

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ НАФТИ І ГАЗУ

Інститут природничих наук і туризму
(назва інституту)

кафедра туризму
(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор інституту природничих
наук і туризму
(назва інституту)

Омельченко В.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«__» _____ 2018 р.

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА
(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА

перший (бакалаврський) рівень
(рівень вищої освіти)

галузь знань

24 - сфера обслуговування
(шифр і назва)

спеціальність

242 - ТУРИЗМ
(шифр і назва)

спеціалізація*

(назва)

вид дисципліни

обов'язкова
обов'язкова / вибіркова

Івано-Франківськ-2018

Робоча програма дисципліни « Організація готельного господарства» для студентів, що навчаються за освітньо-професійною програмою на здобуття ступеня бакалавра за спеціальністю « 242 - Туризм».

Розробник:

доцент кафедри туризму, к.геол.н., доцент Коробейникова Я.С.
(посада, назва кафедри, науковий ступінь, вчене звання) (підпис) (прізвище та ініціали)

Робочу програму схвалено на засіданні туризму
(назва кафедри)

Протокол від « 31 » серпня 2018 року № 1

Завідувач кафедри туризму Архипова Л.М.
(назва кафедри) (підпис) (прізвище та ініціали)

Узгоджено:

Завідувач випускової кафедри туризму
(назва кафедри)

Архипова Л.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ресурс годин на вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» згідно з чинним РНП, розподіл по семестрах і видах навчальної роботи для різних форм навчання характеризує таблиця 1.

Таблиця 1 – Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни

Найменування показників	Всього		Розподіл по семестрах			
			Семестр _5__		Семестр _6__	
	Денна форма навчання (ДФН)	Заочна (дистанційна) форма навчання (ЗФН)	Денна форма навчання (ДФН)	Заочна (дистанційна) форма навчання (ЗФН)	Денна форма навчання (ДФН)	Заочна (дистанційна) форма навчання (ЗФН)
Кількість кредитів ECTS	6	7	3	3	3	4
Кількість модулів	2	2	1	1	1	1
Загальний обсяг часу, год	180	210	90	90	90	120
Аудиторні заняття, год, у т.ч.:	90	32	36	14	54	18
лекційні заняття	54	18	18	8	36	10
семінарські заняття						
практичні заняття		14		6		8
лабораторні заняття	36		18		18	
Самостійна робота, год, у т.ч.	90	178	54	76	36	102
виконання курсового проекту (роботи)						
виконання індивідуальних (розрахунково-графічних) робіт	40	80	30	40	10	40
опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	10	40	8	20	2	20
опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	10	18	6	6	4	12
підготовка до практичних занять та контрольних заходів						
підготовка звітів з лабораторних робіт	20	20	10	10	10	10
підготовка до екзамену	10	20			10	20
Форма семестрового контролю			залік		іспит	

2 МЕТА ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Мета вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» полягає у засвоєні студентами теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку, сприйнятті ними готельного господарства як невід'ємної частини сфери туризму України, яка набуває все більшого значення в економічному житті країни та набуття фахівцями компетенцій щодо організації підприємств готельного господарства, його успішної діяльності на ринку готельних послуг

У результаті вивчення дисципліни студент повинен демонструвати такі **результати навчання** через знання, уміння та навички:

- знати фактори, що позитивно впливатимуть на розвиток світової готельної індустрії, основні напрямки удосконалення організації роботи готельного господарства України. Вміти використовувати знання при плануванні роботи суб'єктів готельного господарства;
- знати понятійний апарат індустрії гостинності: послуга, сфера послуг, рівень комфорту, місткість номерного фонду, гостинність, процес обслуговування, тривалість діяльності, тривалість перебування гостей. Вміти використовувати знання при розрахунках параметрів готелю організаційної документації;
- знати склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення. Основне призначення приміщень готельного господарства, основні елементи номера. Вміти поєднувати основні елементи готельного номера та елементи нежитлових приміщень типу вітальні, холу, коридору;
- знати вимоги до рівня комфорту і належного санітарного-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду, технологічні цикли прибирання. Вміти застосувати знання щодо прибирання на практиці, вміти застосовувати механічні та електричні засоби прибирання номерного фонду;
- знати предмет, завдання та зміст організації обслуговування в готельному господарстві, поняття послуги, обслуговування. Вміти етапно надавати послуги розміщення.;
- знати особливості організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві, організації складського і тарного господарства. Вміти скласти договори щодо матеріально-технічного забезпечення та забезпечення витратними матеріалами. Вміти проводити розрахунки потреби в витратних матеріалах.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у студентів компетентностей, передбачених відповідним стандартом вищої освіти України:

загальних:

- володіти сучасними знаннями та навичками щодо організації сфери послуг;
- здатність приймати обґрунтовані управлінські рішення.

фахових:

- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій у галузі готельного господарства;
- здатність приймати обґрунтовані рішення в готельному бізнесі;
- здатність розробляти та управляти проектами розвитку готельного підприємства;

Результати навчання дисципліни деталізують такі **програмні результати навчання, передбачені відповідним стандартом вищої освіти України: (2-3)**

фахових:

- здатність застосовувати сучасні технологічні прийоми організації готельного господарства;
- здатність розробляти програми розвитку та удосконалення функціонування готелю в сучасних конкурентних умовах;

Результати навчання дисципліни деталізують такі **програмні результати навчання, передбачені відповідним стандартом вищої освіти України:**

- демонструвати здатність генерувати нові ідеї, приймати нестандартні рішення у процесі прийняття та обслуговування клієнтів готелю;
- демонструвати вміння приймати технічно та економічно обґрунтовані рішення на всіх етапах розроблення прогресивних технологій обслуговування клієнтів та розвитку закладу;
- демонструвати навички розроблення та практичної реалізації заходів щодо підвищення ефективності функціонування готельного господарства.

3 ПРОГРАМА ТА СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

3.1 Тематичний план лекційних занять

Тематичний план лекційних занять дисципліни характеризує таблиця 2.

Таблиця 2 – Тематичний план лекційних занять

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем (Т) та їх зміст	Обсяг годин		Література	
		ДФН	ЗФН	порядковий номер	розділ, підрозділ
М 1	Основи готельної справи	18	8		
ЗМ1	Історія розвитку світового готельного господарства та готельного господарства України.	4	2	1	1.1
Т 1.1	Вступ. Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства. Періоди розвитку світового готельного господарства в стародавні часи. Вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення. Поява перших об'єднань готелів і їх подальший розвиток.	2		1	1.1
Т 1.2	Історія розвитку готельного господарства в Україні. Початок розвитку засобів розміщення - ямб, ямів, корчм, зимівників козаків. Розвиток готельного господарства України як одного із основних центрів торговельних шляхів.	2		2	1.1
ЗМ 2	Тенденції розвитку світового готельного господарства та в Україні. Готельна база світу по регіонах, залежність її від тенденцій розвитку туризму. Найбільші готельні об'єднання світу. Характеристика факторів, що позитивно впливають на розвиток світової готельної індустрії. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні. Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні в галузі туризму. Категорії стандартів. Основні напрямки удосконалення організації роботи готельного господарства України.	2		2	1.2 – 1.3
ЗМ 3	Характеристика основних типів засобів розміщення	4	2		
Т 3.1	Понятійний апарат індустрії гостинності. Послуга, сфера послуг, рівень комфорту, місткість номерного фонду, гостинність, процес обслуговування, тривалість діяльності, тривалість перебу-	2		3	1.3

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем (Т) та їх зміст	Обсяг годин		Література	
		ДФН	ЗФН	порядковий номер	розділ, підрозділ
	вання гостей. Готельне господарство - невід'ємна складова частина індустрії туризму. Функціональне призначення підприємств готельного господарства.				
Т 3.2	Типи готельних закладів. Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств. Основні типи готелів: транзитні, ділові, сімейні, туристично-екскурсійні, туристично-спортивні, спеціалізовані (ротелі, ботелі, кемпінги, флайтелі, тощо). Засоби розміщення курортно-санаторного типу (санаторії; пансіонати; бази та табори відпочинку; будинки відпочинку; сільські туристичні будинки; профілакторії)	2		3	1.4
ЗМ 4	Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства. Класифікація підприємств готельного господарства України.	4	2		
Т 4.1	Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах. Характеристика основних вимог до класифікації готелів, розроблених секретаріатом ВТО в 1989 р. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Підходи до розробки документів, які встановлюють класифікацію і порядок її наступного проведення, які притаманні для міжнародної та вітчизняної практики.	2		1	1.2
Т 4.2	Класифікація підприємств готельного господарства в Україні. Критерії класифікації готельного господарства України. Головний критерій, що визначає категорію готелю. Основа класифікації готельного господарства України - міжнародна система «зірок». Єдині вимоги до всіх типів готелів. Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта. Порядок проведення атестації готельного господарства. Документальне оформлення атестації готельного господарства і строки розгляду їх в постійно діючих комісіях.	2		3	1.4
ЗМ 5	Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.	4	2		
Т 5.1	Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства. Архітектурні стилі та типи готельних господарств. Особливості міських та замських готелів. Критерії вибору архітектурного стилю готелю. Основні архітектурні рішення споруд готельного господарства у світі та в Україні. Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях за-	2		2 3	8.1 – 8.2 7.3

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем (Т) та їх зміст	Обсяг годин		Література	
		ДФН	ЗФН	порядковий номер	розділ, підрозділ
	собів розміщення. Інтер'єр як художня композиція. Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень. Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципу поглинання та виділення контрастних тонів.				
Т 5.2	Планувальна організація навколишньої території готелю. Загальні вимоги до створення зелених зон відпочинку, майданчиків для спортивно-оздоровчих занять на повітрі. Особливості організації заходів в межах зелених зон готелів. Композиційні прийоми озеленення приміщень. Оздоблювальні матеріали та їх фактурні характеристики, що впливають на візуальне сприйняття кольору.	2		3	7.1- 7.2
М 2	Технологія готельних послуг та організація служб готелю	36	10		
ЗМ 1	Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	4	2		
Т 1.1	Організація приміщень житлової групи. Склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення. Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів, характеристика різних типів номерів.	2		2	8.3
Т 1.2	Допоміжні приміщення житлової групи. Місцезнаходження приміщень побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання. Коридори, холи та їх функціональні призначення. Вітальня - призначення, місцезнаходження, обладнання, особливості об'ємно-просторового рішення віталень.	2		2	6.1
ЗМ 2	Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарств.	2		2	6.2 , 7.2
Т 2.1	Організація приміщень адміністрації. Організація приміщень вестибюльної групи: структура, матеріально-технічне забезпечення. Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців. Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування, їх матеріально-технічне забезпечення.	2			
ЗМ 3	Технологія прибиральних робіт у межах закладів розміщення.	4	2		

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем (Т) та їх зміст	Обсяг годин		Література	
		ДФН	ЗФН	порядковий номер	розділ, підрозділ
Т 3.1	Складові технологічних циклів прибиральних робіт. Вимоги до рівня комфорту і належного санітарного-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду. Правилами поведінки персоналу під час проведення прибиральних робіт. Послідовність прибиральних робіт у номерах готельного господарства	2		1	1.3
Т 3.2	Організація прибиральних робіт. Характеристика механізмів, інвентарю і матеріалів, що використовуються в процесі проведення прибиральних робіт. Система обліку і збереження матеріальних цінностей номерного фонду та білизни. Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи. Прибирання території готельного господарства: взимку, весною, літом, восени.	2		4	3.7 – 3.8
ЗМ 4	Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	2			
Т 4.1	Сутність детермінант сфери послуг. Модель гостинності в системі «гість - послуга - середовище гостинності». Предмет, завдання та зміст організації обслуговування в готельному господарстві. Поняття послуги як результат безпосередньої взаємодії виконавця і споживача, а також власної дії виконавця щодо задоволення потреби споживача. Поняття обслуговування - діяльність виконавця при посередньому контакті зі споживачем послуги. Характеристика етапів надання послуги Розширення структури послуг у готельному господарстві за рахунок задоволення різних потреб туристів			1 2	1.4 2.1- 2.2
ЗМ 5	Технологія прийому та розміщення туристів в засобах розміщення.	2			
Т 5.1	Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг - «прибуття - проживання - виїзд». Порядок оформлення туриста при прийомі в готель. Картка руху ліжко-діб, що ведеться адміністратором. Список прибулих і мешканців на поверсі. Порядок оформлення плати за помешкання. Порядок оформлення туристичних груп. Порядок оформлення виїзду гостя. Автоматизація процесу прийому і розміщення туристів в готелі. Автоматизація робочого місця порт'є та касира.			1 2	2.1 – 2.2 Р.6
ЗМ 6	Організація роботи служби прийому і розміщення, та обслуговування. Організація обслуговування на житлових поверхах.	2		3	9.1 – 9.2
Т 6.1	Сутністю технологічних операцій «Реєстрація документів», «Попередня оплата по прибутті»,				

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем (Т) та їх зміст	Обсяг годин		Література	
		ДФН	ЗФН	порядковий номер	розділ, підрозділ
	«Безготівковий розрахунок», «Надання розміщення і додаткових послуг», «Організація виїзду і розрахунок при виїзді». Основні вимоги до організації прийому і обслуговування вітчизняних і іноземних туристів. Організація роботи щодо прийому та відправлення багажу. Організація служби бронювання і резервування місць у готелях. Організація роботи служби обслуговування, основні обов'язки. Надання додаткових послуг у готельних господарствах. Відповідальність готельних господарств за збереження майна туристів.				
ЗМ 7	Організація обслуговування на житлових поверхах та надання додаткових послуг в підприємстві готельного господарства	4	2		
Т 7.1	Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, і технологія їх надання. Організація та підготовка поверхів до поселення мешканців та оснащення приміщень житлового фонду.. Послуги, що надаються методом самообслуговування за допомогою автоматів тощо. Впровадження нових видів послуг і удосконалення технології їх надання. Якість надання послуг. Організація виїзду із номерів. Порядок складання актів на відшкодування збитків за псування готельного майна і актів на забуті речі.	2		4	4.1 – 4.4
Т 7.1	Основні послуги, що надаються безкоштовно. Виклик швидкої допомоги, лікаря і доставка ліків; користування медичною аптечкою першої допомоги; доставка в номер або вручення персоналом готелю особистої кореспонденції; збереження ручного багажу; збереження цінностей та грошей, що здаються за описом. Додаткові платні послуги: прання, прасування, дрібного ремонту одягу та речей мешканців тощо. Порядок користування предметами культурно-побутового призначення і господарчого призначення в готельних господарствах. Організація транспортного обслуговування в готелях.	2		3 1	10.1- 10.2 2.3
ЗМ 8	Організація інформаційного обслуговування в підприємстві готельного господарства. Культура обслуговування в готельному господарстві	4	2		
Т 8.1	Організація інформаційної служби в підприємстві готельного господарства. Організація приміщень, комунікацій; забезпечення інформаційними матеріалами робочих місць працівників служби; організація розповсюдження інформаційних матеріалів серед гостей системою онов-	2		4	8.1 – 8.3

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем (Т) та їх зміст	Обсяг годин		Література	
		ДФН	ЗФН	порядковий номер	розділ, підрозділ
	лення інформаційної бази. Характеристика інформаційних послуг і організація: поштовий зв'язок, телетайп, телефакс, преса, телефонний зв'язок. Організація роботи служби телефонного зв'язку. Складові частини телефонного сервісу: телефонний етикет, вміння слухати, комунікаційне вміння.				
Т 8.2	Суть психології обслуговування в готельному господарстві. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Основні вимоги до працівників готельного господарства: свідомість, дисципліна, відповідальність, професіоналізм, організованість, їх значення. Фактори, що впливають на результат якості обслуговування, - безпека; постійність; поведінка; повнота; умови; доступність; час. Культура поведінки працівників готелю: етикет, вічливість, скромність, коректність, тактовність, манери, жести, рухи, вимоги до одягу, косметики. Культура мови; основні і важливі для готельної професії правила.	2		4 3	9.1 10.3
ЗМ 9	Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація складського і тарного господарства.	4	2		
Т 9.1	Система організації продовольчого постачання. Завдання організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві, формування господарчих зв'язків. Договори постачання товарів, їх зміст. Основні функції служб продовольчого постачання. Форми і засоби постачання товарів. Планування постачання продовольчих товарів. Продуктовий баланс.	2		4	13
Т 9.2	Система організації матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Номенклатура предметів матеріально-технічного постачання. Нормативи матеріально-технічного забезпечення Типи складських приміщень, визначення складу та площі складських приміщень. Види складських приміщень для збереження продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів в готельному господарстві. Умови збереження і основні санітарно-гігієнічні вимоги. Організація тарного господарства.	2		4	13
ЗМ 10	Організація роботи обслуговуючих господарств. Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві.	4			

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем (Т) та їх зміст	Обсяг годин		Література	
		ДФН	ЗФН	порядковий номер	розділ, підрозділ
Т 10.1	Організація експлуатації матеріально-технічної бази готельного господарства. Організація експлуатації транспортних засобів для транспортування товарів. Організація енергетичного господарства підприємств. Матеріально-технічна база готельного господарства, її розвиток та джерела фінансування в сучасних умовах. Організація санітарної служби в готельному господарстві. Основні вимоги до санітарного стану приміщень, навколишньої території готельного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу готельного господарства	2		2 4	2.6, 2.8 12.1 – 12.3
Т 10.2	Системи життєзабезпечення в готелі. Системи холодного і гарячого водопостачання і завдання технічної експлуатації їх. Сміттєпроводи в підприємствах готельного господарства. Обладнання сміттєпроводу і його експлуатація. Опалення. Призначення і обладнання. Схеми систем опалення. Система вентиляції: природна, організована і неорганізована. Ліфти та ескалатори, їх розміщення в готельному господарстві і експлуатація. Радіофікація і телебачення, засоби пожежної і охоронної сигналізації, сигналізація служби прийому і розміщення, диспетчерська служба та інше.	2		2 4	8.1 – 8.5 13.1- 13.2
ЗМ 11	Особливості організації праці в підприємстві готельного господарства Раціональна організація праці робітників підприємства готельного господарства.	2			
Т 11.1	Особливості організації праці в готельному господарстві. Професійно-кваліфікаційна структура працівників. Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готельного господарства. Характеристика графіків виходу на роботу працівників готельного господарства. Норми праці, що використовуються в готельному господарстві. Розрахунок чисельності працюючих на підставі норм праці. Основні напрямки наукової організації праці в готельному господарстві.			4	14.1 – 14.2

Всього:

М1 – змістових модулів 5

М2 – змістових модулів 11

3.2 Теми практичних (семінарських) занять
3.3 Теми лабораторних занять

Теми лабораторних занять дисципліни наведено у таблиці 4.

Таблиця 4 – Теми лабораторних занять

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем лабораторних занять	Обсяг годин		Література	
		ДФН	ЗФН	порядковий номер	розділ, підрозділ
М 1	Основи готельної справи	18	6		
ЗМ1	Історія розвитку світового готельного господарства та готельного господарства України.			3	2.1
Л 1.1	<i>Історичні аспекти накопичення досвіду та створення загальної технології у веденні готельної справи</i>	2			
ЗМ 2	Тенденції розвитку світового готельного господарства та в Україні.			2	1.2 – 1.3
ЛР 2.1	<i>Дослідження динаміки функціонування закладів розміщення в Україні</i>	4	2		
ЗМ 3	Характеристика основних типів засобів розміщення			1	1.3
ЛР 3.1	<i>Аналіз типів закладів розміщення певної території</i>	4	2		
ЗМ 4	Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства. Класифікація підприємств готельного господарства України			1 2	1.4 2.1- 2.2
ЛР 4.1	<i>Особливості класифікацій закладів розміщення туристичних центрів світу</i>	4	2		
ЗМ 5	Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства			2 3	8.1 – 8.2 7.3
ЛР 5.1	<i>Характеристика інтер'єру готельного номеру</i>	4			
М2	Технологія готельних послуг та організація служб готелю	18	8		
ЗМ1	Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Організація приміщень житлової групи.			2	8.3
ЛР 1.1	<i>Дослідження та аналіз базової характеристики засобів розміщення</i>	2	2		
ЗМ 2	Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарств.			2	6.2 , 7.2
ЛР 2.1	<i>Характеристика планувальної організації готельного номеру</i>	2			
ЗМ 3	Технологія прибиральних робіт у межах закладів розміщення.			1 2	2.1 – 2.2 Р.6

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем лабораторних занять	Обсяг годин		Література	
		ДФН	ЗФН	порядковий номер	розділ, підрозділ
ЛР 3.1	<i>Розробка клінінгових циклів у різних типах приміщень готелю</i>	2			
ЗМ 5	Технологія прийому та розміщення туристів в засобах розміщення.				
ЛР 5.1	<i>Бронювання готельного номеру</i>	2	2		
ЗМ 6	Організація роботи служби прийому і розміщення, та обслуговування. Організація обслуговування на житлових поверхах.			1 2	2.1 – 2.2 Р.6
ЛР 6.1	<i>Документальне оформлення при поселенні клієнта у готель</i>	2			
ЗМ 8	Організація інформаційного обслуговування на підприємстві готельного господарства. Культура обслуговування в готельному господарстві			4	8.1 – 8.3
ЛР 8.1	<i>Розробка макетів інформаційного забезпечення клієнтів готелю</i>	2	2		
ЗМ 9	Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація складського і тарного господарства.			2 4	2.6, 2.8 12.1 – 12.3
ЛР 9.1	<i>Проведення інвентаризації матеріальних цінностей закладу розміщення</i>	2			
ЗМ 10	Організація роботи обслуговуючих господарств. Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві.			2 4	8.1 – 8.5 13.1- 13.2
ЛР 10.1	<i>Дослідження ефективності роботи санітарно-технічного обладнання</i>	2			
ЗМ 11	Особливості організації праці в підприємстві готельного господарства Рациональна організація праці робітників підприємства готельного господарства.			4	14.1 – 14.2
ЛР 11.1	<i>Розрахунок необхідної кількості обслуговуючого персоналу закладу розміщення</i>	2			

3.4 Завдання для самостійної роботи студента

Перелік матеріалу, який виноситься на самостійне вивчення, наведено у таблиці 5.

Таблиця 5 – Матеріал, що виноситься на самостійне вивчення

Шифри	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), питання, які виносяться на самостійне вивчення	Обсяг годин	Література	
			порядковий номер	розділ, підрозділ
М 1	<i>Основи готельної справи</i>	6		
ЗМ 3	Характеристика закладів розміщення різних типів	3	2	2.4
ЗМ 4	Характеристика системи класифікацій готелів в Європейських країнах.	3	2	2.6
М 2	<i>Технологія готельних послуг та організація служб готелю</i>			
ЗМ 8	Особливості комунікацій з клієнтами різних психотипів	4	4	5.1 – 5.3

Індивідуальні завдання студента наведено у таблиці 6

Таблиця 6 – Перелік індивідуальних завдань студента

Шифри	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), зміст індивідуальних завдань (ІЗ)	Обсяг годин	Література	
			порядковий номер	розділ, підрозділ
М 1	<i>Основи готельної справи</i>	38		
ЗМ 2	Передумови розвитку готельного господарства на території.	19	3	4.3 – 4.4
ЗМ 4	Стан готельного господарства та динаміка його розвитку в межах досліджуваної території.	19	Інтернет джерела	
М 2	<i>Технологія готельних послуг та організація служб готелю</i>	12		
	Організаційно-функціональна характеристика готелю «___». 1. Організаційна структура готелю. 2. Функціональна організація приміщень готелю. 3. Організація внутрішнього простору номерного фонду готелю. 4. Організація служби прийому і розміщення готелю. 5. Організація інженерних роботи служб готелю 6. Організація матеріально-технічного забезпечення готелю. 7. Інформаційне обслуговування в готелі та просування його на ринку готельних послуг.		Інтернет джерела	

Інші види самостійної роботи та загальний її баланс характеризує таблиця 1.

4 НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

4.1 Основна література

1. Зоріна Г.П., Коробейникова Я.С., Долгопола Г.Є. Технологія готельної справи. Конспект лекцій.- Івано-Франківськ. – 32 с.
2. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Київ, «Центр учбової літератури», - 2001.
3. Мальська М.П., Пандяк І.Г., Занько Ю.С. Організація готельного господарства. Підручник-Київ «Знання», - 2011.
4. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. / Х.Й. Роглев. - К. : Кондор, 2005.- 408 с.

4.2 Додаткова література

1. Агеева О.А. Туризм і готельне господарство : підручник / О.А. Агеева, Д.Н. Акуленок, Н.М. Васильєв, Ю.Л. Васянін, М.А. Жукова. - М. : Екмос, 2004. - 400 с.
2. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство. Учебник. 2-е издание / СИ. Байлик. - К. : Дакор: 2009.-368 с.
3. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация / СИ. Байлик. - Х. : Харьковская государственная академия городского хозяйства, 2004.
5. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание / СИ. Байлик. - Х. : Харьковская государственная академия городского хозяйства, 2004.
6. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: оснащение, евроремонт, эксплуатация / СИ. Байлик. - Х. : Харьковская государственная академия городского хозяйства, 2003.
7. Банько В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. / В.К. Банько. - Д. : Акор, 2008. - 328 с.
8. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 494 с.
9. Бородин В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес / В.В. Бородин. - М. : Книжный мир, 2003.-267 с.
10. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учебник / Ю.Ф. Волков. Ростов на Дону : Феникс, 2004. - 352 с.
11. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. / Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв, Є.В. Самарцев, О.О. Гаца, К.П. Максимець, Х.Й. Роглев // За ред. членакор. НАН України, д.е.н., професора СЛ. Дорогунцова. - К.: Ліра-К, 2005. -520 с.
12. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. -К.: Альтерпрес, 2009. - 447 с.
13. Туризм и гостиничное хозяйство / под редакцией Л.П. Шматько. - М; Ростов-на-Дону : «МарТ», 2005. - 352 с.
14. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. / За ред. проф. В.К. Федорченка, Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. - К. : Вища шк., 2001

5 МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Таблиця 7 – Схема нарахування балів у процесі оцінювання знань студентів з дисципліни «Організація готельного господарства»

Види робіт, що контролюються	Максимальна кількість балів
Модуль 1	
Контроль засвоєння теоретичних знань ЗМ1 – ЗМ 2	10

Контроль засвоєння теоретичних знань ЗМ3 – ЗМ4	10
Контроль засвоєння теоретичних знань ЗМ1 – ЗМ 5	20
Контроль умінь при виконанні та захисті звітів з лабораторних робіт (5x8)	40
Контроль практичних навиків при самостійному виконанні двох індивідуальних домашніх робіт (2x10)	20
Усього	100
Модуль 2	
Контроль засвоєння теоретичних знань ЗМ1 – ЗМ 6	10
Контроль засвоєння теоретичних знань ЗМ7 – ЗМ1 1	10
Контроль умінь при виконанні та захисті звітів з лабораторних робіт (5x8+ 1x10)	50
Контроль практичних навиків при самостійному виконанні індивідуальної домашньої роботи	30
Усього	100

Диференційований залік з дисципліни виставляється студенту відповідно до чинної шкали оцінювання, що наведена нижче.

Остаточне оцінювання екзамену з дисципліни проводиться відповідно до вимог чинного Положення «Про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу студентів»

Схему нарахування балів при виконанні та захисті курсового проекту(роботи) наведено у відповідних методичних вказівках з курсового проектування.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
		для екзамену, диференційованого заліку, курсового проекту (роботи), практики
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
67-74	D	
60-66	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни