

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

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри технологій в
ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва
Протокол №1 від 31.08.2022 р.
Завідувач кафедри



О.А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

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

2022 – 2023 навчальний рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова дисципліна
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	1
Лекції, годин	28
Практичні / семінарські, годин	28
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	94
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	екзамен

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:

1. Особливості організації підприємств готельного господарства
2. Класифікація та типізація підприємств готельного господарства
3. Організація управління готельним підприємством
4. Організація та нормування праці співробітників готельного господарства
5. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства
6. Організація роботи поверхової служби готелю
7. Організація прибирання приміщень готелю

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

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **інтегральної програмної компетентності:**

здатність розв'язувати задачі інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.

– **загальних програмних компетентностей:**

здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях

здатність працювати в команді

навики здійснення безпечної діяльності

цінування та повага різноманітності та мультикультурності

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

здатність діяти відповідально та свідомо, реалізовувати свої права і

обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського

(вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого

розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в

Україні.

– **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 використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни

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 розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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.

аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

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;

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
Змістовий модуль 1. Теоретичні аспекти діяльності підприємств готельного господарства					
Тема 1. Особливості організації підприємств готельного господарства	12	2	2	-	8
Тема 2. Класифікація та типізація підприємств готельного господарства	16	4	4	-	8
Тема 3. Організація управління готельним підприємством	16	4	4	-	8
Тема 4. Організація та нормування праці співробітників готельного господарства	12	2	2	-	8
Разом за змістовим модулем 1	56	12	12	-	32
Змістовий модуль 2. Організація роботи служб готелю					
Тема 5. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства	12	2	2	-	8
Тема 6. Організація роботи поперхової 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. Організацій 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
Разом за змістовим модулем 2	94	16	16	-	62
Усього годин	150	28	28	-	94

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 Системи управління готельним підприємством	2
5	Семінар – дискусія Готельні мережі і франчайзинг в готельному бізнесі	2
6	Семінар – розгорнута бесіда Організація та нормування праці співробітників готельного господарства	2
7	Семінар - розгорнута бесіда Організація приміщень на підприємствах готельного господарства	2
8	Семінар – розгорнута бесіда Організація роботи поверхової служби готелю	2
9	Семінар – розгорнута бесіда Організація прибирання приміщень готелю	2
10	Семінар – розгорнута бесіда Організація роботи служби матеріально-технічного постачання	2
11	Семінар – розгорнута бесіда Організацій складського господарства готелю	2
12	Семінар – дискусія Організація роботи санітарно-технічної й інженерно-технічної служб готельного господарства	2
13	Семінар – розгорнута бесіда Організація безпеки персоналу готелю	2
14	Семінар – 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 семінарського/практичного заняття	Вид роботи/бали				Завдання для самостійного виконання	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК/захист групового проєкту		
Змістовий модуль 1						
Семінар 1		1	1		1	3
Семінар 2		1	1		1	3
Семінар 3		1	1		1	3
Семінар 4		1	1		1	3
Разом змістовий модуль 1		4	4		4	12
Змістовий модуль 2						
Семінар 5		1	1		1	3
Семінар 6		1	1		1	3
Семінар 7		1	1		1	3
Семінар 8		1	1		1	3
Семінар 9		1	1		1	3
Семінар 10		1	1		1	3
Семінар 11		1	1		0,5	2,5
Семінар 12		1	1		0,5	2,5
Семінар 13		1	1		0,5	2,5
Семінар 14		1	1	10	0,5	12,5
Разом змістовий модуль 2		10	10	10	8	38
Разом						50

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

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
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	