

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Науково-навчальний інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Служба матеріально-технічного забезпечення готелю»
на 2022-2023 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	Формування у студентів знань, умінь та навичок з організації процесу постачання, збереження та раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів готельно-ресторанного господарства для створення високого рівня комфорту споживачам готельних послуг.
Тривалість	4 кредити ЄКТС/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: лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, 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; тестування; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
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
<p>РН 08. Організувати процес постачання, збереження та раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	<p>ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 08. Здатність здійснювати організацію постачання, збереження та раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p>

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 теми 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 теми 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 теми 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 теми 4.
Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи (СР) у розрізі тем

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]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 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 теми 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 теми 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 теми 8. 4. Підготуватись до модульної контрольної роботи.

Інформаційні джерела

1. Капліна Т.В., Володько О.В. Дистанційний курс «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).
2. Круль Г.Я. Основи готельної справи. – К.: Центр навчальної літератури, 2019. –368 с . (С.111-115, 168-185).
3. Коркуна О.В. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур. – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. – 224 с.
4. Clement K. Odoo. Logistics and Supply Chain Management in the Hotel Industry: Impact on Hotel P

Impact on Hotel Performance In Ser formance In Service Deliv vice Delivery . – UNLV Theses, Dissertations, Professional Papers, and Capstones. – 2018 . – 1339 p.

5. 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.

6. 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.

7. Володько О. В. Інноваційні нагрівальні прилади для систем опалення та теплового обладнання закладів ресторанного господарства / О. В. Володько, Н.В. Рогова, Л.І. Куш//Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі : колективна монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. - Черкаси : ЧДТУ, 2020. . – 119 с. (стор. 48-58).

8. Структура і функції відділу матеріально-технічного постачання (ВМТП) у готелі[Електронний ресурс] . – Режим доступу: https://pidruchniki.com/1436010660426/turizm/plan_materialno-technichno_postachannya_zabezpechennya. – Назва з екрану.

9. 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. – Назва з екрану.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни – програма «Calcond» для розрахунку потужності охолодження кондиціонерів.

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 дострову 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_vypadki_v_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 1-5): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	30
Модуль 2 (теми 6 -8): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); тестування (3 бали); поточна модульна робота (12 балів)	30
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Разом	100

Примітка: Додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіаді, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, 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	F X	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни