

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Факультет харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Служба матеріально-технічного забезпечення готелю»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	Молодший бакалавр

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

Володько Ольга Василівна

К.Т.Н.,

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-095-881-93-08
Електронна адреса	Volodkoolga2@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття майбутніми спеціалістами сфери обслуговування готельно-ресторанного бізнесу глибоких знань із матеріально-технічного забезпечення готелів, аналізу стану матеріальних ресурсів підприємств готельного господарства для створення високого рівня комфорту споживачів готельних послуг.
Тривалість	4 кредити ЕКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація Методи: пояснювально-ілюстративний, частково-пошуковий
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточні модульні роботи Підсумковий контроль: залік
Базові знання	Знання та навички, отримані при вивченні дисципліни «Основи готельної індустрії»
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
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 ресторанных послуг, а також суміжних наук.	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та	СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	забезпечувати його ефективність.
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.	СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.
РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи (СР) у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 «ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ ТОВАРНО- МАТЕРІАЛЬНИМИ РЕСУРСАМИ»		
Тема 1. Структура і функції служби матеріально-технічного забезпечення готелю (МТЗГ)	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Виконати завдання 1-3 (стор.4-5 [4]). 2.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 4 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, поглянутим в темі 1.
Тема 2. Виробничі запаси матеріальних ресурсів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Виконати завдання 1-2 (стор.9 [4]). 2.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 8 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, поглянутим в темі 2.
Тема 3. Шляхи покращення забезпеченості готелю матеріальними ресурсами	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Виконати завдання 1-2 (стор.12 [4]). 2.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 12 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, поглянутим в темі 3.
Тема 4. Білизняне господарство готелю	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Виконати завдання 1-4 (стор.15-16 [4]). 2.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 15 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, поглянутим в темі 4.
Тема 5. Організація забезпечення товарно-матеріальних ресурсів ресторану при готелі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування, модульна робота	1. Виконати завдання 1-4 (стор.17-18 [4]). 2.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 17 [4]).

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи (СР) у розрізі тем
		3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 5. 4. Підготуватись до модульної контрольної роботи.
МОДУЛЬ 2 «ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИМИ РЕСУРСАМИ»		
Тема 6. Інженерно-технічне обладнання готелів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Виконати завдання 1-2 (стор.25-26 [4]), завдання 1 (стор.31[4]). 2.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 31 [4]). 3. Підготувати презентаційну доповідь «Шляхи зменшення енерговитрат та ресурсозберігаючі технології в готелях» 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 6.
Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення служби безпеки в готелі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1.Виконати завдання 1 (стор.33[4]). 2.Підготувати презентаційну доповідь за однією з тем (стор.32-33[4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 7.
Тема 8. Матеріально-технічне забезпечення прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; модульна робота	1.Виконати завдання 1 (стор.33[4]). 2.Підготувати презентаційну доповідь за однією з тем (стор.34[4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 8. 4.Підготуватись до модульної контрольної роботи.

Інформаційні джерела

1. Мальська М. П. Готельний бізнес. Теорія та практика : [навч. посіб.] /М. П. Мальська. – К. : ЦУЛ, 2009. – 472 с.
2. Мунін Г. Б. Управління сучасним готельним комплексом : [навч. посіб.] / Г. Б. Мунін, А. О. Змійов, Г. О. Зінов'єв, Є. В. Саморцев, О. О. Гаца, Г. Б. Мунін, А. О. Змійов, Г. О. Зінов'єв, Є. В. Саморцев, О. О. Гаца, 4. К. П. Максимець, Х. Й. Роглев. – К. : Ліра-К, 2005. – 520 с.
3. Гордійчук А.С. Організація і технологія матеріально-технічного забезпечення підприємства. Навч. посібник / А.С. Гордійчук, О.А. Стахів, Т.В. Кузнецова, Н.В. Збагерська/ за заг. ред. А.С. Гордійчука. – Рівне: НУВГП, 2012. -256 с.
4. Капліна Т.В., Володько О.В. Служба матеріально-технічного забезпечення готелю: навчальні завдання до практичних занять та методичні рекомендації до їх виконання студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавра / Т. В. Капліна, О. В. Володько. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 38 с.
5. Орешкин О.А. Система факторов стратегического планирования и прогнозирования развития гостиничного предприятия // Экономика и менеджмент инновационных технологий. 2014.
6. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту: Підручник. –К.: Кондор, 2009. – 408 с.
7. Смирнов І. Г. Логістика туризму : [навч. посіб.] / І. Г. Смирнов. – К. : Знання, 2009. – 444 с.
8. Структура і функції відділу матеріально-технічного постачання (ВМТП) у готелі. [Електронний ресурс] . – Режим доступу: https://pidruchniki.com/1436010660426/turizm/plan_materialno-tehnichnogo_postachannya_zabezpechennya. – Назва з екрану.
9. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 256 с.: ил.; 60х90 1/16. - ISBN 978-5-8199-0340-7.
10. Андрушків О.В. Економіка підприємства/ О.В. Андрушків. – к.: Наука-центр, 2016. – 334 с.
11. Васюта В.Б. Підвищення ролі матеріально-технічної бази як фактор ефективного функціонування підприємства [електронний ресурс]. – режим доступу: http://www.rusnauka.com/39_VSN_2014/Economics/10_182500.doc.htm.
12. Збагерська Н.В. Матеріально-технічне забезпечення підприємства: Інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення. – Рівне: НУВГП, 2006. - 150 с.

13. Пятуніна С. С. Вдосконалення матеріально-технічного забезпечення підприємств харчової промисловості: Збірник наукових праць: Випуск 31 ["Проблеми підвищення ефективності інфраструктури"] / головн. ред. В. М. Загорулько. - Київ: НАУ, 2011. - 222 с.
14. Інженерне обладнання будівель / В. С. Кравченко, Л. А. Саблій, В. І. Давидчук, Н. В. Кравченко. – К.: Професіонал, 2008. - 480 с.
15. Рябев А. А. Конспект лекцій з дисципліни „Матеріально технічна база готелів і туркомплексів” (для студентів 2-го курсу денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа) /А. А. Рябев; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 192 с.
16. Войтенко Т. Усе про облік основних засобів (фондів) / Войтенко Т., Піроженко О., Маханько О. – Х.: Фактор, 2007. – 368 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office, програма «Calcond» для розрахунку потужності охолодження кондиціонерів.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; 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: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності.
- 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.

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (6,5 балів); захист домашнього завдання (7 балів); виконання навчальних завдань (7 балів); тестування (10 балів); контрольна робота (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	45,5
Модуль 2 (теми 6-8): відвідування занять (5,5 балів); захист домашнього завдання (7 балів); виконання навчальних завдань (7 балів); тестування (6 балів); контрольна робота (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	40,5
Підсумковий тестовий контроль	14
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