

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

ЗАТВЕРДЖЕНО

Анатолій ХОМИЧ

«01» вересня 2023р.

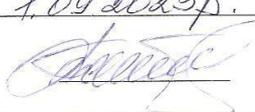
НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2023 р.

ДАНИ ПРОПОГОДЖЕННЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>01.09 2023р</u> № <u>1</u> Керівник РПГ <u></u> <u>Кравченко Т.Ф.</u>
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування	Протокол від <u>01.09 2023р</u> № <u>1</u> Голова ЦМК (підпис)(прізвище, ініціали) <u></u> <u>Кравченко Т.Ф.</u>
Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради	Протокол від <u>1.09 2023р.</u> № <u>1</u> Голова МР <u></u> <u>Герасимук-Чернова Т.П.</u>

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Організація готельного господарства
Розробник(и)	Сидорук Світлана Володимирівна, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ E-mail: sidoruk_svitlana@ukr.net https://lntu.edu.ua/uk/struktura/cafedries/kafedra-turyzmu-ta-hotelno-restorannoyi-spravy/sydoruk-svitlana-volodymyrivna
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Для скороченого терміну навчання – 15 тижнів протягом 1-го семестру, 16 тижнів протягом 2-го семестру
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 5 кредитів ЄКТС, 150 годин, з яких 110 годин становить контактна робота з викладачем (86 години лекцій, 24 годин практичних занять), 40 години становить самостійна робота. Форма контролю – екзамен. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання: 3 семестр - 2 год. Курсовий проект (робота) – передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна за вибором закладу освіти за освітньо-професійною програмою
Передумови для вивчення дисципліни	Дисципліна «Організація готельного господарства» має тісні міждисциплінарні зв'язки із професійними дисциплінами, зокрема «Харчова хімія», «Менеджмент і маркетинг готельно-ресторанної справи», «Основи гастрономії різних країн світу» тощо.
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологія продукції ресторанного господарства «Технології галузі», «Товарознавство продуктів харчування».
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
<p>Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» є формування у студентів теоретичних знань та уявлень організації процесів надання готельних послуг, розуміння сутності послуг гостинності як складових сфери обслуговування туристів, набуття вмінь з використання сучасних методів та технологій виробництва готельного продукту кожним із закладів сфери готельного господарства.</p> <p>Основними завданнями викладання курсу «Організація готельного господарства» є вивчення особливостей гастрономії та національних кухонь народів країн світу.</p>	
4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач результату вивчення дисципліни	
<p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що</p>	

впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.
СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.
СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

5. Програмні результати навчання

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.
РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.
РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.
РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.
РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.
РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.
РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

6. Вимоги до знань і вмінь

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- технології готельних послуг;
- класифікацію засобів розміщення;
- технологічні цикли основних технологічних процесів виробництва і споживання готельних послуг;
- нормативно-правову базу забезпечення галузі;
- організацію роботи допоміжних служб готельного підприємства;
- організацію праці в готельному господарстві;
- організацію виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- досліджувати особливості розвитку готельного господарства в різні історичні епохи;
- використовувати основи організації в діяльності готельних підприємств;
- проводити аналіз технологічних процесів у готельній сфері;
- визначати соціальну відповідальність організації готельного господарства;
- здатність досліджувати і використовувати головні тенденції та перспективи розвитку готельного господарства.

7. Програма навчальної дисципліни

Розділ 1.

Особливості організації готельного господарства в Україні та світі

Тема 1. Сучасний стан і тенденції розвитку готельної індустрії

Готельна індустрія як складова індустрії туризму. Етапи становлення готельного господарства у період розвитку масового туризму. Сучасні тенденції розвитку світової готельної індустрії. Сучасний стан і перспективи розвитку готельного господарства України. Основні нормативно-правові документи з регулювання готельної діяльності в Україні.

Тема 2. Класифікація засобів розміщення за визначенням Всесвітньої туристичної організації (UNWTO)

Класифікація засобів розміщення за українським законодавством. Основні групи колективних засобів розміщення за ДСТУ 4268:2003. Основні групи індивідуальних засобів розміщення за ДСТУ 4268:2003

Тема 3. Типологія засобів розміщення туристів

Фактори, що впливають на типізацію засобів розміщення.

Зарубіжний досвід типізації засобів розміщення.

Основні типи засобів розміщення в Україні за ДСТУ 4527:2006

Тема 4. Послуга гостинності, її специфіка та основні компоненти

Сутність та особливості готельних послуг. Готельний продукт як комплекс послуг. Специфіка надання готельних послуг.

Тема 5. Організація роботи служб та відділів готельних підприємств

Підходи до класифікації служб та відділів готельних підприємств. Організація роботи адміністративно-управлінської служби готельного підприємства. Організація роботи сервісних служб готельного підприємства. Організація роботи допоміжних служб готельного підприємства. Організація роботи функціональних служб готельного підприємства.

Тема 6. Процес надання основних та додаткових послуг підприємствами готельного господарства

Гостьовий цикл обслуговування клієнтів. Організація надання основних послуг готельними підприємствами. Організація надання додаткових послуг готельними підприємствами.

Тема 7. Організація архітектури та інтер'єру на підприємствах готельного господарства

Особливості вибору ділянок для забудови підприємствами готельного господарства. Сучасні концепції архітектури будівель готельних підприємств. Формування інтер'єру приміщень готельних підприємств. Колір та освітлення в інтер'єрі готельних підприємств.

Розділ 2.

Організація обслуговування на підприємствах готельного господарства

Тема 8. Організація приміщень житлової групи підприємств готельного господарства

Сутність функціональної організації приміщень готельного господарства. Готельні номери, їх класифікація та основні вимоги до організації номерного фонду. Основні вимоги до коридорів, холів та віталень готелів. Організація приміщень для побутового обслуговування на поверсі.

Тема 9. Організація приміщень нежитлової групи підприємств готельного господарства

Організація приміщень адміністрації. Організація приміщень вестибюльної групи. Організація приміщень для надання додаткових послуг. Організація інженерно-технічних, господарських та підсобних приміщень.

Тема 10. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві

Складові частини інженерно-технічного обладнання готелів. Характеристика санітарно-технічного устаткування. Ліфтове устаткування.

Тема 11. Організація праці на підприємствах готельного господарства

Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства. Функції управління персоналом готелю та посадові інструкції. Робочий час працівників підприємств готельного господарства. Соціальна відповідальність на підприємствах готельного господарства.

Тема 12. Культура обслуговування на підприємствах готельного господарства

Принципи формування культури обслуговування в готелі. Якість обслуговування як базова складова гостинності. Чинники впливу на якість обслуговування. Споживачів готельних послуг.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№з/п	Назва теми курсу	Лекції(год.)	ПР (год.)	ЛР (год.)	СР (год.)	ІНДЗ	РГР,Р	КП (Р)	Всього(год.)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
I модуль										
I.	Особливості організації готельного господарства в Україні та світі									
1.1.	Сучасний стан і тенденції розвитку готельної індустрії	2			2				4	
1.2.	Класифікація засобів розміщення за визначенням Всесвітньої туристичної організації (UNWTO)	2			2				4	
1.3.	Типологія засобів розміщення туристів	4			2				6	
1.4.	Послуга гостинності, її специфіка та основні компоненти	4			2				6	
1.5.	Організація роботи служб та відділів готельних підприємств	4	2		2				8	
1.6.	Процес надання основних та додаткових послуг підприємствами готельного господарства	4	2		2				8	
1.7.	Організація архітектури та інтер'єру на підприємствах готельного господарства	4	2		3				8	
	Всього за I модуль:	24	6		15				45	
II модуль										
II.	Організація обслуговування на підприємствах готельного господарства									
2.1.	Організація приміщень житлової групи підприємств готельного господарства	14	4		6				24	
2.2.	Організація приміщень нежитлової групи підприємств готельного господарства	16	4		6				26	
2.3.	Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві	16	6		7				29	
2.4.	Організація праці на підприємствах готельного господарства	16	4		6				26	
	Всього за II модуль:	62	18		25				105	
	ВСЬОГО:	86	24		40				150	

9. Форми організації навчання

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» є лекції, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні роботи, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних завдань та екзамен.

Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).

2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові і контрольні).

3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.

4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

Засоби діагностування результатів навчання

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової перед вищою освітою і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням дисципліни з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, – так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Організація готельного господарства» проводиться згідно освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про проект знаменита заліки в ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна – при проведенні співбесіди, частково письмова – при відповідях на теоретичні питання), змісті структура екзаменаційних білетів (контрольних завдань), критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК у НМК дисципліни «Організація готельного господарства» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у поза аудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.
2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.
3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій – допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильне уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

10. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
«3»	Студент засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте, при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та між предметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

11. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, самостійної роботи, заохочення здобувачів до науково-дослідної роботи.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини пропущеного заняття, здобувач презентує виконані завдання під час консультації викладача.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними. Дотримуватись Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський ТФК ЛНТУ» <http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%b4%d0%b5%d0%bc%d1%96%d1%87%d0%bd%d0%b0%d0%b4%d0%be%d0%b1%d1%80%d0%be%d1%87%d0%b5%d1%81%d0%bd%d1%96%d1%81%d1%82%d1%8c/>

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань

некзамениваних дистанційних форм викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, Google Meet, Viber тощо).

12. Рекомендована література

15.1. Література до теоретичного курсу

1. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. – К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 204 с.

15.2. Література до практичних робіт

2. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019 -224с.

3. Сидорук С.В. Аналіз та оцінка управлінської діяльності готельних закладів. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі [кол. монографія] / за ред. проф. Матвійчук Л.Ю. Видання шосте. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2020. 320 с.

4. Стратегічний менеджменті та маркетинг HoReCa [Текст] : Методичні вказівки до практичної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Сидорук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. 28с.

5. Стратегічний менеджменті та маркетинг HoReCa [Текст] : Конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Сидорук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. – 120с.

6. Стратегічний менеджменті та маркетинг HoReCa [Текст] : Методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Сидорук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. – 18с.

7. Сидорук С. В. Школа готельного менеджменту: організація роботи та устаткування на прикладі готелю. Актуальні проблеми та перспективи розвитку економіки України : [матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (4 грудня 2019 р.)] / відп. ред. Л. Г. Ліпич, А. М. Лялюк. Луцьк, 2019. С.190- 192.

8. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник для аудиторної та поза аудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / автори: Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., Сидорук С.В., Смаль Б.А., Лепкий М.І., Подоляк В.М., Зубехіна Т.В, Громик О.М., Дащук Ю.Є. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с.

13. Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
2. Сайт Міністерства економічного розвитку та торгівлі. URL: <https://me.gov.ua>
3. <https://blogvsd.blogspot.com/>
4. <https://mdl.lntu.edu.ua/mod/url/view.php?id=114409>
5. <https://mdl.lntu.edu.ua/mod/url/view.php?id=114410>