

## ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

### ЗАКАРПАТСЬКОГО УГОРСЬКОГО ІНСТИТУТУ ІМЕНІ ФЕРЕНЦА РАКОЦІ ІІ

Ступінь передвищої освіти	фаховий молодший бакалавр	Форма навчання	денна	Навчальний рік/ семестр	2022-2023 н.р. 5 семестр
---------------------------------	---------------------------------	-------------------	-------	-------------------------------	-----------------------------

#### Силабус

Назва навчальної дисципліни	Організація готельного обслуговування
Циклова комісія	Туризм
Освітня програма	Туризм
Тип дисципліни, кількість кредитів та годин (лекції/семінарські, лабораторні заняття/самостійна робота)	<p>Тип дисципліни: <i>обов'язкові</i></p> <p>Кількість кредитів: 4</p> <p>Кількість годин: 120</p> <p>Лекційні заняття: 30</p> <p>Лабораторні заняття: 14</p> <p>Практичні заняття: 16</p> <p>Самостійна робота: 60</p>
Викладач(і) відповідальний(і) за викладання навчальної дисципліни (імена, прізвища, наукові ступені і звання, адреса електронної пошти викладача/ів)	<p>Нодь Оршою Ласлівна викладач</p> <p><a href="mailto:nagy.orsolya@kmf.org.ua">nagy.orsolya@kmf.org.ua</a></p> <p>посилання на курс в Classroom консультації щоп'ятниці 13.00 -14.00 або за домовленістю чи електронною поштою</p>
Пререквізити навчальної дисципліни	Вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного обслуговування» передбачає наявність систематичних і ґрунтовних знань з наступних навчальних дисциплін: «Вступ до фаху. Організація туризму»
Анотація дисципліни, мета та очікувані програмні результати навчальної дисципліни, основна тематика дисципліни	<p><b>Мета вивчення дисципліни</b> - є формування знань і навичок стосовно організації функціонування підприємств готельного бізнесу на ринку готельних послуг, сприйнятті ними сфери гостинності як невід'ємної частини ринку туристичних послуг; яка набуває все більшого значення в економічному житті країни.</p> <p><b>Основними завданнями</b> - вивчення дисципліни « Організація готельного обслуговування » є теоретична і практична підготовка майбутніх туризмознавців з питань:</p> <p>Знання, вміння, навички, якими повинен володіти здобувач, щоб приступити до вивчення дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знати особливості туристичного продукту;</li> <li>- вміти розраховувати основні показники фінансової діяльності турпідприємства;</li> </ul>

- знати регіональну структуру та територіальні особливості областей України

**Компетентності:**

**ЗК 3.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**ЗК 5.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**СК 1.** Здатність застосовувати на практиці знання з правового регулювання сфери туризму в Україні.

**СК 2.** Здатність застосовувати знання теорії і практики туристичного бізнесу у професійній діяльності фахівця туристичного супроводу.

**СК 5.** Здатність створювати туристичний продукт, надавати туристичну послугу (перевезення, тимчасове розміщення, харчування; екскурсійне, курортне, спортивне, розважальне та інше обслуговування).

**СК 9.** Здатність використовувати у професійній діяльності інформаційні технології.

**СК 10.** Здатність застосовувати організаційні й технологічні процеси суб'єкта туристичної сфери.

**СК 11.** Здатність реалізовувати ефективні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

**СК 13.** Здатність працювати в команді й налагоджувати міжособистісну взаємодію під час розв'язання професійних задач

**Програмні результати навчання:**

**РН 1.** Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

**РН 4.** Розв'язувати типові спеціалізовані задачі у професійній діяльності.

**РН 7.** Інформувати споживачів про умови надання туристичних послуг.

**РН 8.** Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

**РН 9.** Брати участь у підготовці проектів договорів туристичного, екскурсійного, готельного обслуговування.

**РН 10.** Забезпечувати процес комплексного обслуговування клієнтів під час надання туристичної послуги та реалізації туристичного продукту.

**Основна тематика дисципліни:**

Визначення понять.

Групування та типізація комерційних нічлігів.

Класифікація готелів

Систематизація готельної діяльності за функціями

Об'єктивні передумови надання готельних послуг

Робота та завдання Front Office

Організація прибиральних робіт у приміщеннях загального користування підприємств готельного господарства

Організація білизняного господарства у підприємствах готельного господарства

<p><b>Критерії контролю та оцінювання результатів навчання</b></p>	<p><b>Критерії та засоби оцінювання:</b>  Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, практичні заняття, а також виконання самостійних завдань. Контрольні заходи охоплюють поточний і підсумковий контроль.  Перевірка та оцінювання знань студентів проводиться у таких формах:  1. Оцінювання знань студента під час семінарських і практичних занять –20%  2. Поточний контроль – 20 %  3. Іспит – 60 %.  Іспит складається з трьох питань: по 20 балів за кожне.</p>
<p><b>Інші інформації про дисципліни (політика дисципліни, технічне та програмне забезпечення дисципліни тощо)</b></p>	<p>Відвідування навчальних занять обов'язкове, основні вимоги до студентів: активність на практичних заняттях, дедлайн, відпрацювання пропущених занять, допуск до підсумкового контролю;  дотримання правил академічної доброчесності: самостійне виконання навчальних і контрольних завдань; правильне цитування з посиланням на автора, посилання на джерела інформації.  Навчальні заняття проводяться в спеціалізованих кабінетах, обладнаних мультимедійними проекторами; в закладі забезпечено необмежений вільний доступ до інформаційних ресурсів.  При дистанційній або змішаній формах навчання використовується інструментарій платформи Google Classroom  Навчальні ресурси: презентації лекцій, плани практичних занять, методичні вказівки та практичні рекомендації до виконання завдань на сторінці курсу в Google Classroom, методичні рекомендації до підготовки і захисту творчих проектів, виконання індивідуальних завдань і самостійної роботи.</p>
<p><b>Базова література навчальної дисципліни та інші інформаційні ресурси</b></p>	<p><b>Базова література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування Бібліотека українських підручників– Київ, 2020 (<a href="https://westudents.com.ua/knigi/605-organizatsiya-gotelno-go-obslugovuvannya-malska-mp.html">https://westudents.com.ua/knigi/605-organizatsiya-gotelno-go-obslugovuvannya-malska-mp.html</a>)</li> <li>2. Байлик С. І. Організація готельного господарства: підручник / С. І. Байлик, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 329 с.</li> <li>3. Данько Н.І. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / 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.</li> <li>4. Офіційний сайт «HoReCa» Hotelstars Union 2015-2020. – Режим дос-тупу: <a href="https://www.hotelstars.eu/criteria/">https://www.hotelstars.eu/criteria/</a></li> <li>5. Офіційний сайт Hotel.info. – Режим доступу : <a href="http://www.hotel.info">http://www.hotel.info</a></li> </ol> <p><b>Додаткова література</b></p>

- |  |  |
|--|--|
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание. Учебное пособие: 3-е изд. / С.И. Байлик – К.: Дакор, 2008. – 288 с.</li> <li>1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. / М.П. Мальська, І.Г Пандяк – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472с.</li> <li>2. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной Службы гостиницы. Учебное пособие. / Т.Л. Тимохина – М.: ИД ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008. – 352 с. 4. Уніфіковані технології готельних послуг: Навчальний посібник– К.: Вища школа, 2001. 28 – 237 с.</li> <li>3. Лук'янов, В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування [Текст] : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – Київ : Кондор, 2012. – 346 с. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика: підручник. 2 видання, перероб. та доп. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.</li> <li>4.</li> <li>5. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч посібник. Текст/Г.Я. Круль .-К.: Центр учбової літератури, 2011-368</li> <li>6. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч посібник. Текст/Г.Я. Круль .-К.: Центр учбової літератури, 2017-367 10. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник Текст / Т.Г. Сокол .- К. : Альтерпрес, 2009. -447с.: 16с.</li> </ol> |
|--|--|