ЖИТОМИРСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРОЕКОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ

Силабус дисципліни

«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ»

1. Профіль дисципліни

Кафедра туризму	Освітній ступінь – перший (бакалаврський) Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність: 242 «Туризм» Освітня програма «Туризм» Кількість кредитів – 7 Загальна кількість годин – 210 Рік підготовки, семестр – 4, 7 Компонент освітньої програми: обов'язкова Цикл підготовки: професійний Мова викладання: українська

2. Інформація про викладача

Викладачі	Лекції проводитиме доцент Нестерчук Інна Костянтинівна Лабораторні заняття проводитиме асистент Осіпчук Анна Сергіївна
Профайл викладачів	Нестерчук І. К. http://znau.edu.ua/fakulteti/ekonomiki-ta-menedzhmentu/kafedra-turyzmu/zaviduvach-kafedry Осіпчук А. С. http://znau.edu.ua/fakulteti/ekonomiki-ta-menedzhmentu/kafedra-turyzmu/m-sklad-t/osipchuk-anna-serhiivna
Контактна інформація	Нестерчук І. К., тел. 0978340002; ел. пошта nester_geoek@ukr.net Осіпчук А. С., тел. 096-726-58-05; annaosipchuck@ukr.net
Сторінка курсу в Moodle	http://10.0.2.12/course/view.php?id=1747
Консультації	Онлайн консультації через Zoom щочетверга з 15.00 до 17.00 або черезViber

3. Анотація до дисципліни

Розвиток туризму в Україні на сьогодні набув особливої актуальності. Значну увагу приділяють як зовнішньому так і

внутрішньому туризму, які спрямовані на використання природного, рекреаційного, культурно-історичного потенціалу країни. Це, в свою чергу, потребує розвитку та вдосконалення існуючої матеріально-технічної бази відпочинку, а саме готелів та інших засобів розміщення. Тому у вивченні навчальної дисципліни «Організація готельної справи» закладені принципи організації діяльності готелів, формування атмосфери гостинності, створення та просування туристичного продукту. https://www.youtube.com/watch?v=KjuKwOJ1tmw&vl=uk
https://www.youtube.com/watch?v=ys6aPqkBwTw
https://www.youtube.com/watch?v=1imNAtuk-w8
https://www.youtube.com/watch?v=pyKICiICSoM

4. Мета та цілі дисципліни

Метою вивчення курсу «Організація готельної справи» є формування системи знань та вмінь з організації діяльності готельного підприємства, технологічного процесу обслуговування туристів у готелях, організації готельного сервісу. Вивчення курсу «Організація готельної справи» полягає не лише в засвоєнні студентами теоретичних основ технології функціонування підприємства готельного господарства на ринку, а й сприйнятті готельного господарства як невід'ємної частини сфери туризму, яка набуває все більшого значення в економіці країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навиками роботи в підприємствах готельного господарства та відрегулювати його успішну діяльність на ринку готельних послуг. Компетенції, що забезпечує дисципліна:

ЗК 13. Здатність планувати та управляти часом

СК 06. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

5. Організація навчання

5.1.Обсяг дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість годин	
	Денна	Заочна
Лекції	30 год.	8 год.
Лабораторні	42 год.	12 год.
Самостійна робота	138 год.	190 год.

5.2. Формат дисципліни

Проведення дисципліни можливе як в очній, так і у змішаній (поєднання традиційних форм навчання з елементами електронного навчання через систему Moodle) в залежності від епідемічної ситуації в країні та регіоні.

5.3. Тематичний план начальної дисципліни

№ з/п	Тема	Назва теми	Кількість годин	
			денна форма	заочна форма
1.	Т 1	Теоретико-методологічні основи: предмет, метод і завдання курсу	14	-
2.	Т 2	Історичні аспекти сфери гостинності	14	-
3.	Т 3	Характеристика готельної індустрії України	14	-
4.	Т 4	Сутність готельної індустрії й типологія закладів розміщення	14	-
5.	Т 5	Організація роботи служб і підрозділів готельного підприємства	14	-
6.	Т 6	Періоди гостьового циклу	14	-
7.	Т 7	Технологія бронювання та функціонування служби прийому і розміщення	14	-
8.	Т 8	Організація та технологія обслуговування споживачів готельних послуг	14	-
9.	Т 9	Функціональні організаційні структури управління готелем	14	-
10.	Т 10	Організація безпеки підприємств готельного господарства	14	-
11.	Т 11	Принципи будівництва та архітектури сучасних готелів	14	-
12.	Т 12	Якість надання готельних послуг – основна складова успішності готелю	14	-
13.	Т 13	Значення інтер'єру та озеленення готелів	14	-
14.	Т 14	Особливості цінової політики в готельній індустрії	14	-
15.	Т 15	Організація відпочинку, дозвілля і розваг	14	-
Разом:			210	-

5.4. Система оцінювання та вимоги

Система оцінювання навчальних досягнень студентів

Вид заняття	Максимальна кількість балів за одиницю	Кількість одиниць, год.	Максимальна кількість балів
Лекції	0,2	30	6
Лабораторні заняття	0,4	42	16,8
Самостійна робота	0,1	138	13,8
Модульна контрольна робота*	12	2	24
Разом:		-	60

*На модульні контрольні роботи передбачити кількість балів, яка складає не менше 20% від максимальної кількості балів, які студент може отримати під час поточного контролю за накопичувальною системою (60 балів).

Максимальна кількість балів становить 60. Мінімальна кількість балів, набраних студентом, складає 60% від максимальної кількості балів, отриманих під час вивчення дисципліни – 36 балів.

Порогові рівні оцінок за результатами навчання

Шифр результату навчання	Вид заняття	Мінімальна кількість балів (репродуктивний рівень)**	Максимальна кількість балів (творчий рівень)
		36	60
РН10	Лк1-14; Лб 1-14; СР, (ЗМ1, ЗМ2)	16	24
РН12	Лк 7, 13, 15; Лб 8,13,14; СР (ЗМ2, ЗМ3)	12	12
РН10, РН12	МКР	16	24
		36	60

**Мінімальний пороговий рівень оцінки визначається тим, що студент має певні знання, передбачені в робочій програмі навчальної дисципліни, володіє основними положеннями, що вивчаються на рівні, який визначається як мінімально допустимий. З використанням основних теоретичних положень, студент з труднощами пояснює правила вирішення практичних/ розрахункових завдань дисципліни. Виконання практичних/ контрольних/ індивідуальних завдань, значно формалізовано: є відповідність алгоритму,

індивідуальних завдань, значно формалізовано: є відповідність алгоритму, але відсутнє глибоке розуміння роботи та взаємозв'язків з іншими дисциплінами.

Максимальна кількість балів становить 60. Мінімальна кількість балів, набраних студентом, складає 60 % від максимальної кількості балів, отриманих під час вивчення дисципліни – 36 балів.

6. Результати навчання

РН10	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).
РН12	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

7. Пререквізити

Щоб приступити до вивчення дисципліни «Організація готельної справи» студент попередньо отримав базові знання з дисциплін: «Організація туристичних подорожей», «Туристичне країнознавство», «Менеджмент туризму», «Маркетинг туризму», «Економічна теорія», «Економіка та фінанси підприємств».

8. Політики дисципліни

При організації освітнього процесу у Житомирському національному агроекологічному університеті студенти, викладачі, методисти, адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу у ЖНАЕУ, Положення про навчально-методичне забезпечення навчальних дисциплін у Житомирському національному агроекологічному університеті, Положення про силабус навчальної дисципліни ЖНАЕУ, Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у ЖНАЕУ, Положення про академічну доброчесність, запобігання та виявлення плагіату в ЖНАЕУ, Концепції розвитку інклюзивної освіти.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел списування, втручання в роботу інших студентів є прикладами академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману.

На заняття студенти вчасно приходять до аудиторії відповідно до діючого розкладу (у разі пропуску занять до деканату подається пояснювальна записка).

Під час занять студенти: не вживають їжу та жувальну гумку; не залишають аудиторію без дозволу викладача; не заважають викладачу проводити заняття.

Під час контролю знань студенти: є підготовленими відповідно до вимог даного курсу; розраховують тільки на власні знання (не шукають інші джерела інформації); не заважають іншим; виконують усі вимоги викладачів щодо контролю знань.

Викладач у свою чергу: забезпечує на заняттях обстановку творчого, зацікавленого ставлення студентів до навчальної дисципліни, яку він викладає; формує на заняттях дух взаємного порозуміння та доброзичливості, виключає формалізм та елементи безпринципності в освітньому процесі; при проведенні занять дотримується вимог трудової дисципліни та навчального розпорядку.

Підсумковий контроль результатів навчання та компетентностей студентів з навчальної дисципліни здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену у формі тестування на ПК. Екзаменаційні тести охоплюють програму навчальної дисципліни. Завданням екзамену є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності використання для вирішення практичних задач тощо. Тестові питання мають теоретичне та практичне спрямування, які передбачають вирішення типових професійних завдань фахівця на робочому місці та дозволяють діагностувати рівень підготовки студента і рівень його компетентності з навчальної дисципліни.

Мінімально можлива кількість балів, отриманих студентом у випадку складання екзамену, дорівнює 24. Максимальна можлива кількість балів, отриманих на екзамені – 40.

Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за відповіді на тестові питання, що округлені до цілого числа.

Методи контролю:

Лекція: попереднє усне чи письмове опитування, фронтальне опитування, вибіркове усне опитування.

Лабораторне заняття: здійснення імітаційних операцій при обслуговуванні клієнтів готельного господарства, опанування техніки, що використовується під час надання готельних послуг, співбесіда, дискусія, мозковий штурм, усне та письмове опитування, тестування, вирішення ситуативних задач, захист доповідей (рефератів), діалог, тематичні кейси, письмова модульна робота (проміжний контроль).

Самостійна робота студентів: перевірка конспекту, перевірка відповідей на проблемні питання, опитування на практичному занятті, захист індивідуального творчо-наукового завдання.

Поточний контроль – проведення лабораторних занять, відпрацювання академічних заборгованостей.

Модульний контроль – включає до себе перевірку засвоєння матеріалу вибіркових тем курсу згідно з тематичним планом шляхом виконання самостійних та практичних завдань, проведення рубіжного атестування.

Підсумкова оцінка з дисципліни розраховується як сума балів, отриманих під час екзамену та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою.

9. Технічне та програмне забезпечення (за потреби)

Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами, і передбачають використання презентацій, відеофільмів. Лабораторні роботи проводяться у лабораторії «Технології готельної справи», з використанням наочного роздаткового матеріалу та навчального приладдя: стенди з інформацією, мультимедійний комплекс, державні стандарти, міжнародні стандарти – ISO/FDIS 9000, доступ до Інтернету, наявність каналів доступу, бібліотечний фонд фахових видань на паперових та електронних носіях (250), аксесуари для ванних кімнат; готельні фени, набори рушників, праска, дошка для прасування.

10. Література необхідна для вивчення навчальної дисципліни

а) законодавство.

Державні стандарти

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги»[Електронний ресурс] –Режим доступу: www.tic.in.ua.

2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» [Електронний ресурс] –Режим доступу: www.tic.in.ua

3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» [Електронний ресурс] –Режим доступу: www.tic.in.ua

4. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» [Електронний ресурс] –Режим доступу: www.tic.in.ua Міжнародні стандарти – ISO/FDIS 9000

Інші

1. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (N 43 (z1009-10) від 18.10.2010).

2. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) – № 297 від 15.03.2006-08-02.

3. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) (N 238 (z0665-10) від 17.06.2010.

4. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. ГОТЕЛІ. ДБН В.2.2-20:2008.URL: https://ukrsmeta.ua (датазвернення: 04.02.2019)

5. Нормативні акти України. URL: https://uaport.net/uk/cat/site/nau-kievua(датазвернення: 04.02.2019)

б) основна.

1. Байлик С. І. Організація готельного господарства/ С. І. Байлик, І.М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

2. Головко О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посіб. К.: Кондор, 2012. 338 с.

3. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.

4. Технологія готельної справи: навчальний посібник / І. К. Нестерчук, А. С. Осіпчук, С. В. Тищенко, Т. М. Чернишова, Б. Л. Шевчук. Житомир : 2019. – 224 с.

5. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы. Учебное пособие. / Т.Л. Тимохина – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008. – 352 с.

в) додаткова.

1. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник. / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.

2. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навчальний посібник. / Х.Й. Роглєв – К.: Кондор, 2005. – 408 с.

3. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. К.: Альтерпрес. 2009. 447 с.

4. Nesterchuk I., Osipchuk A., Chernyshova T., Shevchuk B., & Bondarenko E. Ethnic loading of food as a sustainable culture component in the form of physical-geographical, soil and ethnographic zoning of the right-bank Polissia. GeoJournal of Tourism and Geosites, 30 (2 supplement). P.788-794

Інформаційні ресурси

1. Всі готелі України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.all-hotels.com.ua

2. Готелі України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.booking.com

3. Інституційний репозитарій Поліського національного університету (наукові статті, автореферати дисертацій та дисертації, навчальні матеріали, студентські роботи, матеріали конференцій).

4. Сайт Державної служби туризму і курортів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.tourism.gov.ua

5. Tourism Highligts. [Електронний ресурс] – Режим доступу:http://www.unwto.org

6. Журнал «HOTEL» [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://hotel-rest.com.ua/

7. Журнал «Ресторанний і готельний бізнес» [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://creapro.ua/public/downloads/files/hrb4_2010.pdf

Викладач _____ І. К. Нестерчук
А.С. Осіпчук

Гарант освітньої програми_____ І. К. Нестерчук

Декан факультету _____ О. А. Опалов

Силабус затверджений на засіданні кафедри
Протокол № _1_ від "_28_ "_ серпня _ 2020 р.

Завідувач кафедри _____ І. К. Нестерчук

Обговорено та рекомендовано до затвердження навчально-методичною комісією зі спеціальності Туризм факультету
Протокол № _1_ від "_31_ "_ серпня _ 2020 р.

Голова НМК факультету _____ (О.А. Прокопчук)