

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Організація роботи номерного фонду готелю»

на 2022-2023 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

Капліна Анна Сергіївна
к.е.н., доцент

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-063-485-54-20
Електронна адреса	anitakaplina@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php
Сторінка дистанційного курсу	он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація. Методи: лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, сторітелінг, дискусійний); практичні (частково-пошуковий, дискусійний, імітаційний); самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; презентації та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен (Е)
Базові знання	Знання та навички, отримані при вивченні дисциплін «Основи готельної індустрії», «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю».
Мова викладання	Українська, англійська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p>	<p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p>

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 25. Володіти комунікаційними навичками, забезпечувати формування організаційної структури підприємств готельно-ресторанного господарства, розраховувати штатну чисельність працівників, аналізувати продуктивність праці.	СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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 відпочинку. Результати 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 використовуючи програму для готелів HMS Servio https://hms3.servio.support/PUET/Login.aspx
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 використовуючи програму для готелів HMS Servio https://hms3.servio.support/PUET/Login.aspx

Інформаційні джерела

- Hotels, Restaurants And Leisure Services – Режим доступу: http://www.ursindia.com/hotels_restaurants.aspx
- Quality Standards Hotels – Режим доступу: [https://www.visitisleofman.com/dbimngs/Quality-Standards-Hotels\(1\).pdf](https://www.visitisleofman.com/dbimngs/Quality-Standards-Hotels(1).pdf)
- Standards Hotels – Режим доступу: http://accreditationonline.tourism.gov.ph/Downloadables/Standards/Standards_Resort.pdf
- Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К. : ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с. URL : http://dspace.pnpu.edu.ua/bitstream/123456789/16357/1/%D0%9D%D0%9C%D0%9F_%D0%9E%D0%93%D0%A0%D0%93.pdf
- Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [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

6. Капліна А. С., Капліна Т.В. Перспективні інноваційні напрями розвитку готелів–відповідь на виклики часу. The 3rd International scientific and practical conference “European scientific discussions”(February 1-3, 2021) Potere della ragione Editore, Rome, Italy. 2021. 800 p.. 2021.
7. Капліна Т. В. Інновації майбутнього в готельному бізнесі [Електронний ресурс] / Т. В. Капліна, С. О. Дудник // Збірник наукових праць «ГО». - 2021. - Режим доступу до ресурсу: <https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/logos/article/view/8368/8338>
8. Капліна Т. В., Капліна А. С., Тагільцева Я. М. Monitoring of the hotel industry state in Ukraine and Poltava region //Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». – 2022. – №. 1 (105). – С. 138-147.
9. Капліна Т., Капліна А., Куц Л. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку //Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. – 2021. – №. 27. – С. 116-116.
10. 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>
11. 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>
12. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office, програма для готелів HMS Servio <https://hms3.servio.support/PUET/Login.aspx>
- Дистанційний курс «Організація роботи номерного фонду готелю», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика щодо термінів виконання, перескладання завдань поточного контролю; допуску до підсумкового контролю: 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). Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf. Дострокова здача підсумкового контролю – згідно ДПСЯ М- 9-8.1-211-54-19 «Порядок надання студенту дозволу на дострокову здачу заліково-екзаменаційної сесії» http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_dozvolu_na_dostrokovu_ekz_sesiyu.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: відповідно до «Положення про запобігання випадкам академічного плагіату» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності.

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно на платформі Moodle.

Політика визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf.

Графічне подання інформації щодо політики визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>

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

За участь у науково-дослідній роботі та в інших заходах здобувачам нараховуються додаткові бали. За додаткові види навчальних робіт здобувач вищої освіти може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

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