

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

на засіданні кафедри економіки та бізнесу

Протокол № 2 від 2 вересня 2021 р.

Зав. кафедри



                     Н.В. Лохман

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ECTS 5**

Розробник: Романуха О.М.  
доцент, к.і.н.

2021 – 2022 навчальний рік

## 1. Опис початкової дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Обов'язкова дисципліна</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>5</b>
Загальна кількість годин	<b>150</b>
Кількість модулів	<b>2</b>
Лекції, годин	<b>28/8</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>28/8</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>94/134</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>4</b>
самостійної роботи студента	<b>5</b>
Вид контролю	<b>екзамен</b>

## 2. Програма навчальної дисципліни

**Ціль:** формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок щодо організації діяльності готельного господарства, особливостей взаємодії його структурних підрозділів й функціональних обов'язків кожного з них в процесі надання послуг.

**Завдання:** формування знань щодо: сутності типізації та класифікації підприємств готельного господарства, тенденцій розвитку готельної індустрії, понятійного апарату, категорій закладів розміщення, вимог нормативно-правової бази діяльності готелю, структури основних служб готелю, організації прибиральних робіт; вироблення навичок: формування комунікації між підрозділами, організації роботи господарської служби, організація матеріально-технічного постачання на підприємствах готельного господарства та особливості його планування, проведення атестації та інструктажу персоналу.

**Предмет:** готелі й комплекси розміщення туристів та їх організаційна структура.

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Особливості організації підприємств готельного господарства

Тема 2. Класифікація та типізація підприємств готельного господарства

Тема 3. Організація управління готельним підприємством

Тема 4. Організація та нормування праці співробітників готельного господарства

Тема 5. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства

Тема 6. Організація роботи поперхової служби готелю

Тема 7. Організація прибирання приміщень готелю

Тема 8. Організація роботи служби матеріально-технічного постачання  
Тема 9. Організацій складського господарства готелю  
Тема 10. Організація роботи санітарно-технічної й інженерно-технічної служб готельного господарства  
Тема 11. Організація безпеки на підприємствах готельного господарства

**Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:**

1) формування:

**загальних програмних компетентностей:**

здатність працювати в команді  
навики здійснення безпечної діяльності.

**фахових програмних компетентностей:**

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності  
здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;  
здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;  
здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;  
здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;  
здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;  
знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;  
розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;  
аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;  
організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;  
здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;

організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

основних термінів, класифікацій, форм побудови управлінських систем; міжнародних та національних стандартів; санітарних вимог; норм забезпечення білизною; особливостей організації роботи служб готелю.

– **уміння/навички:**

працювати з комп'ютером та спеціалізованим ПЗ сфери ГРС;

організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

орієнтуватися в історичному матеріалі використовуючи причинно-наслідковий зв'язки;

формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації;

– **комунікація:**

здатність спілкуватися та обговорювати поточну робочу інформацію, проблеми та рішення в контексті їх взаємозв'язку;

здатність роботи в команді, співвідносити свою думку з думкою колективу;

дотримуватися норми ділової етики, володіти етичними та моральними нормами поведінки.

– **відповідальність і автономія:**

демонструвати розуміння вимог щодо професійної діяльності, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку України;

здатність продовжувати навчання із значним ступенем автономії.

### 3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні аспекти діяльності підприємств готельного господарства</b>					
Тема 1. Особливості організації підприємств готельного господарства	10	2	2	-	6
Тема 2. Класифікація та типізація підприємств готельного господарства	16	4	4	-	8
Тема 3. Організація управління готельним підприємством	12	2	2	-	8

Тема 4. Організація та нормування праці співробітників готельного господарства	17	4	4		9
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>55</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>31</b>
<b>Змістовий модуль 2. Організація роботи служб готелю</b>					
Тема 5. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства	13	2	2	-	9
Тема 6. Організація роботи поверхової служби готелю	13	2	2	-	9
Тема 7. Організація прибирання приміщень готелю	13	2	2	-	9
Тема 8. Організація роботи служби матеріально-технічного постачання	13	2	2	-	9
Тема 9. Організація складського господарства готелю	13	2	2	-	9
Тема 10. Організація роботи санітарно-технічної й інженерно-технічної служб готельного господарства	13	2	2	-	9
Тема 11. Організація безпеки на підприємствах готельного господарства	17	4	4	-	9
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>95</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>63</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>94</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар – розгорнута бесіда Особливості організації підприємств готельного господарства	2
2	Семінар – розгорнута бесіда Типізація підприємств готельного господарства	2
3	Семінар – розгорнута бесіда Класифікація підприємств готельного господарства	2
4	Семінар – розгорнута бесіда Організація управління готельним підприємством	2
5	Семінар – розгорнута бесіда Організація праці співробітників готельного господарства	2
6	Семінар - розгорнута бесіда	2

	Нормування праці співробітників готельного господарства	
7	Семинар - розгорнута бесіда Організація приміщень на підприємствах готельного господарства	2
8	Семинар – розгорнута бесіда Організація роботи поверхової служби готелю	2
9	Семинар – розгорнута бесіда Організація прибирання приміщень готелю	2
10	Семинар – розгорнута бесіда Організація роботи служби матеріально-технічного постачання	2
11	Семинар – розгорнута бесіда Організацій складського господарства готелю	2
12	Семинар – дискусія Організація роботи санітарно-технічної й інженерно-технічної служб готельного господарства	2
13	Семинар – розгорнута бесіда Організація безпеки персоналу готелю	2
14	Семинар – розгорнута бесіда Організація безпеки клієнтів в готелі	2
	Всього	28

### 5. Розподіл балів, які отримують студенти

- вид контролю: екзамен

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

### Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завданн я	Ситуаційн і завдання, задачі	Обговорен ня теоретични х питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Семинар 1		1	1			2
Семинар 2		1	1			2
Семинар 3		1	1			2

Семінар 4		1	1			2
Семінар 5		1	1			2
Семінар 6		1	1		5	7
Разом змістовий модуль 1		6	6		5	17
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Семінар 7		1	1			2
Семінар 8		1	1			2
Семінар 9		1	1			2
Семінар 10		1	1			2
Семінар 11		1	1			2
Семінар 12		1	1			2
Семінар 13		1	1			2
Семінар 14		1	1	10	7	19
Разом змістовий модуль 2		8	8	10	7	33
Разом						<b>50</b>

**Оцінювання студентів протягом семестру  
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
10	20	20		

**Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни**

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ECTS</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	