**Силабус навчальної дисципліни**

*«Організація готельного господарства»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *241 Готельно-ресторанна справа*  |
| **Освітня програма** | *6.241.010 Готельно-ресторанний бізнес* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова* |
| **Мова викладання** | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *2 курс, 2 семестр**3 курс, 1 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *10 кредитів* |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | *Лекції – 48 год.*  |
| *Практичні (семінарські) – 36 год.* |
| *Лабораторні – 36 год.* |
| *Самостійна робота – 180 год.* |
| **Форма підсумкового контролю** | *Екзамен. Екзамен*  |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http:* *//hrb.hneu@edu.ua/* |
| **Викладач (-і)** | *Сисоєва Світлана Ігорівна, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.н. з держ. упр., доцент;* |
| **Контактна інформація****викладача (-ів)** | *Svitlana.sysoieva@hneu.net svitlana**sysoieva@gmail.com**+380954775709* |
| **Дні занять** | *Лекція:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432138)*Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432138) |
| **Консультації** | *На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС* |
| **Мета** навчальної дисципліни: формування системи фахових знань щодо базових понять з теорії готельної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб’єктів ринку готельних послуг; принципів, процесів та технологій організації роботи підприємств готельного бізнесу; практичних навичок аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного бізнесу; організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; проектувати технологічний процес надання послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах готельного господарства; управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності, використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного бізнесу та відстежувати зміни |
| **Передумови для навчання**Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Всесвітня історія, Вступ до фаху: готельно-ресторанна справа, Основи гостинності, Основи курортології та рекреації, Основи анімаційної діяльності, Інформаційні технології у готельному і ресторанному господарстві

|  |  |
| --- | --- |
| **Зміст навчальної дисципліни** **Змістовий модуль 1.** *Основи функціонування готельного господарства*

|  |
| --- |
| **Тема 1. Зміст основних понять готельного господарства. Державне регулювання діяльності готельного господарства** |

**Тема 2. Тенденції та ознаки готельного господарства** **Тема 3. Типізація підприємств готельного господарства****Тема 4. Система класифікації підприємств готельного господарства****Тема 5. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства****Тема 6. Організація приміщень житлової групи. Класифікація готельних номерів****Тема 7. Організація нежитлових приміщень готельного господарства****Тема 8. Архітектура та інтер’єр підприємств готельного господарства** **Тема 9. Організація інтер’єру у підприємствах готельного господарства. Кольори та освітлення в інтер’єрі підприємств готельного господарства****Тема 10. Організація прибиральних робіт на прилеглій території підприємства готельного господарства****Тема 11. Організація прибиральних робіт у житлових групах приміщень підприємств готельного господарства****Тема 12. Організація прибиральних робіт у приміщеннях загального користування підприємств готельного господарства****Тема 13. Організація білизняного господарства у підприємствах готельного господарства****Тема 14. Організація роботи служб і підрозділів у готельному підприємстві** **Змістовий модуль 2.** *Технологічний і сервісний процес надання послуг у підприємствах готельного господарства***Тема 15. Організація роботи служби прийому та розміщення у підприємствах готельного господарства****Тема 16. Технологія бронювання послуг у підприємствах готельного господарства****Тема 17. Організація реєстрації та розміщення гостей у підприємствах готельного господарства****Тема 18. Організація роботи обслуговуючих служб на житлових поверхах підприємств готельного господарства****Тема 19. Організація інформаційного обслуговування у підприємствах готельного господарства****Тема 20 Організація надання основних послуг готельного господарства****Тема 21. . Організація надання додаткових послуг у підприємствах готельного господарства** **Тема 22. Організація матеріально-технічного постачання підприємств готельного господарства****Тема 23. Організація санітарно-технічного та інженерного-технічного обслуговування підприємств готельного господарства****Тема 24. Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства**   |

 |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни** *Мультимедійний проектор* |
| **Сторінка курсу на платформі Мoodle (персональна навчальна система)** | https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438 |
| **Система оцінювання результатів навчання**Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни. |
| **Політики навчальної дисципліни**Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи |
| **Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни** https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php |

Силабус затверджено на засіданні кафедри «21» березня 2023 р. Протокол № 8