

Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Факультет харчових технологій  
Кафедра технології харчування

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**

**ОК11 ГОТЕЛЬНА СПРАВА**

обов'язковий

Реалізується в межах освітньої програми

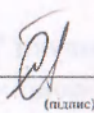
**Готельно-ресторанна справа**

за спеціальністю **241 Готельно-ресторанна справа**

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2024

Розробник:

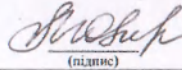
  
(підпис)

Степанова Т.М., к.т.н., доцент

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування

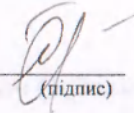
протокол № 19 від «31» травня 2024 р.

Завідувач кафедри

  
(підпис)

Погоджено:

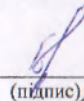
Гарант освітньої програми

  
(підпис)

Степанова Т.М.

(ПІБ)


Декана факультету, де реалізується освітня програма

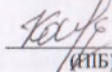
  
(підпис)

Болгова Н.В.

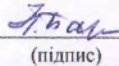
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:

 С. Боровець  
(ПІБ)

 ОЛЕСЯ КАШЕЛЬ  
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації

  
(підпис)

(Таран Таракан)  
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 15. 07. 2024 р.

**Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):**

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК11 Готельна справа							
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/технології харчування							
3.	Статус ОК	Обов'язковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа							
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	-							
6.	Рівень НРК	6 рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	5 семестр, 1-15 тиждень 6 семестр, 1-15 тиждень							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	10							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Ден	Заоч	Ден	Заоч	Ден	Заоч	Ден	Заоч
		30	-		-	120	-	150	-
10.	Мова навчання	українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Степанова Т.М.							
12.	Контактна інформація	ПП: Степанова Тетяна Михайлівна Посада: доцент кафедри технології харчування Робоче місце: каб. 314 корпусу механізації E-mail: <a href="mailto:tetiana.stepanova@snau.edu.ua">tetiana.stepanova@snau.edu.ua</a> Час проведення консультацій: щопонеділка з 13-00 до 14-00							
13.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент включає в себе розділи щодо організації діяльності у готельно-ресторанному господарстві, нормативно-правових умовах її формування, інноваційних процесах у сучасних закладах готельно-ресторанного господарства. Зміст дисципліни адаптовано до спеціальності. Предметом даного курсу є організація діяльності в об'єктах готельного і ресторанного господарства. Акцентовано увагу на основних нормативах управління в сучасних об'єктах готельного і ресторанного господарства.							
13.	Мета освітнього компонента	Надання здобувачам знань та практичних навичок щодо організаційних, нормативно-правових питань управління в об'єктах готельного і ресторанного господарства, принципів ефективного їх функціонування, методів контролю та оцінювання рівня роботи основних служб сучасних готельних підприємств, уміння й навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв'язання конкретних завдань у сучасних закладах готельно-ресторанної індустрії.							

14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на знання особливостей організації та функціонування сучасних об'єктів готельно-ресторанного господарства. 2. Освітній компонент є основою для вивчення ОК 19 Проектування підприємств готельного і ресторанного господарства та має зв'язок із ОК 9 Ресторанна справа
15.	Політика академічної доброчесності	Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилання на джерела інформації у разі використання ідей, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати власної навчальної або наукової діяльності. Порушення академічної доброчесності при вивченні ОК « Готельна справа» вважаються: академічний плагіат, академічне шахрайство (спісування, обман, видавання чимось виконаної роботи за власну), використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: <b>Академічний плагіат</b> – оцінка 0, повторне виконання завдання. <b>Академічне шахрайство</b> – анулювання отриманих балів; повторне проходження оцінювання повторне виконання несамоїтно виконаної роботи; <b>Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань</b> – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю
16	Посилання на курс у системі Moodle	<a href="https://cdn.snuu.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5764">https://cdn.snuu.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5764</a>

## 2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЙХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП) <sup>1</sup>				Як оцінюється РНД
	ПРН 1	ПРН 3	ПРН 5	ПРН 7	
ДРН 1. Знати основи організації діяльності в об'єктах готельного і ресторанного господарства	+	+			Тести множинного вибору та на відповідність; вирішення ситуаційних завдань; диференційний залік, екзамен
ДРН 2. Розуміти структуру та взаємозв'язок служб підприємств готельного господарства.		+	+	+	Тести множинного вибору та на відповідність; вирішення ситуаційних завдань; диференційний залік, екзамен
ДРН 3. Знати нормативи діяльності в об'єктах готельного господарства			+		Тести множинного вибору та на відповідність; усне опитування; вирішення ситуаційних завдань; диференційний залік, екзамен
ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань			+	+	презентація з доповіддю, диференційний залік, екзамен

<sup>1</sup> Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП I та II рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП III

# 1. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література <sup>2</sup>
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лб		
	Ден	Ден		
<b>Осінній семестр</b>				
Лк Тема 1. Особливості організації готельного господарства в Україні та світі Сутність індустрії гостинності. Історичний екскурс. Сучасний розвиток готельного господарства. Організація готельного господарства на сучасному етапі в Україні. Організація світового готельного господарства на сучасному етапі. Лб. Вивчення особливостей організації готельного господарства в Україні та світі. СРС. Історичні характеристики індустрії гостинності	2	4	12	1, 2, 3, 6
Тема 2. Класифікація та типізація готелів та інших засобів розміщення готельного типу Сутність класифікації та її основних критеріїв. Сучасна класифікація готелів світу. Класифікація готелів та аналогічних засобів розміщення України. Типи готелів за функціональним призначенням. Лб. Вивчення класифікації та типізації готелів та інших засобів розміщення готельного типу СРС. Міжнародна класифікація об'єктів гостинності	2	8	12	2, 3, 4, 6
Тема 3. Організація обслуговування на підприємствах готельного господарства Послуга гостинності, її специфіка та основні компоненти Організація роботи служб та відділів готельних підприємств Процес надання основних та додаткових послуг готельними підприємствами Лб. Вивчення організації обслуговування на підприємствах готельного господарства СРС. Основні компоненти гостинності	2	12	12	2, 3, 4, 5
Тема 4. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства Основи функціональної організації будівель готелів. Схеми функціональної організації готелів різних типів. Склад приміщень готелю та основні вимоги до їх планувальних рішень Лб. Вивчення функціональної організації приміщень підприємств готельного господарства СРС. Функціональна організація приміщень окремих видів готелів	2	12	12	1, 3, 4, 6
Тема 5. Організація нежитлових груп приміщень Організація приміщень вестибюльної групи.	4	12	14	1, 2, 3, 5, 6

<sup>2</sup>Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

<p>Організація приміщень побутового обслуговування і торгівлі.</p> <p>Організація службових та господарських приміщень</p> <p>Організація виробничих приміщень.</p> <p>Організація приміщень культурно-дозвілєвого обслуговування.</p> <p>Організація приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.</p> <p>Лб. Вивчення організації нежитлових груп приміщень</p> <p>СРС. Особливості організації приміщень господарського і складського призначення</p>				
<p>Тема 6. Організація приміщень житлової групи</p> <p>Організація приміщень житлової групи.</p> <p>Характеристика типів номерів та основні вимоги до організації номерного фонду</p> <p>Вимоги до оснащення номерів.</p> <p>Лб. Вивчення організації приміщень житлової групи</p> <p>СРС. Світова класифікація готельних номерів</p>	2	12	14	2, 3, 4, 6
Всього	14	60	76	
Весняний семестр				
<p>Тема 7. Організація роботи служби прийому і розміщення</p> <p>Сутність та структура служби прийому і розміщення.</p> <p>Функції і завдання служби прийому і розміщення.</p> <p>Технологія прийому та реєстрації в готелі.</p> <p>Лб. Вивчення організації роботи служби прийому і розміщення</p> <p>СРС. Основні положення правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг</p>	2	12	12	2, 3, 4, 5
<p>Тема 8. Організація та технологія бронювання послуг</p> <p>Функції і завдання відділу бронювання в готелі.</p> <p>Типи резервування (бронювання).</p> <p>Технологія бронювання.</p> <p>Лб. Вивчення організації та технології бронювання послуг</p> <p>СРС. Види бронювання номерів</p>	2	12	12	1, 3, 4, 6
<p>Тема 9. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування</p> <p>Сутність та структура служби експлуатації номерного фонду та обслуговування.</p> <p>Підготовка покоївки до роботи.</p> <p>Технологія прибиральних робіт у приміщеннях житлової групи.</p> <p>Технологія прибиральних робіт громадських приміщень та території.</p> <p>Організація обслуговування VIP гостей.</p> <p>Організація роботи білизняного господарства.</p> <p>Лб. Вивчення організації роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування</p> <p>СРС. Особливості обслуговування VIP гостей</p>	4	12	12	2, 3, 4, 6
<p>Тема 10. Основи інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві</p> <p>Організація експлуатації готельного фонду.</p> <p>Інженерно-технічне устаткування підприємств готельного господарства.</p> <p>Організація роботи обслуговуючих господарств.</p> <p>Лб. Вивчення основ інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві</p>	2	12	12	2, 3, 4, 5

СРС. Класифікація інженерно-технологічного обладнання підприємств гостинності				
Тема 11. Управління безпекою готелю Сутність і значення безпеки готелю. Характеристика можливих загроз, що можуть виникнути в готелі. Тактико-організаційні заходи забезпечення умов безпеки в готелі. Комплексу технічних засобів безпеки в готелі Лб. Вивчення управління безпекою готелю СРС. Система пожежної безпеки готелю	2	4	12	1, 3, 4, 6
Тема 12. Організація постачання в готельному господарстві Загальні основи продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація прийомки продовольчих та матеріально-технічних ресурсів. Планування продовольчих матеріально-технічних ресурсів та їх запасів в готелі. Шляхи економії та раціонального використання матеріальних ресурсів у готельному господарстві. Лб. Вивчення організації постачання в готельному господарстві СРС. Раціональне використання матеріальних ресурсів у готельному господарстві	2	8	14	1, 2, 3, 4, 6
Всього за весняний семестр	14	60	74	
Разом	30	120	150	

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u> )	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент <u>самостійно</u> )	Кількість годин
ДРН 1. Знати основи організації діяльності в об'єктах готельного і ресторанного господарства	Пояснювально-репродуктивні методи: лекція, розповідь-пояснення, спрямовані на вирішення ціннісно-орієнтованого змісту навчального матеріалу (в контексті професійних завдань) Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	38	робота з підручниками, посібниками, матеріалами мережі Інтернет, ілюстрація, демонстрація, вирішення ситуаційних завдань, самостійних робіт тощо	38
ДРН 2. Розуміти структуру та взаємозв'язок служб підприємств готельного господарства	Частково-пошукові методи: проблемно-діалогові, моделювання, кейс-метод тощо Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	37	самостійний пошук навчальної інформації, виконання лабораторних робіт, ситуаційних завдань.	37
ДРН 3. Знати нормативи діяльності в об'єктах готельного господарства	Проблемно-пошукові методи при виконанні лабораторних робіт	38	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle	38



	Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.		Виконання та здача лабораторних робіт та розрахунково-графічної роботи	
ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань	Проблемні – дискусії та обговорення за вивченим матеріалом. Лекція-прес-конференція. Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	37	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт	37

## 5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

### 5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

#### 5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1 Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

#### Осіній семестр

№	Методи сумативного оцінювання	Бали	Дата складання
<b>Модуль 1 (50 балів):</b>			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт	30 балів	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів	після вивчення тем 1-3
<b>Модуль 2 (50 балів):</b>			
3	Відпрацювання лабораторних робіт	30 балів	після кожного лабораторного заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів	після вивчення тем 4-6

#### Весняний семестр

№	Методи сумативного оцінювання	Бали	Дата складання
<b>Модуль 1 (35 балів):</b>			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт	25 балів	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	10 балів	після вивчення тем 1-3
<b>Модуль 2 (35 балів):</b>			
3	Відпрацювання лабораторних робіт	25 балів	після кожного лабораторного заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	10 балів	після вивчення тем 4-6
	Екзамен (тест множинного вибору)	30 балів / 30%	17-18 тиждень

### 5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усне опитування	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація з доповіддю	<3 балів	3-5	6-9 балів	10-15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
Протоколи лабораторних робіт	<5 балів	5-10	11-15	16-20
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик	Завдання виконане вірно	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
Тести множинного вибору	<2 балів	2-9	10-13	14-15
	Менше 3 правильних відповідей	3-7 правильних відповідей	8-9 правильних відповідей	Всі правильні відповіді
Іспит	<15 балів	15-20	21-26	27-30
	Питання білету не розкриті	Розкрито два завдання	Розкрито три завдання	Розкрито три завдання та запропоновано практичне виконання завдання

### Формативне оцінювання:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмове опитування після вивчення тем зі зворотнім зв'язком від викладача	15 хв в кінці заняття при завершенні вивчення теми
2.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами протягом занять	наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотний зв'язок від викладача та студентів після презентації з доповіддю	10-15 тиждень
4.	Експрес-опитування із взаємоперевіркою студентами	перед кожною роботою в лабораторії хімії
5.	Підсумковий тестовий контроль зі зворотнім зв'язком від викладача	в кінці кожного вивченого розділу
6.	Розв'язок ситуаційних завдань із груповим обговоренням	30-45 хв при вивченні кожної нової теми

## 6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

### 6.1. Основні джерела

1. Готельна справа: Навчальний посібник / О.В. Аргуль, А.Г. Абрамова, Ю.А. Мирошник, О.В. Собін. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2021 – 300 с.
2. Готельна справа Курс лекцій для студентів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. Т.М. Степанова, О.Ю. Кошель - Суми, 2023. – 106 с.
3. Готельна справа Методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. Т.М. Степанова, О.Ю. Кошель - Суми, 2023. – 27 с.
4. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. Я. Брич, Г. В. Кушнірук, М. Й. Рутинський, Н. Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.
5. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч. посібник. Текст / Г.Я. Круль. -К.: Центр учбової літератури, 2017-367
6. Готельна справа: Навчальний посібник / І. В. Левецька, Н. В. Онищук – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун.-т., Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. – 580 с.
7. Степанова, Т. М., & Геліх, А. О. (2021). Формування кулінарних брендів Сумщини як складової частини гостинності регіону. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (3), 44-48. <https://doi.org/10.36477/tourismhospceee-3-7>

### 6.2. Додаткові джерела

8. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посібник / Н. І. Данько та ін. ; за заг. ред. А. Ю. Парфінєнка ; Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна. – Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. – 287 с.
9. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
10. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / Мальська М. П. – К. : ЦУЛ, 2010. – 472 с.
11. Brando, J. (2019). Handbook of Hospitality Industry and Tourism. Larsen and Keller Education.

### Програмне забезпечення

Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання (Moodle), Інтернет-опитування (Kahoot, LearningApp), тощо.