

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація готельного господарства

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 12
від 20.05.2025 р.

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Організація готельного господарства
Викладач	Котенко Руслан Михайлович
Контактний телефон викладача	+380666878252
E-mail викладача	ruslan.kotenko@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний, заочний
Обсяг дисципліни	15 кредитів ЄКТС, 450 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/40f9b084af4e232ff8a9
Консультації	Вівторок, 14-00 – 16-00 год.

2. Анотація до навчальної дисципліни
Завдання: вивчення форм, видів, напрямів та спеціалізацій готельної діяльності. Обґрунтування, планування та програмування діяльності підприємств гостинності. Організація виробництва та реалізації послуг закладів готельного господарства. Організація роботи щодо забезпечення якості послуг. Організація просування готельного продукту. Організація партнерських відносин. Організація дотримання безпеки праці. Управління якістю та конкурентоспроможністю послуг гостинності. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні: знати : – суть предмету; – складові послуг гостинності та їх характеристику; – технологію гостинності та концепції гостинності; – особливості сучасної цінової політики в індустрії гостинності; – стандарти та процес сертифікації послуг гостинності; – організацію процесу виробництва послуг гостинності; – організаційні форми підприємств готельного типу та їх структури; – інноваційні форми надання послуг гостинності. вміти : – проектувати послуги гостинності, – складати перспективні програми розвитку готельних підприємств; – забезпечувати найбільш ефективне завантаження засобу розміщення; – аналізувати нормативно-правові акти, що регламентують процес надання готельних послуг; – організувати процес виробництва готельних послуг з врахуванням особливостей ринку; – розробляти та впроваджувати інноваційні форми організації праці в закладах готельного господарства.
3. Мета та цілі навчальної дисципліни
Мета курсу: формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок, щодо сутності і структури організації послуг гостинності, системи дій, спрямованих на виробництво, просування та реалізацію готельного продукту в типових та спеціалізованих закладах розміщення. Цілі курсу: забезпечити теоретичні знання та практичні навички з курсу «Організація готельного господарства», ознайомити з технологічними основами організації надання готельних послуг та управління закладами готельного господарства.
4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 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.

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

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.

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.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

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.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

5. Організація навчання**Обсяг навчальної дисципліни**

Лекції	42
Лабораторні заняття	112
Самостійна робота	296

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний/ вибірковий
---------	---------------	---------------------	----------------------------

3-4		І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	2	Нормативний
Тематика навчальної дисципліни				
№	Тема	Кількість годин		
		Лекції	Лабораторні заняття	Самостійна робота
1.	Тема 1. Вступ у спеціальність. Особливості підготовки фахівців сфери гостинності	2		
2.	Тема 2. Поняття «гостинність» та еволюція її розвитку			10
3.	Тема 3. Історичні аспекти розвитку сфери гостинності			10
4.	Тема 4. Легендарні особистості у розвитку індустрії гостинності			10
5.	Тема 5. Державне регулювання готельної справи	2	6	
6.	Тема 6. Нормативно-правове регулювання готельної діяльності	2	6	
7.	Тема 7. Готельні підприємства: характеристика, класифікація, типізація	2	6	
8.	Тема 8. Функціональне призначення готелів	2		
9.	Тема 9. Типологія гостей в готелі			10
10.	Тема 10. Класифікація готелів в Україні	2		
11.	Тема 11. Житлова група приміщень в готелі	2	6	
12.	Тема 12. Нежитлові приміщення в готелі	2		
13.	Тема 13. Інтер'єр в готелі	2	6	
14.	Тема 14. Готельний продукт як базова складова сфери гостинності	2		
15.	Тема 15. Технології готельних послуг	2		
16.	Тема 16. Організація служби прийому і розміщення в готелі	2	8	
17.	Тема 17. Організація служби обслуговування та експлуатації номерного фонду	2	8	
18.	Тема 18. Організація сервісних служб готелю			10
19.	Тема 19. Організація служби харчування в готелі	2	6	
20.	Тема 20. Організація інженерно-технічної служби в готелі	2	6	
21.	Тема 21. Організація служби безпеки готелю			10
22.	Тема 22. Організація служби маркетингу та продаж			10
23.	Тема 23. Організація співпраці готелю з туроператорами			

24.	Тема 24. Організація надання додаткових послуг в готелі			10
25.	Тема 25. Організація дозвілля, відпочинку та розваг в готелі			5
26.	Тема 26. Організація конференцій в готелі			5
27.	Тема 27. Організація інформаційного забезпечення в готелі	2	6	
28.	Тема 28. Формування управлінських структур на підприємствах готельного господарства	2	8	
29.	Тема 29. Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готелю		8	
30.	Тема 30. Організація роботи працівників готелю	2	8	
31.	Тема 31. Робочий час працівників готелю	2	8	
32.	Тема 32. Раціональна організація праці в готелі			10
33.	Тема 33. Нормування праці на підприємствах готельного господарства			10
34.	Тема 34. Мотивація праці працівників готелю	2	8	
35.	Тема 35. Атестація персоналу готелю	2	8	
36.	Тема 36. Культура праці в готелі			5
37.	Тема 37. Організація процесом управління готелем			5
ЗАГ.:		42	112	120

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 50 (70 залік) балів – поточний контроль (лабораторні заняття), 10 (30 залік) балів – тестовий контроль, 20 балів – курсова робота, 20 балів – підсумковий тестовий контроль (екзамен).
Вимоги до письмових робіт	Згідно вимог виконання контрольних робіт
Семінарські заняття	Оцінюється у п'ятибальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Отримання інтегральних результатів до останнього заняття – 25 балів.
Підсумковий контроль	Відбувається вигляді підсумкового тестового контролю
7. Політика навчальної дисципліни	
Письмові роботи	Контрольні роботи згідно робочого навчального плану

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п. 4)».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

8. Рекомендована література

1. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.
2. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник, видавництво Кондор, 2020. 752 с.
3. Котенко Р.М. Конспект лекцій з предмету «Організація готельного господарства»: навчально-методичне видання. Івано-Франківськ. Територія друку, 2019. 305 с.
4. Курсові роботи зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»: Навчальний посібник / В.М. Клапчук, Р.М. Котенко, Л.М. Лояк. Івано-Франківськ : Фоліант, 2021. 32 с.
5. Котенко Р.М. Лабораторний практикум-тренінг з організації готельного господарства : навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Територія друку, 2015. 102 с.

Викладач

доцент Котенко Р.М.

