

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

ГОТЕЛЬНА СПРАВА / HOSPITALITY INDUSTRY

Інформація про викладача	
Викладач(-і)	Онищук Наталя
Науковий ступінь	Кандидат економічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	0936465599
Е-mail:	n.onyshchuk@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=354
Інформація про освітній компонент	
Освітній ступінь	бакалавр
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Навчальний рік	2024/2025
Семестр	III
Факультет	торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	1, 2
Групи	ГРС-21д, ГРС-22д, ГРС- 11дсп
Анотація курсу	Метою вивчення дисципліни є: формування теоретичних, професійних знань і практичних навичок необхідних для виконання організаційно-управлінської та сервісної діяльності в готелях, готельно-ресторанних та туристичних комплексах.
Мова викладання	українська
Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	Дисципліна є обов'язковим компонентом циклу професійної підготовки освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
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.
Перелік загальних компетентностей (ЗК)	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Перелік спеціальних компетентностей (СК)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. 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

	<p>внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства .</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу/</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>Перелік програмних результатів навчання (РН)</p>	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 02. 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.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>
<p>Пререквізити освітнього компоненту (що треба знати, з чим</p>	<p>Дисципліна «Готельна справа» базується на вивченні таких компонент, як «Економічна теорія», «Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі», «Устаткування закладів готельно-</p>

ознайомитися здобувачу перед вивченням компоненту)	ресторанного господарства».						
Тематичний план та оцінювання результатів навчання							
Теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка	
	всього	з них					
		лекції	практ.	СРС			
Тема 12. Організація та технологія бронювання послуг	6	2	2	2	В, РПЗ, КТ, Т	4	
Тема 13. Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелях	12	4	4	4	В, РПЗ, КТ, Т	8	
Тема 14. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі	6	2	2	2	Д, П	4	
Тема 15. Анімаційні послуги в готелях	6	2	2	2	Д, П	4	
Тема 16. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готелі	12	4	4	4	В, РПЗ, КТ, Т	8	
Тема 17. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готелі	12	4	4	4	В, РПЗ, КТ, Т	8	
Тема 18. Сучасні інформаційні технології в готелях	12	4	4	4	В, РПЗ, КТ, Т	8	
Тема 19. Управління безпекою готелю	12	4	4	4	В, РПЗ, КТ, Т	8	
Тема 20. Експлуатаційна діяльність готелю	12	4	4	4	В, РПЗ, КТ, Т	8	
Тема 21. Ціноутворення в готельному бізнесі	12	4	4	4	В, РПЗ, КТ, Т	8	
Тема 22. Організація співпраці готелю з турфірмами	12	4	4	4	Д, П	8	
Тема 23. Управління персоналом в готелі	12	4	4	4	В, РПЗ, КТ, Т	8	
	24			24	ІЗ	16	
Всього	150/5	42	42	66		100	
Підсумковий контроль -екзамен							
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал. РПЗ – розв’язання практичних завдань – 2 бали. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. Т – тестування – 1 бал. Д – доповідь – 2 бали. П – презентація – 2 бали. ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (творчий проєкт – 10 балів, участь у наукових заходах – 6 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>						
Основні літературні та інформаційні джерела	1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» (чинний від 01.07.2004). 2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» (чинний від 01.07.2004). 3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»						

	<p>(чинний від 01.07.2004).</p> <p>4. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» (чинний від 01.10.2006).</p> <p>5. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг/ (Наказ Держтурадміністрації України № 19 від 16.03.04).</p> <p>6. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) - № 297 від 15.03.2006-08-02.</p> <p>7. Арпуль О.В., Абрамова А. Г., Мирошник Ю.А., Собін О.В. Готельна справа : навч. посібник. Київ : Кондор, 2021. 310 с.</p> <p>8. Журавльова С.М., Зайцева В.М., Каптюх Т.М. Технологія готельної справи: навч. посібник. Запоріжжя : Запорізька політехніка, 2022. 263 с.</p> <p>9. Нечаюк Л., Нечаюк Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 344 с.</p>
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	Відвідування навчальних занять з дисципліни є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE. Самостійна робота передбачає поглиблене вивчення теоретичного матеріалу, підготовку до практичних занять, виконання індивідуального завдання, виконання тестових завдань, участь у конференції, написання статті/тез та оцінюється у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та що четверга з 1400 до 1500 (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів і захистили курсову роботу. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf .
Інші складові політики дисципліни	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf .

Затверджено на засіданні кафедри від 19.08.2024 р., протокол № 16.

Науково-педагогічний працівник

Наталя ОНИЦУК

Завідувач кафедри

Наталя ЧОРНА