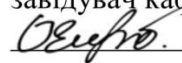


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ БІЗНЕСУ І ПРАВА
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу
протокол № 2 від 07.09.2020 р.
завідувач кафедри
 Олена ОРЛЕНКО

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ
ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Херсон 2020

Назва освітньої компоненти	Організація готельного господарства
Викладач (і)	Пластун Анна Андріївна
Посилання на сайт	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/man.aspx
Контактний тел..	+380992079545
Е-mail викладача:	anna.plastun@reikartz.com
Графік консультацій	що п'ятниці

1. Анотація до курсу

Навчальна дисципліна / освітня компонента «Організація готельного господарства» складена для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Вивчення дисципліни передбачає сформувати у здобувачів теоретичні та практичні знання з організації готельного господарства, формування знань та вмінь з організації діяльності підприємства готельного бізнесу, технологічного процесу обслуговування гостей у готелях, організації готельного сервісу.

Засвоєнню нового навчального матеріалу здобувачами сприяє використання таблиць, схем та інших наочних матеріалів. Оцінювання знань на практичних заняттях проводиться з урахуванням правильності виконання теоретичних та практичних робіт.

2. Мета та завдання курсу

Метою вивчення дисципліни / освітньої компоненти "Організація готельного господарства" є: формування у студентів знань та компетенцій з організації готельного господарства; формування навички оформлення необхідної документації, кошторисів та планів; засвоєнні студентами теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку; сприйнятті готельного господарства як невід'ємної частини сфери

туризму України, яка набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками організації підприємств готельного господарства, та відрегулювати його успішну діяльність на ринку готельних послуг.

Виходячи з мети, у процесі вивчення дисципліни вирішуються наступні *завдання*:

- розглянути поняття основної термінології й понятійного апарата туризму, використовуваного при вивченні курсу організації готельного господарства;
- виявити технологічні етапи організації готельного господарства;
- підготувати студентів до самостійного рішення практичних завдань, що дозволить у майбутньому здійснювати успішну діяльність на ринку готельних послуг.

3. Компетентності та програмні результати навчання

Загальні компетентності

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Фахові компетентності спеціальності

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

Програмні результати навчання

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

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

4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота
6/180	34	34	112

5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Форма навчання	Обов'язкова/ Вибіркова компонента
2022-2023	5	241 Готельно-ресторанна справа	3	денна	Обов'язкова

6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Мультимедійне обладнання.

7. Політика курсу

Організація навчального процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності студентів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт.

Недопустимо: пропуски та запізнення на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття (крім випадків, передбачених навчальним планом та методичними рекомендаціями викладача); списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання, наявність незадовільних оцінок за 50% і більше зданого теоретичного і практичного матеріалу.

8. Схема курсу

Тиждень, дата, години	Тема, план, кількість годин (аудиторної та самостійної)	Форма навчального заняття	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
Модуль 1. «Історія розвитку та нормативно-правове регулювання готельної індустрії»					
Тиждень А,Б дата,	<p>Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства.</p> <p>Тема 2. Особливості розвитку готелів Світу.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи історичні періоди: древній період (IV тис. до н.е. - 476 рік н.е.); період середньовіччя (V-XV віки н.е.); новий час (XVI ст. - початок XX ст.).</p> <p>Вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення.</p> <p>Поява перших об'єднань готелів і їх подальший розвиток.</p> <p>Значення обміну між містами та розвитку торговельних зв'язків на становлення готельного господарства.</p> <p>Розширення подорожей на водному, залізничному, автомобільному</p>	Лекція -2 год	28, 7, 49, 16, 17.	Опрацювання лекції	

	<p>транспорті та виникнення нових типів готелів.</p>				
	<p>Тема 1. Історія виникнення і розвитку індустрії гостинності у світі.</p> <p>План</p> <p>Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства.</p> <p>Відкриття нових земель в Європі та інших континентах світу і вплив цього процесу на будівництво різних засобів розміщення. Перші готелі в Стародавній Греції, Римі, Сумерії, Ірані, Єгипті та їх особливості.</p> <p>Історія розвитку світового готельного періоду християнської ери. Значення релігії різних народів на розвиток готелів.</p> <p>Особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії тощо.</p>	<p>Практика</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	<p>2 бали</p>
	<p>Тема 2. Історія виникнення і розвитку індустрії гостинності в Україні.</p> <p>План</p> <p>Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі.</p> <p>Період татаро-монгольського іґа та визвольних війн стародавньої Русі.</p>	<p>Лекція- 2 год</p>	<p>28, 46, 17, 8, 14.</p>	<p>Опрацювання лекції</p>	

<p>Тиждень А,Б дата,</p>	<p>Тема 3. Історія розвитку готельного господарства України. Тема 4. Сучасний стан і тенденції розвитку готельного господарства України і Світу</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>Розвиток готельного господарства України як одного із основних центрів торговельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи. Початок розвитку засобів розміщення «ямб», «ямів», значення «Ямського наказу» для організації «ямів», постійних і гостинних дворів. «Чумацький шлях» - як основа для будівництва корчм, зимівників козаків. Основні напрями удосконалення організації роботи готельного господарства України.</p>	<p>Лекція -2</p>	<p>53, 35, 27, 54, 5.</p>	<p>Опрацювання лекції</p>	
	<p>Тема 3. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>Тенденції розвитку світового готельного господарства: створення великих готельних об'єднань в Азії, Карибському басейні, освоєння нових регіонів</p>	<p>Практика</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	<p>4 бали</p>

	<p>міжнародними готельними ланцюгами, розширення франчайзингових угод на управління в готельному секторі, розробка національних програм туристичної сфери країни, глибока сегментація туристичного ринку за рахунок створення нових типів готелів, що призначені, для конкретної категорії населення, динаміки готельних тарифів на різні види послуг. Характеристика факторів, що позитивно впливатимуть на розвиток світової готельної індустрії.</p>				
	<p>Тема 4. Характеристика сучасної індустрії гостинності світу. План Туризм як основа сучасної індустрії гостинності. Готельна база світу по регіонах: Африка, Америка, Східна Азія і район Тихого океану, Європа, Близький Схід; залежність її від тенденцій розвитку туризму. Найбільші готельні об'єднання світу: готельні корпоративні компанії, незалежні готельні компанії, компанії, що спеціалізуються на наданні управлінських послуг.</p>	Лекція-2 год	35, 45, 47, 38, 50, 6.	Опрацювання лекції	

<p>Тиждень А,Б дата,</p>	<p>Тема 5. Нормативно-правова база діяльності готельних господарств України.</p> <p>План</p> <p>Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій.</p> <p>Тема акцентує увагу на таких аспектах: визначення типу підприємства; визначення та присвоєння категорії; вимоги до організації (технічне оснащення, технологічний процес, якість) надання основних та додаткових послуг; правила користування готелями.</p>	<p>Лекція - 2</p>	<p>49,10,15,24,41.</p>	<p>Опрацювання лекції</p>	
----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	------------------------	---------------------------	--

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ БІЗНЕСУ І ПРАКТИКИ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИЗМУ**

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПЕТЕНЦІЙНОЇ
ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Херсон 2020

	<p>Тема 5. Нормативно-правове регулювання діяльності готельних підприємств в Україні.</p> <p>План</p> <p>Опрацювання таких документів: міждержавні стандарти, нормативно-правові і нормативно-експлуатаційні документи, класифікаційні стандарти, декрети Кабінету Міністрів України, Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг, Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні.</p> <p>Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні в галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів, загальні вимоги до стандартів.</p>	Практика		Виконання завдань практичного заняття	2 бали
	<p>Тема 5. Нормативно-правове регулювання діяльності готельних підприємств в Україні.</p> <p>План</p> <p>Значення та основи функціонування Державної системи стандартизації, сутність уніфікації, спеціалізації, взаємозамінності, розвиток вітчизняних</p>	Лекція-2	47,26,49,40,8,41.	Опрацювання лекції	

	<p>систем стандартів, методичні принципи комплексної стандартизації, положення випереджувальної стандартизації.</p> <p>Категорії стандартів: державні (ДСТУ), галузеві (ГСТУ), стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок України (СТТУ), технічні умови (ТУУ), стандарти підприємств (СТП) і види стандартів: основоположні; на продукцію і послуги; на процеси; методи контролю (випробувань, вимірювань, аналізу), інформаційні показники стандартів.</p>				
Тиждень А,Б дата,	<p>Тема 6. Діяльність органів і служб стандартизації України в галузі туризму.</p> <p>Тема 7. Фактори типізації готельного господарства.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>Основи діяльності готельного господарства - надання ночівлі.</p> <p>Готельне господарство - невід'ємна складова частина індустрії туризму.</p> <p>Функціональне призначення підприємств готельного господарства.</p> <p>Закордонний досвід типізації готелів.</p>	Лекція -2		Опрацювання лекції	
	<p>Тема 6. Діяльність органів і служб стандартизації України в галузі туризму.</p> <p style="text-align: center;">План</p>	Практика		Виконання завдань	2 бали

	<p>Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств:</p> <ul style="list-style-type: none"> -місцезнаходження; - основне призначення; - строк перебування; - режим експлуатації; - рівень обслуговування; - обслуговуючий контингент; - місткість; - мета подорожі. 			практичного заняття	
	<p>Тема 7. Фактори типізації готельного господарства.</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <p>Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю.</p> <p>Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування.</p>	Лекція-2	44,3,27,38,41,55.	Опрацювання лекції	
Модуль 2. «Класифікація готельних господарств»					
Тиждень А,Б дата,	<p>Тема 1. Характеристика засобів розміщення: транзитні і ділові готелі.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>Транзитні готелі - їх призначення, розташування та форми власності.</p> <p>Ділові готелі - їх призначення та місцезнаходження.</p>	Лекція-2	55,36,21,5,57.	Опрацювання лекції	

	<p>Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів такого типу: місцезнаходження, наявність умов для роботи в номері, максимальна ізоляція номерів від впливу зовнішнього середовища, надання умов для проведення нарад, конгресів, презентацій, виставок, бенкетів тощо, наявність розвинутої мережі служби зв'язку та фінансового забезпечення тощо.</p>				
	<p>Тема 2 Характеристика засобів розміщення: курортні готелі і готелі для сімейного відпочинку.</p> <p>План</p> <p>Курортні готелі - їх призначення.</p> <p>Специфічні особливості місцезнаходження, медичного обслуговування, надання профілактичного і дієтичного харчування, наявності торговельної мережі лікувальних і курортних товарів, внутрішнього обладнання номерів, широкого кола додаткових послуг.</p> <p>Готелі для сімейного відпочинку - призначення, основний обслуговуючий контингент.</p> <p>Особливості функціонування сімейних готелів: наявність приміщень для дітей</p>	<p>Практика</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	<p>2 бали</p>

	різного віку, створення умов для індивідуального дитячого харчування в номері і поза ним, створення умов для відпочинку дорослих дітей і організації спортивно-оздоровчих занять.				
Тиждень А,Б дата,	<p>Тема 3. Характеристика готелів для відпочинку: туристично-екскурсійні та туристично-спортивні готелі.</p> <p>План</p> <p>Туристично-екскурсійні готелі (туристичні, готелі для масового туризму) для туристів з пасивним засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень.</p> <p>Туристично-спортивні готелі - особливості їх місцезнаходження.</p> <p>Функціональні особливості готелів даного типу: наявність приміщень туристично-спортивного обслуговування та спортивно-оздоровчого призначення, наявність трас, споруд, що відповідають вимогам маршруту, створення умов для медичного, профілактично-лікувального обслуговування.</p> <p>Особливості функціонування готелів для спортсменів, що займаються окремими видами спорту.</p>	Лекція-2	38,3,57,32,56,18.	Опрацювання лекції	

	<p>Готелі для сімейного відпочинку.</p> <p>Тема 4. Характеристика спеціалізованих туристичних готелів.</p> <p>План</p> <p>Спеціалізовані туристичні готелі - їх призначення, місцезнаходження.</p> <p>Характеристика і призначення мотелів, кемпінгів.</p> <p>Види ротелів, основне їх призначення і характеристика.</p> <p>Ботелі і ботокемпінги, їх призначення , місцезнаходження, організація приміщень для ночівлі та відпочинку.</p> <p>Особливості організації флайтелів, - готелів для любителів авіаційного спорту.</p> <p>Функціональні особливості підприємств: особливостями умов для відпочинку і спортивних розваг; організацією харчування; послугами торгівлі; можливостями гнучкої зміни місткості номерного фонду;</p> <p>- особливостями організації приміщень для ігор дітей.</p>	Практика		Виконання завдань практичного заняття	4 бали
Тиждень А,Б дата,	<p>Тема 5. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.</p> <p>План</p>	Лекція-2 год	48,26,3.	Опрацювання лекції	

	<p>Вимоги до лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства та їх основні типи: санаторії; пансіонати; бази та табори відпочинку; будинки відпочинку; сільські туристичні будинки; профілакторії.</p> <p>Організаційні питання порядку комплектації кадрового забезпечення, організації матеріально-технічної бази, врахування екологічних вимог.</p>				
	<p>Тема 6. Основні підходи до класифікації готелів (ВТО).</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн.</p> <p>Характеристика основних вимог до класифікації готелів, розроблених секретаріатом ВТО в 1989 р.: до навколишньої території, будівель, якості устаткування і обладнання, організації номерного фонду, громадських і допоміжних приміщень, обслуговуючого персоналу тощо. Причини необхідності в класифікації готельних господарств.</p> <p>Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації</p>	<p>Практика</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	<p>2 бали</p>

	готельних господарств. Критерії класифікації готельного господарства України. Головний критерій, що визначає категорію готелю.				
Тиждень А,Б дата,	Тема 7. Критерії класифікації готельного господарства України. План Основа класифікації готельного господарства України - міжнародна система «зірок». Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Особливості загальних вимог до готельних господарств, що розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку. Класифікація готельних господарств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Категорійність номерного фонду.	Лекція-2 год	48,40,15,52,7.	Опрацювання лекції	
	Тема 8. Вимоги до готелів та їх характеристика. План Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта. Порядок встановлення категорійності номера. Характеристика основних вимог до готелів від ***** зіркових до * зіркових.	Практика		Виконання завдань практичного заняття	2 бали

	<p>Порядок проведення атестації готельного господарства. Органи, що мають право на проведення атестації готелю, порядок їх затвердження і умови роботи.</p> <p>Документальне оформлення атестації готельного господарства і строки розгляду їх в постійно діючих комісіях.</p> <p>Умови переатестації в готельних господарствах України.</p>				
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

Модуль 3. Інтер'єр та характеристика приміщень готельного господарства

<p>Тиждень А,Б дата,</p>	<p>Тема 1. Функціональна організація приміщень.</p> <p align="center">План</p> <p>Основне призначення приміщень готельного господарства.</p> <p>Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої.</p> <p>Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.</p> <p>Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи;</p>	<p>Лекція- 2 год</p>	<p>5,8,3,27,48,55.</p>	<p>Опрацювання лекції</p>	
----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	------------------------	---------------------------	--

	<p>приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.</p>				
	<p>Тема 2. Характеристика приміщень житлової групи.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>Приміщення, що входять до житлової групи.</p> <p>Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера.</p> <p>Характеристика різних типів номерів: кількість житлових кімнат, їх призначення та обладнання, наявність санвузла та якість його приладдя, прийоми розміщення меблів у номерах.</p> <p>Основні вимоги до організації номерного фонду.</p> <p>Приміщення для побутового обслуговування на поверсі.</p> <p>Місцезнаходження приміщень побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання.</p>	Практика		Виконання завдань практичного заняття	2 бали
Тиждень А,Б дата,	<p>Тема 3. Характеристика приміщень нежитлової групи.</p> <p style="text-align: center;">План</p>	Лекція- 2 год	14,32,58,35,12.	Опрацювання лекції	

	<p>Організація приміщень адміністрації. Організація приміщень вестибюльної групи. Функції матеріального забезпечення та проведення необхідних ремонтних робіт у готельному господарстві приміщень господарського і складського призначення. їх склад. Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства, перукарні, пункти прокату предметів культурно-побутового призначення, пункти дрібного ремонту речей, приймальні пункти хімчистки і прання білизни, приміщення прання білизни за методом самообслуговування, медичний пункт та інші приміщення. Основне призначення приміщень, їх організація, обладнання та розміщення. Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Загальні вимоги до створення зелених зон відпочинку, майданчиків для спортивно-оздоровчих занять на повітрі.</p>				
	<p>Тема 4. Архітектурні рішення підприємств готельного господарства. План</p>	<p>Практика</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	<p>4 бали</p>

	<p>Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр.</p> <p>Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення.</p> <p>Інтер'єр як художня композиція. Основні методи створення художньої композиції, що застосовуються в створенні інтер'єрного простору приміщень: масштаб, тектоніка, єдність підпорядкування, співвідношення форм за різними характеристиками, ілюзорне сприйняття простору.</p>				
Тиждень А,Б дата,	<p>Тема 5. Інтер'єр як художня композиція. План</p> <p>Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів.</p> <p>При цьому слід розглянути габарити функціональних зон та проходів.</p>	Лекція-2 год	10,1,32,17,40,32.	Опрацювання лекції	
	<p>Тема 6. Формування інтер'єру приміщень готельного господарства. План</p>	Практика		Виконання завдань практичного заняття	2 бали

	<p>Завдання та основні види декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру приміщень, силуетна композиція компонентів інтер'єру, композиційне поєднання форм і розмірів компонентів інтер'єру.</p> <p>Композиційні прийоми озеленення приміщень. Принципи створення композицій із зелених рослин.</p> <p>Особливості догляду за зеленими насадженнями у приміщеннях.</p>				
Тиждень А,Б дата,	<p>Тема 7. Кольори і інтер'єрі. План</p> <p>Колір та його спектральні особливості. Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. «Закони контрастів» та класифікація кольорів за їх психологічним впливом на людину.</p> <p>Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципу поглинання та виділення контрастних тонів.</p> <p>Оздоблюючі матеріали, їх фактурні характеристики, що впливають на візуальне сприйняття кольору.</p>	Лекція-1 год	28,17,7,23,37,49.	Опрацювання лекції	
	<p>Тема 8. Меблювання готельних приміщень. План</p>	Практика		Виконання завдань	2 бали

	<p>Специфіка готельного господарства, багатофункціональність приміщень. Зональність меблювання. Характер планувальної організації меблів. Меблювання номерів.</p>			практичного заняття	
Модуль 4. Технології прибирання готельних господарств					
Тиждень А,Б дата,	<p>Тема 1. Прибирання прилеглої території. План Види прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях підприємств готельного господарства. Прибирання території готельного господарства. Основні вимоги до прибиральних робіт у різні періоди року: взимку, весною, літом, восени. Вимоги до утримання зелених насаджень. Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи. Види робіт, що виконуються в денні і нічні години роботи готелю. Техніка виконання прибиральних робіт вестибюльної групи приміщень. Особливості прибирання освітлювальних приборів.</p>	Лекція- 1 год	6,47,49,27,14,13.	Опрацювання лекції	
	<p>Тема 2. Прибирання готельного номеру. План Вимоги до рівня комфорту і належного санітарно-гігієнічного стану номерного</p>	Практика		Виконання завдань практичного заняття	2 бали

	<p>фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду.</p> <p>Складові технологічних циклів прибиральних робіт: поточне щоденне прибирання; проміжне прибирання; прибирання номерів після виїзду гостей; генеральне прибирання; ведення білизняного господарства; використання засобів для миття і чищення».</p>				
Тиждень А,Б дата,	<p>Тема 3. Організація роботи служби хаускіпінг.</p> <p>План</p> <p>Нормативні документи: «Правила поведінки персоналу під час проведення прибиральних робіт».</p> <p>Послідовність прибиральних робіт у номерах готельного господарства.</p> <p>Послідовність проведення прибиральних робіт у багатокімнатному, двокімнатному і однокімнатному номері. Техніка проведення прибиральних робіт у номерах. Проведення генерального прибирання.</p> <p>Характеристика основних вимог до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт.</p>	Лекція-2 год	20,49,22,52,53	Опрацювання лекції	
	<p>Тема 4. Технології прибиральних робіт.</p> <p>План</p>	Практика		Виконання завдань	4 бали

	Прибиральні роботи у місцях загального користування, коридорах, холах, вітальнях, службових приміщеннях тощо. Прибирання і дезінфекція санітарних вузлів, душових, сауни.			практичного заняття	
Тиждень А,Б дата,	Тема 5. Підготовчі роботи з прибирання приміщень. План Норми витрат господарчих матеріалів для виконання прибиральних робіт. Раціональне використання мийних і прибиральних засобів у готельному господарстві. Характеристика механізмів, інвентарю і матеріалів, що використовуються в процесі проведення прибиральних робіт.	Лекція- 2 год	5,1,22,2,49,3,1.	Опрацювання лекції	
	Тема 6. Санітарні вимоги до прибирання. План Контроль якості прибирання і утримання житлового фонду готельного господарства, забезпечення його предметами гостинності одноразового користування у фірмовому виконанні, предметів рекламного, культурно-побутового і спортивного призначення, необхідного для забезпечення високого рівня обслуговування в готельному господарстві.	Практика		Виконання завдань практичного заняття	2 бали

<p>Тиждень А,Б дата,</p>	<p>Тема 7. Організація послуг з клінінгу. План Поняття «клінінг» та основні складові технології клінінгу. Сутність технологічних процесів і циклів. Нормативна хронологія нормативних операцій обслуговуючих циклів клінінгу. Навички прибирання. Основні технології клінінгу, які використовуються на міжнародному та національному рівнях.</p>	<p>Лекція-2 год</p>	<p>29,24,2,43,47.</p>	<p>Опрацювання лекції</p>	
	<p>Тема 8. Обладнання та засоби для прибиральних робіт. План Вимоги до збереження і утримання прибирального інвентарю, механізмів і матеріалів. Система обліку і збереження матеріальних цінностей номерного фонду. Забезпечення білизною готельного господарства, вимоги до білизни, стандарти білизни. Норми зміни білизни. Організація роботи з упорядкування, обліку, прання, вибірки і списування білизни.</p>	<p>Практика</p>		<p>Виконання завдань практичного заняття</p>	<p>2 бали</p>

9. Система оцінювання та вимоги

Поточний контроль з дисципліни «Організація готельного господарства» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та лабораторні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу дисципліни; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Види навчальної діяльності (робіт)	модуль 1	модуль 2	модуль 3	модуль 4	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)					
Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)					
- письмова робота (конспект, тези лекційних матеріалів)	0	0			
- усне опитування на семінарському занятті	10	10	10	10	40
- тощо					
Самостійна робота	5	5			10
Контрольна робота (підсумкова) або тестування			5	5	10
Екзамен	40				40
Разом балів					100

10. Критерії оцінювання відповіді на екзамені (усної, письмової, творчої).

Семестровий (підсумковий) контроль з дисципліни «Організація готельного господарства» визначено навчальним планом – екзамен.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений екзамен з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з навчальної дисципліни, здобувач вищої освіти складає іспит повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з дисципліни за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS

Сума балів /	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою / Nationalgrade
90-100	A	Excellent	Відмінно
82-89	B	Good	Добре
74-81	C		
64-73	D	Satisfactory	Задовільно
60-63	E		
35-59	FX	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Екзамен (40 балів)

Критерії оцінювання відповіді на екзамені (усної, письмової) – 40 балів.

- 0 балів - Практично не знає науково-понятійного апарату. Володіння навчальним матеріалом на рівні розпізнавання. Не може користуватися підручниками, словниками та енциклопедіями, методичними рекомендаціями, іншими дидактичними засобами. Не має наукового уявлення про предмет і завдання курсу, або може дуже приблизно їх сформулювати.
- 5-10 балів - Має слаборозвинені уявлення про термінологію. Володіє навчальним матеріалом на фрагментарному рівні. Неспроможний вибудувати логіку відповіді. Не може відповісти на питання без суттєвих помилок, намагається вгадати відповідь на конкретні запитання. Зовсім не обізнаний в першоджерелах. Неспроможний продуктивно використовувати допомогу викладача.
- 11-20 балів - Самостійно відтворює деякі основні положення, що викладені в базовому підручнику чи лекційному матеріалі. Може в найбільш загальних моментах розкрити зміст основних понять і категорій. Для відтворення систематизованого навчального матеріалу потребує сторонньої допомоги. Письмові роботи безсистемні і непослідовні, позбавлені проблемності, збіднені на наукову термінологію. Часто припускається типових помилок, які, однак, при допомозі може виправити. Зовсім не вивчає додаткову літературу, із першоджерелами ознайомлений поверхово. Матеріалом, що запланований на самостійне опрацювання, практично не володіє.
- 25-29 балів - Повною мірою відтворює матеріал, що викладений в рекомендованих підручниках. Додатковою літературою практично не користується, знання першоджерел не має системного характеру. При відповідях зорієнтований на репродуктивне відтворення матеріалу, а не його творче осмислення і засвоєння. Відчуває певні утруднення при розгляді теоретичних питань. При виправленні помилок, яких припускається при усних відповідях, потребує деякої

допомоги викладача. Слабко уявляє, як можуть бути використані знання з предмету при вивченні інших дисциплін методологічного спрямування.

30-34 бали - Досить вільно володіє матеріалом в обсязі робочої навчальної програми, чітко уявляє і може пояснити суть основних положень, понять і категорій. Систематично вивчає теми, що виносяться на самостійне опрацювання, використовує їх матеріал при усних відповідях і написанні письмових контрольних робіт. Відповідь побудована достатньо логічно. При необхідності достатньо легко знаходить потрібний матеріал, довідковій літературі. Однак не завжди може показати актуальність проблем, що розглядаються в курсі навчальної дисципліни.

35-40 балів - Чітко розуміє роль і значення курсу як універсального наукового світогляду і як універсальної методології. Вільно володіє матеріалом згідно з програмою дисципліни. Може чітко визначити актуальність проблемних питань, що вивчаються, добре усвідомлює значення дисципліни для становлення професіонала та особистості. Ефективно використовує попередній матеріал, може здійснювати аналітико-синтетичні операції на основі отриманих знань. Володіє високою культурою самостійного планування своєї позааудиторної роботи, продуктивно аналізувати проблемні ситуації в науці. Письмові роботи мають чітко визначену логічну структуру і завершений характер, характеризуються гарним науковим стилем. Вільно використовує міжпредметні зв'язки, добре орієнтується в періодичній та монографічній літературі з предмету. Легко знаходить відповіді на нестандартні питання. Здатен переконливо обґрунтовувати свою світоглядну позицію, на високому теоретичному рівні розглядати загальнонаукові проблеми. Виявляє творчі здібності, схильність до самостійної науково-дослідницької роботи, що проявляється у прагненні приймати участь в наукових конференціях, проблемних групах тощо.

Види робіт Програмні результати навчання (ПРН)	Усне опитування (виступ, доповідь, участь у обговоренні) на семінарському занятті	Письмові роботи (самостійна робота)	Опрацювання лекційних матеріалів	Підсумкова контрольна робота (тестування)	Разом
ПРН11	20	10		20	50
ПРН18	20	10		20	50
Разом балів	40	20		40	100

11. Список рекомендованих джерел

Основна

1. Туризм і готельне господарство: підручник/ О.А. Агеєва, Д.Н. Акуленок, Н.М. Васильєв, Ю.Л. Васянін, М.А. Жукова. - М. : Екмос, 2004. - 400 с
2. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: учебник/ СИ. Байлик. - 2-е изд. - К: Дакор, 2009. - 368 с.
3. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация/ СИ.Байлик. - Х. : Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2004. – 332с.
4. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание/ СИ.Байлик. - Х. : Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2004. – 344с.
5. Байлик СИ. Гостиничное хозяйство: оснащение, евроремонт, эксплуатация/ СИ.Байлик. -Х.: Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2003. – 298с.
6. 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
7. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник/ М.Г. Бойко, Л.М.Гопкало. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 494 с
8. Бородина В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес/ В.В. Бородина. - М. : Кн. мир, 2003. -267 с.
9. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов : учебник/ Ю.Ф.Волков. -Ростов н/Д : Феникс, 2004. - 352 с.
10. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб./ Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв та ін.; за ред. С.І. Дорогунцова. - К. : Ліра-К, 2005. - 520 с.
11. Роглєв Х.И. Основы готельного менеджменту: навч. посіб./ Х.И.Роглєв. - К. : Кондор, 2005.-408 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 ред. Л.П. Шматько. - Ростов н/Д : МарТ, 2005. -352 с
14. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб./ за ред. В.К. Федорченка, Л.Г.Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. - К. : Вища шк., 2001. – 368с.

Додаткова

15. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл./Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Знання України, 2002. - 360 с.
16. Анисимов В.М. Кадровая служба и управление персоналом организации: Практическое пособие кадровика. - - М.: Экономика, 2003. - 703 с.
17. Апонін В.В., Олексин І.І., Шутовська Н.О., Футало Т.В. Організація і технологія надання послуг. Навч. посібник за редакцією професора В.В. Апоніна. - К.: Видавничий центр "Академія", 2006. -311 с.
18. Банько В.Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація/ Навчальний посібник. - К.: Центр інформаційних технологій. - 2006. - 292 с.
19. Білик Е.В. Сучасна енциклопедія етикету: 1000 правил і корисних порад.-Донецьк: ТОВ ВКФ "БАО", 2005.
20. Бойцова М., Піроженко О. Усе про облік та організацію готельного бізнесу. - Харків: Фактор, 2005. - 232 с.
21. Бородин В.В. Ресторанно-гостиничний бізнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент. - М: Книжный мир, 2001. - 165 с.
22. Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. Дозвіллезнавство. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 208 с.
23. Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства: Пер. с англ.-М.: Аспект Пресс, 1995.
24. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес. -Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. - 348 с.
25. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. - 384 с.
26. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. ПП "РК" "Вектор". - Київ 2009 - 244 с.
27. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу: Навч. посібник. -К.: Центр учбової літератури, 2007. - 224 с.
28. Ефимова О.П., Ефимова Н.А. Экономика гостиниц и ресторанов. - М.: Новое знание, 2006. - 392 с.
29. Закон України "Про внесення змін до Закону України "Про туризм" від 18 листопада 2003 р. № 1282-IV // Нормативно-правові акти України з питань туризму. - К.; Атака, 2004. - С. 3-29.
30. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Муніч І.М, Уніфіковані технології готельних послуг/ За ред.. проф. В.К. Федорченка. - К.: Вища школа, 2001. - 237 с.
31. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник для начального профессионального образования. -М: Академия, 2002. - 208 с.
32. Навч. посіб./ За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. - К.: Ліра - К, 2005. - 520 с.

33. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.
34. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування: Навч. осіб.-2-е вид., перероб. І доп. - К.: Знання, 2006.
35. Роглев Х.И. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. - К.: Кондор, 2005.-408 с.
36. Роглев Х.И., Маркелов В.М. Організація обслуговування в готельних комплексах. - К.: КУТЕП, 2004. - 174 с.
37. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учеб. пособие. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006.-304 с.
38. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму / Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2005. - 179 с.
39. Травин В.В., Дятлов В.А. Менеджмент персоналу готельного комплексу. - 2-е изд. - М.: Финпресс, 2000. - 203 с.
40. Туризм и гостиничное хозяйство/ под ред. Л.П. Шматько. - М.: Ростов-на-Дону: МарТ, 2004. - 346 с.
41. Туризм и гостиничное хозяйство/ под ред. Чудновского А.Д. - М.: Тандем, 2003. - 447 с.
42. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник/ За ред. В.К.Федорченко. - К.: Вища шк., 2001. - 327 с.
43. Уокер Дж. Введение в гостеприимство: Учебн. пособие./ Пер. с англ. -2-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. - 463 с.
44. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб./ За ред. члена-кор. НАН України, д.е.н. проф. Дорогунцова СІ. К.: Ліра-К, 2005. - 520 с.
45. Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні. - К.: Вища школа, 2002. - 195 с.
46. Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства. - М.: Финансы и статистика, 2003. - 174 с.
47. Цивільний кодекс України: Офіційний текст/ Міністерство юстиції України. - К.: Юрінком Інтер, 2004. - 464 с.
48. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: Навчальний посібник.-К.: Атака, 2006.
49. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник.-3-є вид., перероб. і доп.- К.: Вид-во Європ. Ун-ту, 2002.
50. Яковлев Г.А. Экономика гостиничного хозяйства: Учеб. пособие. -2-е изд., перераб. и доп. - М.: РДЛ, 2006. - 328 с.

Интернет-ресурсы

51. Все гостиницы Украины. [Электронный ресурс] – Режим доступа: [Http://www.all-hotels.com.ua](http://www.all-hotels.com.ua)
52. Все гостиницы Украины. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.ukraine-hotel.com>
53. Гостиницы Украины. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <Http://www.ukrhotels.net>
54. Каталог сайтов - турфирмы, гостиницы, отели, пансионаты, санатории. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <Http://infotravel.com.ua>
55. Сайт Державного комітету статистики України. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.ukrstat.gov.ua>
56. Сайт Державної служби туризму і курортів. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.tourism.gov.ua>
57. Справочные системы Украина промышленные гостиницы. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <Http://www.all-biz.info>
58. Tourism Highligts. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.unwto.org>