

**МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО
ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ
КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Назва курсу	ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ Модуль 2 Устаткування закладів готельного господарства
Викладачі	Біляєв Сергій Сергійович
Профайл викладачів	http://fim.mdpu.org.ua/fakultet-informatiki-matematiki-ta/kafedra-ekonomiky-ta-gotelno-restorannogo-biznesu/sklad-kafedry/bilyayev-sergij-sergijovich/
Контактний тел.	0676135543
E-mail:	Classbmw316@ukr.net
Сторінка курсу в CMS	
Консультації	<i>Очні консультації:</i> 6 годин кожного навчального дня присутності в каб 7. Факультет інформатики, математики та економіки. <i>Он лайн- консультації:</i> mdpu_grseconom@ukr.net кожного навчального дня 9.00.-12.00.

1.Анотація до курсу

Програму навчальної дисципліни «Організація готельної справи» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». Навчальна дисципліна належить до циклу базових дисциплін. Дисципліна «Організація готельної справи» Модуль 2 Устаткування закладів готельного господарства

передбачає вивчення основ проектування та дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства відповідно до їхньої соціально-культурної, утилітарної та естетичної функцій.

Актуальність вивчення навчального курсу «Організація готельної справи» Модуль 2 Устаткування закладів готельного господарства зумовлена тим, що в період сьогодення готельний комплекс являє собою складне підприємство, в якому зайняті сотні людей різних професій для забезпечення обслуговування туристів. Кадровий склад готельних комплексів досить складний і різноманітний до нього входять фахівці різного рівня кваліфікації і різної професійної спрямованості. По суті своїх функціональних обов'язків одна частина персоналу спілкується безпосередньо з клієнтами, надаючи їм певні послуги, інша частина персоналу не спілкується з туристами, але від якості його роботи залежать задоволення клієнтів рівнем сервісу, їхнє ставлення до даного підприємства. На сьогоднішній день зростають вимоги до фахівців у галузі туризму та готельного сервісу. Створення сучасної індустрії туризму вимагає розвиненою інфраструктури з обслуговування туристів.

Сучасний менеджер повинен не тільки володіти технологією обслуговування клієнтів, а й мати чітке уявлення про планувальну організацію підприємств, що входять до складу готельних комплексів, їх матеріально-технічні бази та технічне оснащення, розробка проектувальних рішень цих підприємств повинна спиратися на нормативні вимоги до проектування і експлуатації житлових і громадських приміщень готельного господарства.

Контроль за видами діяльності студентів здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо другого модуля.

За результатами суми балів, набраних за дві періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є об'єкти готельних підприємств, мотелів і кемпінгів; об'єктів для підприємств ресторанного господарства; комплекси підприємств готельно-ресторанного бізнесу, їх основні та допоміжні приміщення.

2. Мета та цілі курсу

Основна мета вивчення нормативної дисципліни «Організація готельної справи» формуванні у студентів системи знань з питань основ проектування та дизайну закладів готельного господарства у відповідності з їхньою соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями;

– наданні студентам комплексу спеціальних знань про особливості розміщення закладів готельного господарства; плану благоустрою території закладів; визначення складу та площ приміщень об'єктів готельного господарства; обґрунтування зонування внутрішнього простору будівлі її дизайну;

– набутті навичок із визначення вибору основних конструктивних елементів будівлі;

– оволодінні основами архітектурного проектування та дизайну закладів готельного господарства;

– формуванні у студентів системи знань стосовно особливостей визначення площ, об'єму та техніко-економічної оцінки запропонованої будівлі; принципів об'ємно-планувальних рішень приміщень готельного господарства.

Основними цілями дисципліни «Організація готельної справи» є теоретична та практична підготовка студентів фаху з питань:

- теоретичні основи проектування та дизайну закладів готельного господарства;

- сучасні тенденції та перспективи розвитку індустрії гостинності;
- існуюча нормативна документація щодо проектування та дизайну закладів готельного господарства;
- техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладів готельного господарства;
- моделювання сервісно-виробничих процесів закладів готельного господарства та забезпечення їх апаратурного оформлення;
- розробка просторового рішення закладів відповідно до моделі їх роботи, нормативних вимог, сучасних презентацій та дизайнерських концепцій;
- проведення експертизи проектів.

3. Формат курсу

Очний (*offline*) та Дистанційний (*online, MOOC*) - курс без очної складової.

Перелік компетентностей, які набуваються під час опанування дисципліни «Організація готельної справи» Модуль1 «Проектування та дизайн закладів готельного господарства»

Спеціальні компетентності:

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного, туристичного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних, ресторанних та туристичних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

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 та туристичної індустрії;

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

1. ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної, ресторанної справи та туристичного бізнесу, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних, ресторанних та туристичних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

PH 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних, ресторанных та туристичних послуг.

PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного, ресторанного та туристичного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного

4. Результати навчання

Після вивчення дисципліни «**Організація готельної справи**»:

знати:

- історію виникнення та напрямки розвитку проектування;
основні чинники формування архітектурних типів споруд готельних комплексів;
особливості організації сервісного процесу у готельних комплексах;
основні типи об'ємно-планувальних рішень закладів готельного господарства;
особливості проектування та дизайну адміністративно-господарських приміщень готелів;
особливості проектування та дизайну приміщень громадського призначення у готелях;
особливості проектування та дизайну житлових побутових приміщень готелів;
основні етапи та відмінності у проектуванні виробничих, торгових, адміністративно-побутових, технічних і складських приміщень закладів ресторанного господарства різного типу;
організаційно-технологічні підходи до реконструкції закладів готельного господарства.

вміти:

- обґрунтовувати об'ємно-планувальні рішення закладів готельного господарства;
проектувати та здійснювати дизайн в адміністративно-господарських приміщеннях готелів, приміщеннях громадського призначення у готелях, житлових і побутових приміщень готелів;

проектувати виробничі, торгові, адміністративно-побутові, технічні і складські приміщення закладів ресторанного господарства різного типу;

обґрунтовувати об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях;

складати організаційно-технологічні підходи до реконструкції закладів готельного господарства;

складати кошторис витрат проектів закладів готельного господарства, його обґрунтування та доцільність впровадження.

5. Обсяг курсу

Вид заняття	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Кількість годин	18	14	58

6. Ознаки курсу:

Рік викладання	семестр	спеціальність	Курс, (рік навчання)	Нормативний\вибірковий
2020	3	«Готельно - ресторанна справа»	2	о

7. Технічне й програмне забезпечення /обладнання

Технічні засоби навчання: комп'ютер, проектор.

Програмні засоби: презентація лекцій, яка містить текстові та графічні матеріали.

Роздатковий матеріал для вирішення економічних задач, ситуацій.

8. Політики курсу

Жодні форми порушення академічної доброчесності. Студент зобов'язаний відпрацювати всі пропущені лабораторні, практичні або семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення студента до

підсумкового контролю («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»).

Студент, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даної дисципліни («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»).

9. Схема курсу(лекції)

Тиж. / дата / год.	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття) / Формат	Матеріали	Література Ресурси в інтернеті	Завдання, год	Вага оцінок	Термін виконання
4 акад. год.	ТЕМА 1 Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії	Лекція, F2F	Презентація	1,2,3,4,5,6 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Передивитись презентацію 4 год	2 бали	
		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,5,6 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Виконання завдань 12 год	6 балів	
4 акад. год.	ТЕМА 2 Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу. Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства.	Лекція, F2F	Презентація	1,2,3,4,5,6 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Передивитись презентацію 4 год.	2 бали	

	Проектування виробничої програми для дотівельних закладів ресторанного господарства	Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,5 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Теми рефератів. 18 год.	6 балів	
4 акад. год.	ТЕМА 3. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів. Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ. Основні принципи проектування дотівельних цехів ЗРГ	Лекція, F2F	Презентація	1,2,3,4,5,6,8 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Передивитись презентацію 4 год	2 бали	
		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,7,10 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Виконання завдань 12 год	4 бали	
4 акад. год.	ТЕМА 4 Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції	Лекція, F2F	Презентація	1,2,3,4,5,6,8 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Передивитись презентацію 4 год	2 бали	
		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,7,10 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Виконання завдань 12 год	4 бали	

4 акад. год.	ТЕМА 5 Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства	Лекція, F2F	Презентація	1,2,3,4,5,6,10,11 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Передивитись презентацію 4 год	2 бали	
		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,7,9 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Виконання завдань 12 год	4 бали	
4 акад. год.	ТЕМА 6 Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування	Лекція, F2F	Презентація	1,2,3,4,5,6,12 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Передивитись презентацію 4 год	2 бали	
		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,7,11 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Виконання завдань 12 год	4 бали	
4 акад. год.	ТЕМА 7 Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства. Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства. Заходи з технічного переоснащення підприємств. Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів. Типи реконструкцій.	Лекція, F2F	Презентація	1,2,3,4, 7,8,12 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Передивитись презентацію 4 год	2 бали	
		Практичне заняття F2F	Роздатковий матеріал	1,2,3,4,7,11 https://pidruchniki.com/turizm/ http://tourlib.net	Виконання завдань 12 год	4 бали	

--	--	--	--	--	--	--	--

10. Система оцінювання та вимоги

Форма контролю - 3 семестр - залік.

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

За семестр з курсу дисципліни проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складовою результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): $КТ = ПК + ПКР$. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів.

Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60% від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40% балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів.

11. Рекомендована література

Основна

1. Антоненко А.В. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навч. / А.В. Антоненко, Н.М. Стукальська. – К.: НУХТ, 2015. – 145 с.

2. Апатенко Т.М. Конспект лекцій з дисципліни „Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства ” (для студентів 4 курсу за напрямом підготовки 6.140101 "Готельно-ресторанна справа") / Т. М. Апатенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 33 с.

3. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі. Зміна № 1 [Чинний від 01.10.2019]. Київ, 2019. 23 с.

4. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі. [Чинний від 01.04.2009]. Київ, 2009. 39 с

5. Проектування готелів : навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг- екон. ун-т, 2012. – 340 с.

6. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб./ за ред. А. А.Мазаракі : Київ. нац. торг – екон. ун-т, 2008. – 307 с.

7. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко та ін. ; за ред. О.І. Черевко. Харків.: ДОДХДУХТ, 2005. 295 с.

Додаткова

8. Круль, Г. Я. Основи готельної справи : Навчальний посібник. – К : ЦУЛ, 2011. – 368 с.

- 9.Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник. – Центр учбової літератури, 2010. – 472 с.
- 10.Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко та ін. – К. : Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2006. – 494 с.
- 11.Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посібн. / Х. Й. Роглев. – К. : Кондор, 2005. – 408 с.
- 12.Управління сучасним готельним комплексом : навч. посібн. / Г. Б. Мунін та ін. ; за ред. С. І. Дорогунцова. – К. : Ліра-К, 2005. 520 с.

Інформаційні ресурси

Будстандарт - <http://online.budstandart.com/ua>

Все о туризме.- Режим доступу: <http://tourlib.net/>

Навчальні матеріали онлайн. – Режим доступу : <http://pidruchniki.com/turizm/>