

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного  
бізнесу

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Організація роботи номерного фонду готелю»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Миронов Денис Анатолійович**

к.т.н., доцент

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-066-732-65-48
Електронна адреса	zardenzar@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php">http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1901">http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1901</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у студентів уявлення про загальні аспекти категорій номерного фонду в країнах світу, обслуговування службою номерного фонду, кількісний та якісний склад персоналу служби, оволодіння технологією прибирання номерного фонду.
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен (Е)
<b>Базові знання</b>	Основні характеристики технологічних процесів надання послуг підприємств готельного бізнесу, принципи організації роботи структурного підрозділу.
<b>Мова викладання</b>	Українська, російська, англійська

#### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"><li>розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (ПРН 05);</li><li>застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства (ПРН 11);</li><li>визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу (ПРН 13).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК 02);</li><li>здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності (СК 11).</li></ul>

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1 Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства		
Тема 1. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Сформувати схему основних зон вестибюльної групи приміщень, основних та допоміжних приміщень на підприємстві готельного господарства. Підготувати презентацію підприємств готельного господарства проаналізувати робочу зону та зону відпочитку. Результатами обговорити на практичному завданні.
Тема 2. Вимоги до приміщень житлової групи	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Проаналізувати та доповісти вимоги до приміщень житлової групи підприємств готельного господарства в світі та Україні.
Тема 3. Типи номерів у світі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Дослідити різницю між номерами різних категорій підприємств готельного господарства в світі та Україні. Підготувати доповідь про вимоги до номерів згідно нормативних документів
Модуль 2 Технологічні цикли прибирання в готельних номерах		
Тема 4. Служба обслуговування номерного фонду	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Проаналізувати та доповісти формування звіту з прибирання номерного фонду готелю, дослідити функціональні обов'язки працівників номерного фонду.
Тема 5. Правила прибирання номерів в залежності від категорії	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати презентацію на тему: «Правила прибирання номерів в залежності від категорії».
Тема 6. Стандарти прибирання номерного фонду в залежності від категорії	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Дослідити технологічні нормативи на прибирання й оснащення номерів у готелі в залежності від категорії. Сформувати нормативну хронологію клінінгових технологічних операцій у номерах.

### Інформаційні джерела

- Байлік І. М. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
- Бойко М.Г. Організація готельного господарства : електрон. підруч. / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
- Головко О.М. Організація готельного господарства : навчальний посібник / О. Головко [та ін. ; за ред. О. М. Головка]. - Київ : Кондор, 2012. – 337 с.
- Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишнеvsька [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.– Режим доступу: [http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book\\_texts/parfinenko\\_0.pdf](http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book_texts/parfinenko_0.pdf)
- 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. – Режим доступу: <http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/handle/123456789/2717>
- Круль Г.Я. Основи готельної справи : [навч. посіб.] / Я.Г. Круль. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
- Лайко М.Ю. Мировая индустрия гостеприимства: Учебное пособие. / М. Ю. Лайко, Д. А. Штырно. – М. : Изд-во Рос. экон. акад., 2005. – 229 с.
- Левицька І.В., Корж Н.В., Онишук Н.В. Готельна справа. Навчальний посібник. -К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2015.- 580 с.
- Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. –К.: «Центр учбової літератури», 2017. – 336 с. – Режим доступу: [http://culonline.com.ua/Books/uprav\\_sferau\\_ujtel\\_malsrf.pdf](http://culonline.com.ua/Books/uprav_sferau_ujtel_malsrf.pdf)

10. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с. – Режим доступу: [http://shron1.chtyvo.org.ua/Malska\\_Marta/Hotelnyi\\_biznes\\_teoriia\\_ta\\_praktyka.pdf](http://shron1.chtyvo.org.ua/Malska_Marta/Hotelnyi_biznes_teoriia_ta_praktyka.pdf)
11. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : введ. 16.03.2004 р. – К., 2004. – 8 с. (Наказ Державної туристичної адміністрації України №19).
12. Розметова О.Г. Організація готельного господарства : підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець- Подільський : Абетка, 2014. – 432 с.
13. Тимошенко З.І., Мунін Г.Б., Палеха Ю.І., Стамболов М.Д Організація обслуговування у малих готелях: Навч.посіб.– К.:Вид-во Європ. ун-ту, 2006.– 181 с.
14. Hotels, Restaurants And Leisure Services – Режим доступу: [http://www.ursindia.com/hotels\\_restaurants.aspx](http://www.ursindia.com/hotels_restaurants.aspx)
15. Quality Standards Hotels – Режим доступу: [https://www.visitisleofman.com/dbimgs/Quality-Standards-Hotels\(1\).pdf](https://www.visitisleofman.com/dbimgs/Quality-Standards-Hotels(1).pdf)
16. Standards Hotels – Режим доступу: [http://accreditationonline.tourism.gov.ph/Downloadables/Standards/Standards\\_Resort.pdf](http://accreditationonline.tourism.gov.ph/Downloadables/Standards/Standards_Resort.pdf)

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): відвідування занять (3 бали); захист домашнього завдання (3 бали); обговорення матеріалу занять (3 балів); виконання навчальних завдань (4 балів); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (3 бали); поточна модульна робота (10 балів)	30
Модуль 2 (теми 4-6): відвідування занять (3 бал); захист домашнього завдання (3 бали); обговорення матеріалу занять (3 бал); виконання навчальних завдань (4 бали); завдання самостійної роботи (4 бал); тестування (3 бал); поточна модульна робота (10 балів)	30
Підсумковий контроль	40
Разом	100

### Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни