

## ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: 2, Семестр: II

Кількість кредитів: 6 Мова викладання: українська

Керівник курсу

канд. пед. наук., викладач **Сопіга Віктор Борисович**

**Контактна інформація**

ел. пошта – vsopiha@tntpu.edu.ua

### Опис дисципліни

Дисципліна «Організація готельного господарства» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти таких компетентностей: володіння знаннями про готельні господарства, їх типи та класи, особливості організації їх функціонування; здатність до аналізу й оцінки діяльності та наявних проблем готельно-ресторанних підприємств; здатність організовувати основні та додаткові послуги у готельних підприємствах.

### Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4 / 4	1. Характеристика та класифікація готельних підприємств	Характеризувати основні типи засобів розміщення. Рівень комфорту. Орієнтуватися в основних поняттях про готельні послуги, в класифікації підприємств готельного господарства.	Практ. завдання, питання
4 / 4	2. Організація приміщень у готельних господарствах	Розуміти функціональну організацію приміщень у готельних господарства, організацію приміщень житлової та нежитлової групи.	Практ. завдання, питання
4 / 4	3. Основні послуги підприємств готельного господарства	Бути здатним до оформлення туристів, туристичних груп та іноземців в готелі, підготовки номерного фонду. Вміти надавати основні послуги мешканцям готелю.	Практ. завдання, питання
4 / 4	4. Додаткові послуги в готельних підприємствах	Вміти організовувати надання додаткових послуг у готелі. Знати особливості роботи автотранспорту при готелях.	Практ. завдання, питання
4 / 4	5. Організація роботи служб і підрозділів готельного підприємства	Бути здатним до організації поперхової служби, роботи з надання бізнес-послуг, роботи структурного підрозділу із надання побутових послуг у готельному господарстві.	Практ. завдання, питання
6 / 6	7. Організація, нормування праці та робочий час працівників готельного господарства	Бути обізнаним в особливостях організації праці на підприємствах готельного господарства. Розуміти особливості робочого часу та нормування праці в готелях.	Практ. завдання, питання

## Літературні джерела

1. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Бойко М. Г. Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: підручник / Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: 2006. 448 с.
3. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
4. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2012. 414 с.
5. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. 2-вид., перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
6. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
7. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посібник. Київ: ЦУЛ, 2007. 300 с.

## Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (80 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності); перескладання модулів відбувається із дозволу деканату 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); мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- **Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим; за об'єктивних причин (наприклад хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

## Оцінювання

Розподіл балів, які отримують студенти:

Поточний контроль						ІНДЗ	Екзамен	Сума
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2					
Т 1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т 6			
10	10	10	10	10	10	20	20	100
30			30			20	20	100

### Формування програмних компетентностей

Індекс в матриці ОП	Програмні компетентності
ЗК 04	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
ЗК 05	Здатність працювати в команді.
ЗК 07	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
ЗК 08	Навички здійснення безпечної діяльності
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 12	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
СК 01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02	Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК 03	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
СК 04	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
СК 05	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 06	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
СК 07	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК 08	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
СК 09	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК 10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .
СК 13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 14	Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення для готельно-ресторанної сфери.
СК 15	Здатність впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.
СК 16	Здатність управляти комплексними діями, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток підлеглих.
СК 17	Здатність забезпечити якість послуг і управління діяльністю в готельно-ресторанній сфері.

### Формування програмних результатів навчання

Індекс в матриці ОП	Програмні результати
РН 01	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та

	ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
PH 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
PH 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
PH 06	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
PH 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
PH 08	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
PH 09	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
PH 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
PH 11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
PH 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
PH 13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
PH 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
PH 15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
PH 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
PH 17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
PH 18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
PH 19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
PH 24	Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.
PH 25	Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених стандартом та освітньою програмою.