваційні екологічні технології в готельному господарстві	2/2	Знати та вміти розрізняти інноваційні екологічні технології в готельному господарстві.	Реферат - презентація Сучасні кейси екодружніх практик у готелях	5
Курсовий проект з «Організація готельного господарства»	30			
Всього за курс				240 годин

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи,

	реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

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