**Силабус навчальної дисципліни**

*«Організація готельного господарства»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг* |
| **Освітня програма** | *Готельно-ресторанна справа* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова* |
| **Мова викладання, навчання та оцінювання** | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *2 курс, 2 семестр*  *3 курс, 1 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *10 кредитів* |
| **Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять** | *Лекції – 48 год.* |
| *Практичні (семінарські) – 36 год.* |
| *Лабораторні – 36 год.* |
| *Самостійна робота – 180 год.* |
| **Форма семестрового контролю** | *Екзамен* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри:*[*http://kafgrb.hneu.edu.ua/*](http://kafgrb.hneu.edu.ua/) |
| **Викладач (-і)** | *Сисоєва Світлана Ігорівна, доцент, к.н. з держ. упр.* |
| **Контактна інформація**  **викладача (-ів)** | [*Svitlana.sysoieva@hneu.net*](mailto:Svitlana.sysoieva@hneu.net) |
| **Дні навчальних занять** | *Лекція:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://www.rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432138)  *Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://www.rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432138) |
| **Консультації** | *Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат 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 | |
| **Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Пререквізити** | | **Постреквізити** | | Всесвітня історія, Вступ до фаху: готельно-ресторанна справа, Основи гостинності, Основи курортології та рекреації, Основи анімаційної діяльності, Інформаційні технології у готельному і ресторанному господарстві | | Організація ресторанного господарства, виробнича практика | | **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 навчальної дисципліни**  *Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM* | |
| **Форми та методи оцінювання**  Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.  Поточний і модульний контролі здійснюються під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і мають на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контролі упродовж семестру – 35.  Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах. Максимальна кількість балів за екзамен – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25.  ***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної 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 та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.*** | |