

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	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	<a href="mailto:Volodkoolga2@gmail.com">Volodkoolga2@gmail.com</a>
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/stud.php">http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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.
<b>Тривалість</b>	4 кредити ЕКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Форми: лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація Методи: пояснювально-ілюстративний, частково-пошуковий
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточні модульні роботи Підсумковий контроль: залік
<b>Базові знання</b>	Знання та навички, отримані при вивченні дисципліни «Основи готельної індустрії»
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

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

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

### **Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи (СР) у розрізі тем</b>
<b>МОДУЛЬ 1 «ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ ТОВАРНО-МАТЕРІАЛЬНИМИ РЕСУРСАМИ»</b>		
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, позглянутим 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, позглянутим 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, позглянутим 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, позглянутим 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.
<b>МОДУЛЬ 2 «ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИМИ РЕСУРСАМИ»</b>		
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. Основи 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](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.; 60x90 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](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 бали); 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