

Силабус курсу

ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ПОСЛУГ

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітня програма «Професійна освіта (Сфера обслуговування)»

Рік навчання: 2, Семестр: I

Кількість кредитів: 7,5 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП

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

Контактна інформація

ел. пошта – victorsopiga@gmail.com

Опис дисципліни

Дисципліна «Організація діяльності підприємств сфери послуг» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти таких компетентностей: володіння знаннями про підприємства сфери послуг, зокрема про готельні й ресторани господарства, їх типи та класи, особливості організації їх функціонування; здатність до аналізу й оцінки діяльності та наявних проблем готельно-ресторанних підприємств; здатність організувати матеріально-технічне та продовольче постачання, роботу складського і тарного господарств; здатність організувати основні та додаткові послуги у готельно-ресторанних підприємствах, оперативно планувати виробництво, розробляти й використовувати технологічну документацію.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	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
2 / 4	2. Класифікація та особливості діяльності підприємств ресторанного господарства	Знати особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства та їх класифікацію. Характеризувати основні типи підприємства ресторанного господарства: їдальня, ресторан, бар, кафе, закусочна.	Практ. завдання, питання
2 / 4	3. Організація приміщень у підприємствах сфери послуг	Розуміти функціональну організацію приміщень у готельних господарства, організацію приміщень житлової та нежитлової групи.	Практ. завдання, питання
2 / 4	4. Основні послуги підприємств готельного господарства	Бути здатним до оформлення туристів, туристичних груп та іноземців в готелі, підготовки номерного фонду. Вміти надавати основні послуги мешканцям	Практ. завдання, питання

		готелю.	
2 / 2	5. Додаткові послуги в готельних підприємствах	Вміти організовувати надання додаткових послуг у готелі. Знати особливості роботи автотранспорту при готелях.	Практ. завдання, питання
2 / 2	6. Організація культури та якості обслуговування у підприємствах сфери послуг	Бути здатним до формування культури та якості обслуговування в готельному господарстві. Знати особливості етикету і культури спілкування у підприємствах сфери послуг, організацію контролю якості обслуговування.	Практ. завдання, питання
2 / 2	7. Організація постачання підприємств ресторанного господарства	Знати сучасні вимоги до організації постачання продуктів та матеріально-технічних засобів. Розуміти технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, організацію приймання продовольчих товарів.	Практ. завдання, питання
2 / 2	8. Організація складського і тарного господарства	Розуміти призначення, компонування складських приміщень, послідовність складських операцій. Бути здатним до організації зберігання продуктів і тарного господарства.	Практ. завдання, питання
2 / 2	9. Структура виробництва	Вміти аналізувати виробничу інфраструктуру. Усвідомлювати взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень. Знати основні вимоги до створення оптимальних умов праці, вимоги до організації робочих місць.	Практ. завдання, питання
2 / 2	10. Оперативне планування виробництва	Бути здатним до оперативного планування роботи виробництва заготівельних підприємств, оперативного контролю за роботою виробництва.	Практ. завдання, питання
2 / 2	11. Технологічна документація діяльності підприємств ресторанного господарства	Знати нормативну і технологічну документацію підприємств ресторанного господарства. Вміти описувати технологічний процес, складати техніко-технологічні карти.	Практ. завдання, питання
2 / 2	12. 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
2 / 2	13. Організація дозвілля в підприємствах сфер обслуговування	Бути здатним до організації дозвілля. Бути обізнаним в особливостях діяльності основних типів підприємств дозвілля.	Практ. завдання, питання
2 / 4	14. Основи раціональної організації праці на підприємствах сфери обслуговування	Бути здатним до організації праці на виробництві. Бути обізнаним в розробці раціональних форм поділу і кооперації роботи, атестації робочих місць, графіках виходу на роботу.	Практ. завдання, питання

Літературні джерела

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посібник. 2-е вид. Київ: Центр учбової літ., 2012. 342 с.
3. 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.
4. Бойко М. Г. Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: підручник / Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: 2006. 448 с.
5. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
6. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладигенська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2012. 414 с.
7. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. 2-вид., перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
8. 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.
9. 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

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (5 лабораторно-практичних робіт, що передбачають використання знань та вмінь з тем 1–6): практичні завдання, співбесіда, опитування відповідних теоретичних питань.	40
Модуль 2 (5 лабораторно-практичних робіт, що передбачають використання знань та вмінь з тем 7–15): практичні завдання, співбесіда, опитування відповідних теоретичних питань.	40
Підсумкове тестування (теми 1–15).	20

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль										Підсумкове тестування	Сума
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2						
Пр. №1	Пр. №2	Пр. №3	Пр. №4	Пр. №5	Пр. №6	Пр. №7	Пр. №8	Пр. №9	Пр. №10		
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	20	100
40					40					20	100