


ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



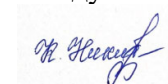
ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

 Вікторія ГРАНОВСЬКА
«02» вересня 2024 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу від «02» вересня 2024 року №1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Обслуговування у курортних закладах розміщення

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – другий (магістерський)

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Кропивницький – 2024

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Обслуговування у курортних закладах розміщення
Факультет	Економічний
Назва кафедр	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Викладач	Нікітенко Катерина Сергіївна; кандидат економічних наук; доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
Контактна інформація	м. 0506437139, nikitenko_k@ksaeu.kherson.ua
Графік консультацій	Консультації online: Viber, Telegram, Zoom, тел. +30506437139
Програма дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розвиток готельного господарства. 2. Організаційно-правові основи діяльності підприємств готельного господарства. 3. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу. 4. Планувальні рішення до будівлі та приміщень готелю. 5. Організація технологічних процесів на підприємствах готельного господарства. 6. Організація постачання та технічного оснащення готелю. 7. Управління операційною діяльністю готелю.
Мова викладання	українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Вивчення дисципліни дає можливість здобувачам дізнатися про еволюцію курортів в світі, основні фактори розвитку курортів, систему організації курортної справи в Україні, а також географію курортів світу та України. Наведені характеристики основних курортів світу, перспективи розвитку курортної справи.
Інформаційний пакет дисципліни	Веб-середовище Moodle

2. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Формування системи знань та вмінь з ведення готельної справи, зокрема, технологічного процесу обслуговування споживачів у готелях, організації готельного сервісу та експлуатаційної діяльності.
Завдання вивчення дисципліни	Теоретична і практична підготовка студентів з таких питань: особливості організації готельного господарства в Україні та закордоном; основні фактори, що впливають на розподіл підприємств готельного господарства на типи та категорії; організація приміщень в підприємствах готельного господарства; організація процесу обслуговування в підприємствах готельного господарства; основи організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення; організація обслуговування клієнтів у підприємствах готельного господарства різних типів та категорій; організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств; організація праці в готельному господарстві; організація виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства, та його контроль.

3. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК 4. Здатність працювати в команді ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
Спеціальні (фахові)	СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК 13*. Здатність формувати завдання і здійснювати розробку проектних рішень у сфері обслуговування курортних закладів розміщення.
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань. ПРН 13*. Ініціювати гіпотези та розробляти проекти розвитку суб'єктів у сфері обслуговування курортних закладів розміщення.

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2024-2025 н.р.
Семестр	1-й
Курс	1
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	Успішне опанування курсів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Постреквізити	«Логістика в індустрії гостинності», «Стратегічне управління готельними, ресторанными та рекреаційними закладами»

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	3/90
-----------------------------------	------

Лекції	14 годин
Практичні / Семінарські	16 годин
Лабораторні	-
Самостійна/ Індивідуальна робота	60 годин
Форма підсумкового контролю	Екзамен

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: Moodle. вивчення курсу не потребує використання програмного забезпечення, крім загальнонавчаних програм та операційних систем Microsoft Office.
Обладнання	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання: мультимедійний проектор для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль)

7. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни

Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.
---------------------------------	--

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			Лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1 Обслуговування у курортних закладах розміщення							
1-2	Тема 1	Розвиток готельного господарства.	2		2	8	8
3-4	Тема 2	Організаційно–правові основи діяльності підприємств готельного господарства.	2		3	9	8
4-5	Тема 3	Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу.	2		3	9	8
6-7	Тема 4	Планувальні рішення до будівлі та приміщень готелю.	2		2	8	8
	ПК 1	Підсумкова робота №1	-		-	-	22
Змістова частина 2 Технологія та організація прийому-розміщення-виїзду гостей у готелях і туркомплексах							
8-9	Тема 5	Організація технологічних процесів на підприємствах готельного господарства.	2		2	9	8
10-11	Тема 6	Організація постачання та технічного оснащення готелю.	2		2	9	8
12	Тема 7	Управління операційною діяльністю готелю.	2		2	8	8
	ПК 2	Підсумкова робота №2	-		-	-	22
	Всього		14		16	60	100

9. Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
Лабораторні	-
Самостійна робота	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
Індивідуальна робота	Підготовка та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, твір, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо. Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.
Підсумковий контроль за змістовою частиною
Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем розділу 1 і розділу 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.
Підсумковий контроль
Форма проведення екзамену – письмова. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістох частин (бали)													Екзамен	Підсумкова оцінка (екзамен)	
Змістова частина 1															
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	ПК Зч 1,2		
Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	-	-		-	-	-	Max 44	Max 40	Max 100

Шкала оцінювання

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

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	
	1. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
	2. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник / О. Є. Кашинська. – Старобільськ : Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2018. – Ч. 1. – 188 с.
	3. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навч. посіб. / Я.Г. Круль. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 368 с.
	4. Левицька І.В. Готельна справа. Навчальний посібник / І.В. Левицька, Н.В.Корж, Н.В. Онищук. – Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2016. – 580 с.
	5. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. 25 – Київ: Центр учбової літератури, 2017. – 336 с.
	6. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. / М. П.Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ : Центр учбової літератури, 2018. – 472 с.
	7. Мунін Г. Б. Малі готелі: організація роботи та обслуговування : навч. посібник / Г. Б. Мунін, О. С. Кривонос, З. В. Марциновська. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – Київ : Університет «Україна», 2018. – 336 с.
	8. Обслуговування в номерах готелю // Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ: Центр учбової

	<p>літератури, 2018. – 584 с. – Режим доступу: http://pidruchniki.com/16801028/turizm/obslugovuvannya_nomera_hotelu</p> <p>9. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур. – Львів : Добра справа, 2019. – 224 с.</p> <p>10. Особливості контакту персоналу готелю з клієнтами [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://lektsii.net/1-100367.html</p>
Додаткова	<p>1. Петренко Н.О. Управління проектами / Н.О. Петренко., Л.О. Кустріч, М.О. Гоменюк: навч. посіб.; рекомєнд. МОН / Уманський нац. ун-т садівництва. – К.: ЦУЛ, 2017 – 242 с.</p> <p>2. Управління проектами: теорія та практика виконання проектних дій: навч. посібник / Т. Г. Фесенко; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2018. – 181 с.</p>
Інформаційні ресурси	<p>1. Законодавство України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.rada.kiev.ua/</p> <p>2. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA.</p> <p>3. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/.</p> <p>4. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.kmu.gov.ua/.</p> <p>5. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/.</p> <p>6. Офіційний сайт Української аграрної конфедерації. Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://agroconf.org/.</p> <p>7. Офіційний сайт журналу «Бізнес-Інфо». Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://www.businessinform.net/main/.</p> <p>1. Офіційний сайт асоціація міжнародних автомобільних перевізників України. Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.asmap.org.ua/index1.php?id=64092.</p> <p>2. Офіційний сайт організації «Український логістичний альянс». Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://ula-online.org/ua.</p> <p>3. Транспорт і логістика. Журнал. [Електронний ресурс] – Режим доступа : http://translog.com.ua/.</p>