

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)»

на 2021-2022 навчальний рік

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| Курс та семестр вивчення | 3 курс, 6 семестр |
| Освітня програма/спеціалізація | «Туризм» |
| Спеціальність | 242 Туризм |
| Галузь знань | 24 Сфера обслуговування |
| Ступінь вищої освіти | бакалавр |

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Положишнікова Людмила Олександрівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

| | |
|------------------------------|--|
| Контактний телефон | +38-0532-56-07-22 |
| Електронна адреса | grks@puet.edu.ua |
| Розклад навчальних занять | http://schedule.puet.edu.ua/ |
| Консультації | очна http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00 |
| Сторінка дистанційного курсу | https://el.puet.edu.ua/ |

Опис навчальної дисципліни

| | |
|---|---|
| Мета вивчення навчальної дисципліни | Засвоєння студентами теоретичних основ функціонування підприємств готельного господарства на ринку послуг, а також сприйняття ними готельного господарства, як невід'ємної складової туризму України, що набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками класифікувати підприємства готельного господарства за рівнем комфорту, визначення його типу в залежності від факторів впливу, успішну діяльність на ринку туристичних і готельних послуг. |
| Тривалість | 3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 12 год., практичні заняття 24 год., самостійна робота 54 год.) |
| Форми та методи навчання | Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом |
| Система поточного та підсумкового контролю | Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен |
| Базові знання | Наявність широких знань з організації діяльності суб'єктів туристичної сфери |
| Мова викладання | Українська |

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

| Програмні результати навчання | Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">та технології обслуговування туристів (ПР06);організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі | <ul style="list-style-type: none">здатність працювати в міжнародному контексті (K07); навички міжособистісної взаємодії (K12);здатність планувати та управляти часом (K13);здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх |

| Програмні результати навчання | Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач |
|--|---|
| <p>використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки (ПР09);</p> <ul style="list-style-type: none"> розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна) (ПР10); застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг (ПР12); адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях (ПР18); аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань (ПР19). | <p>рівнях управління (К18);</p> <ul style="list-style-type: none"> розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного) (К20); розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем (К22); здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах (К23); здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу (К26); здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці (К28); здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу (К30). |

Тематичний план навчальної дисципліни

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|---|--|---|
| Модуль 1. Типізація і класифікація засобів розміщення | | |
| Тема 1. Характеристика основних типів засобів розміщення | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування. | Описати типізацію готельного господарства за основними факторами. За даними Державної служби статистики України проаналізувати структуру готельного ринку України за типами по регіонах за 5 останніх років. Зробити висновки щодо структури, динаміки й тенденцій готельного ринку. Проаналізувати, які типи підприємств переважають в Україні. |
| Тема 2. Характеристика підприємств готельного господарства туристично-екскурсійного, туристично-спортивного призначення, спеціалізовані туристичні готелі | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування. | За статистичними даними проаналізувати сучасні тенденції регіонального ринку засобів розміщення: туристично-екскурсійних, туристично-спортивних, спеціалізованих туристичних готелів. Зробити висновки щодо їх стану й надати пропозиції щодо подальшого розвитку. Обґрунтуйте доцільність впровадження концепції курортного готелю. Назвіть регіони України, які мають такі перспективи. |
| Тема 3. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування. | Назвіть і охарактеризуйте основні системи класифікації готелів: Великобританії; Німеччини, Франції, Іспанії, Греції, Словенії, Австралії, США та досвід класифікацій країн СНД. Розкрийте основні підходи до класифікації готелів: рівень комфорту, місткість номерного фонду, функціональне призначення, розташування, тривалість роботи, забезпечення закладами харчування, тривалість перебування, ціни. |
| Тема 4. Класифікація підприємств готельного господарства України | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота. | Скласти схему порядку атестації готельних господарств в Україні. Скласти список документів для проходження атестації підприємством готельного господарства. За даними Мінекономрозвитку скласти список підприємств готельного господарства, які мають категорійність. Проаналізувати підприємства готельного господарства, які мають сертифікати відповідності. |
| Модуль 2. Організація приміщень та технологія обслуговування в готельному господарстві | | |
| Тема 5. Функціональна організація приміщень підприємств готельного | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; | Скласти схему взаємозв'язків функціональних зон готелю. Сформувати схему основних зон вестибюльної групи приміщень, основних та допоміжних приміщень на |

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|---|--|--|
| господарства | виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування. | підприємстві готельного господарства. |
| Тема 6. Організація приміщень житлової і нежитлової групи підприємств готельного господарства | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування. | Охарактеризувати приміщення житлової групи категорії готелів «*» - «*****». Проаналізувати організацію вестибюльної групи декількох готелів регіону (за вибором студента). Виділіть робочу зону і зону відпочинку. Описати технологічні цикли й операції, які відбуваються в цих зонах. |
| Тема 7. Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування. | Представити у вигляді схеми процес складання звіту з прибирання та передачі інформації між відділами. У таблицю занести інвентар та матеріали, які використовуються для прибирання номерного фонду. Дослідити постачальників інвентарю та матеріалів для прибирання. У таблиці навести функціональні обов'язки працівників служби. |
| Тема 8. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота. | Скласти перелік форм звітності в готелі та заповнити їх. Проаналізувати документально-інформаційний потік при первинному обліку гостей: громадян України та іноземних громадян; записати основні відмінності. |
| Тема 9. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота. | Скласти схему прийому номера у гостя. Розробити заходи щодо покращення безпеки проживання та умов збереження майна в готелі (за власним вибором). Розробити ситуацію для рольової гри «Бронювання місць у підприємстві готельного господарства». Описати порядок збереження і повернення забутих гостями речей. Визначити структуру основного технологічного циклу «Організація виїзду та розрахунок при виїзді». |
| Тема 10. Організація допоміжних служб і обслуговуючих господарств при засобах розміщення | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота. | Скласти схему організації роботи допоміжних служб готелю. За завданням викладача заповнити таблицю матеріально-технічного забезпечення готелю. Скласти схему організації роботи санітарної служби готелю в залежності від категорії і потужності готелю. |

Інформаційні джерела

- Бойко М.Г. Організація готельного господарства : електрон. підруч. / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
- Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
- Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: навчально-наочний посібник / О. Є. Кашинська. – Старобільськ : Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2018. – Ч. 1. – 188 с.
- Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. / Я. Г. Круль. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
- Левицька І. В. Готельна справа. Навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онишук. – Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ГД «Едельвейс і К». 2015. – 580 с.
- Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. – Київ: Центр учбової літератури, 2017. – 336 с.
- Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2-вид. перероб. та доп. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
- Мунін, Г. Б. Малі готелі: організація роботи та обслуговування : навч. посібник / Г. Б. Мунін, О. С. Кривоносів, З. В. Марциновська. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – Київ : Університет «Україна», 2012. – 336 с.
- Обслуговування в номерах готелю // Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник.:

[для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

10. 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 : Добра справа, 2019 – 224 с.
11. Організація обслуговування у малих готелях : навч. посібник / Г. Б. Мунін, З. І. Тимошенко, Ю. І. Палеха, М. Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О. В. Шербенка. – Київ: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. – 181 с.
12. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябев; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків: ХНАМГ, 2010. – 286 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (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 компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт | Максимальна кількість балів |
|--|------------------------------------|
| Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (2 бали); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (4 бали); завдання самостійної роботи (2 бали); тестування (2 бали); поточна модульна робота (10 балів) | 26 |
| Модуль 2 (теми 5-10): відвідування занять (3 бали); захист домашнього завдання (3 бали); обговорення матеріалу занять (6 балів); виконання навчальних завдань (6 балів); завдання самостійної роботи (3 бали); тестування (3 бали); поточна модульна робота (10 балів) | 34 |
| Екзамен | 40 |
| Разом | 100 |

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка за шкалою ЄКТС | Оцінка за національною шкалою |
|---|------------------------------|---|
| 90-100 | A | Відмінно |
| 82-89 | B | Дуже добре |
| 74-81 | C | Добре |
| 64-73 | D | Задовільно |
| 60-63 | E | Задовільно достатньо |
| 35-59 | FX | Незадовільно з можливістю повторного складання |
| 0-34 | F | Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни |