



Львівський університет бізнесу та права

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Рік навчання	2-3
Семестр	4-5
Форма навчання	денна
Кількість кредитів ЄКТС	9
Мова викладання	українська

к.е.н., ПАСЬ Ярина
yaruna86@ukr.net

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація готельної справи» є формування системи знань та вмінь з організації діяльності підприємств готельного господарства, зокрема, технологічного процесу обслуговування споживачів у готелях, організації готельного сервісу та експлуатаційної діяльності.

Завданнями вивчення навчальної дисципліни «Організація готельної справи» є здобуття студентами комплексу теоретичних знань та набуття практичних навичок у сфері гостинності, формування управлінського та економічного мислення, комплексного розуміння проблем організації господарської діяльності підприємств готельного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати**:

- організаційні форми гостинності на різних етапах історичного розвитку людства;
- основні фактори що впливають на розподіл підприємств готельного господарства на типи та категорії;
- організацію приміщень в підприємствах готельного господарства;
- функціонально-технологічну структуру готельного підприємства;
- організацію процесу обслуговування в підприємствах готельного господарства;
- основи організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення.

вміти:

- організувати підприємство готельного господарства;
- проектувати процес обслуговування гостей на основі розробки технологічних процесів надання послуг гостинності;
- планувати систему заходів щодо забезпечення необхідної якості послуг гостинності;
- організовувати процес виробництва готельних послуг з урахуванням особливостей сезонності попиту на послуги підприємств індустрії гостинності.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінюва- ння
1 семестр				
Тема 1. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	4/4	Знати нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні, сутність понять, види та особливості готельних послуг, розглядати гостинність як соціально-культурне та економічне явище	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 2. Еволюція основних форм підприємств індустрії гостинності	4/4	Знати основні етапи розвитку світової готельної індустрії, історію розвитку готельного господарства в Україні, вміти пояснювати сучасний стан розвитку готельного господарства в Україні	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства	4/4	Знати класифікацію засобів розміщення, типологію колективних і індивідуальних засобів розміщення, загальні вимоги до засобів розміщення та їх послуг	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Характеристика приміщень готельних підприємств	4/4	Знати склад приміщень готельних підприємств, громадські приміщення готелю, житлові приміщення	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Організація функціонування основних служб готелю	4/4	Знати характеристики видів рекреаційних ресурсів, класифікацію рекреаційних ресурсів, сутність рекреаційного природокористування	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Організація праці на підприємствах готельного господарства	4/4	Знати основні кліматоутворювальні рекреаційні ресурси, медико-кліматичні характеристики основних природних зон, характеристику водних рекреаційних ресурсів України	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 7. Економічні аспекти функціонування готельних підприємств	4/4	Оцінка як елемент бухгалтерського обліку. Суть вартісного вимірювання в обліку. Принципи оцінки об'єктів бухгалтерського обліку.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 8. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	4/4	Знати характеристику біотичних рекреаційних ресурсів, вплив ландшафту на організацію туристичної діяльності	Питання, виконання самостійної роботи	5
-Всього	32/32			
Всього балів за поточний контроль				40
Залікова оцінка				60
Всього				100

Тема	Години (лекції/ семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінюва- ння
2 семестр				
Тема 9. Організація діяльності закладів ресторанного господарства	4/4	Знати законодавчу організацію підприємств ресторанного господарства та основні правила роботи закладів. Вміти охарактеризувати комплекс послуг закладів ресторанного господарства.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 10. Характеристика закладів ресторанного господарства	4/4	Знати класифікацію та типи закладів ресторанного господарства типів. Вміти охарактеризувати основні вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 11. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально технічної бази закладів ресторанного господарства	4/4	Знати функціональні особливості приміщень та класифікацію столового посуду, характеристику білизни	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	4/4	Знати загальну характеристику методів і форм обслуговування, а також призначення та особливості складання меню. Вміти охарактеризувати організацію обслуговування банкетів і прийомів.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 13. Кадрове забезпечення закладів ресторанного господарства	4/4	Знати кадровий склад персоналу ресторанного підприємства. Вміти виділити раціональні форми розподілу і кооперації праці в закладах ресторанного господарства надавати характеристику вимог до організації робочих місць в закладах ресторанного господарства. Розуміти шляхи поліпшення організації та обслуговування робочих місць.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 14. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства	4/4	Знати процес організації постачання, складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 15. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства	4/4	Знати організацію зберігання сировини і продуктів складського господарства в закладах ресторанного господарства	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 16. Якість надання готельних послуг – основна складова успішності готелю	4/4	Знати характеристику якості готельних послуг та нормативні основи державного регулювання якості готельних послуг в Україні.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Всього	32/32			
Всього балів за поточний контроль				40
Екзаменаційна оцінка				60
Всього				100

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Програмні компетентності вивчення дисципліни	загальні: ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою спеціальні (фахові): СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення

	вимог споживачів у сфері гостинності; СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Програмні результати навчання	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора 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). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно з можливістю повторного складання	35 – 59	FX
незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	1. Байлик С. І. Організація готельного господарства. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. 2. Бойко М. Г. Готельна справа: електронний підручник. К.: КНТЕУ, 2015. 439 с. 3. Бойко М., Супрунова Є. Холістичний маркетинг на підприємствах готельного господарства. <i>Вісник КНТЕУ</i>, №1 2013, С. 55-64
---------------------------	---

	4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник.. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 494 с. 5. Бурак В.Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти :теорія та методика: монографія. Київ: Компрінт, 2022. 537 с. 6. Капліна Т.В., Столярчук В.М., Малюк Л.П., Капліна А.С. Інноваційні технології в готельному господарстві:основи теорії: навчальний посібник. Полтава: ПУЕТ, 2018. 356 с. 7. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика: підручник для ВНЗ. К.: Центр учбової літератури, 2012. 365 с. 8. Організація туризму на засадах сталого розвитку :інфраструктура, готельне та ресторанне господарства: монографія /за ред.А.А. Терехух; Міністерство освіти і науки України, Національний університет «Львівська політехніка». Львів: Видавництво Тараса Сороки, 2021. 201 с. 9. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу :колективна монографія /за ред. І.В. Савельєва. Одеса: Одеський національний морський університет, 2019. 283 с. 10. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи :кухні народів світу: навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 255 с.
Інформаційні ресурси	1. Веб-сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського URL:http://archive.nbuv.gov.ua. 2. Веб-сайт Національна парламентська бібліотека України. URL: http://www.rada.kiev.ua/LIBRARY/index.htm. 3. Веб-сайт Львівської національної наукової бібліотеки України ім. В. Стефаника URL: www.lsl.lviv.ua. 4. Офіційний веб-портал Верховної Ради України. URL: http://zakon1.rada.gov.ua 5. Про страхування : Закон України від 18 лист. 2021 р. № 1909-IX. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1909-20#Text 6. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/. 7. Офіційний сайт Ліги страхових організацій України. URL: http://uainsur.com/