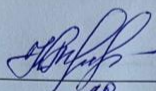


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми


« 20 » серпня 2025 року
Любов КОВАЛЕНКО

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»

Освітній рівень: перший (бакалаврський)

Галузь знань: І «Транспорт та послуги»

Спеціальність: І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Факультет: менеджменту

Умань - 2025 р.

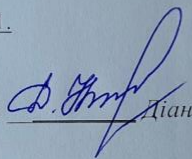
Робоча програма навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» для здобувачів вищої освіти за спеціальністю І2 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: УНУ, 2025. с.

Розробник: к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

 Валентина НЕПОЧАТЕНКО

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «19» серпня 2025 року № 1.

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  Діана НАГЕРНЮК

«19» серпня 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол від «20» серпня 2025 року № 1.

Голова  Марина ГОМЕНЮК

«20» серпня 2025 року

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни		
		денна форма навчання		
Кількість кредитів : ECTS – 11	Галузь знань <i>J «Транспорт та послуги»</i>	Обовязкова		
Модулів – 1	Спеціальність <i>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</i>	Рік підготовки:		
Змістових модулів – 10		2-й	3-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання: -		Семестр		
Загальна кількість годин – 330		3-й	4-й	5-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента - 4	Освітній рівень: перший (бакалаврський) Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»	Лекції		
		26 год.	26 год.	18 год.
		Практичні		
		28 год.	28 год.	22 год.
		Самостійна робота		
		66 год.	66 год.	50 год.
		Індивідуальні завдання:		
-	-	-		
Форма підсумкового контролю – екзамен				

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Головна мета дисципліни «Організація готельного господарства» полягає у засвоєнні студентами теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку, а також сприйнятті ними готельного господарства, як невід'ємної частини сфери туризму України, що 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.

Завданням дисципліни «Організація готельного господарства» є теоретична і практична підготовка студентів з питань:

- еволюції підприємств індустрії гостинності;
- технології готельних послуг;
- класифікації засобів розміщення;
- вивчення видів технологічних циклів основних технологічних процесів виробництва і споживання готельних послуг;
- нормативно-правового забезпечення галузі;
- організації допоміжних служб готельного підприємства;
- організації праці в готельному господарстві;
- організації виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства.

Таблиця 2.1.

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК1	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.	РН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ЗКЗ	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	РН 3	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
		РН10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
		РН13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК1	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	РН 2	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
		РН10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
СК2	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	РН 2	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
		РН 5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
		РН13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

СК6	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.	РН 2	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
		РН 5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК7	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	РН5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК8	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.	РН2	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
		РН 5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
		РН10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
СК9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	РН5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК14	Здатність забезпечувати сервісно-виробничий процес з надання послуг гостинності при організації сільського зеленого туризму.	РН23	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу», наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Організація готельного господарства»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
1.2	Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Підготовка і захист реферативного матеріалу	
2	Уміння/навички:		
2.1	Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
2.2	Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах		
2.3	Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності		
3	Комунікація:		
3.1	Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема, до осіб, які навчаються	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
4	Відповідальність і автономія:		
4.2	Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.

Таблиця 2.3.

**Методи навчання та методи контролю програмних результатів
навчання з навчальної дисципліни «Організація готельного
господарства»**

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
РН 2	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
РН 5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
РН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
РН13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль

PH23	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
------	--	--	--

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЗМ 1. Розвиток готельного господарства

Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства

Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи (історичні періоди: давній період (IV тис. до н.е.–476 рік н.е.); період середньовіччя (V–XV ст. н.е.); новий час (XVI ст.–початок XX ст.).

Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства. 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.

Історія розвитку світового готельного періоду християнської ери. Вплив релігії різних народів на розвиток готелів. Особливості розвитку готелів у Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії тощо. Значення обміну між містами та розвитку торговельних зв'язків на становлення готельного господарства.

Вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення. Поява перших об'єднань готелів і їх подальший розвиток. Розширення подорожей на водному, залізничному, автомобільному транспорті та виникнення нових типів готелів.

Тема 2. Історія розвитку готельного господарства України

Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі. Початок розвитку засобів розміщення – «ямб», «ямів», значення «Ямського наказу» для організації «ямів», постійних і гостинних дворів. «Чумацький шлях» – як основа для будівництва корчми, зимівників козаків.

Розвиток готельного господарства України як одного з основних торговельних центрів, що стояли на перехресті шляхів до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи.

Туризм як основа сучасної індустрії гостинності.

Тема 3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії

Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій.

Тема акцентує увагу на наступних аспектах:

- визначення типу підприємства;
 - визначення та присвоєння категорії;
 - вимоги до організації (технічне оснащення, технологічний процес, якість) надання основних та додаткових послуг;
 - правила користування готелями.
- Опрацювання наступних 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.

Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні в галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів, загальні вимоги до стандартів. Значення та основи функціонування Державної системи стандартизації, сутність уніфікації, спеціалізації, взаємозамінності, розвиток вітчизняних систем стандартів, методичні принципи комплексної стандартизації, положення випереджувальної стандартизації. 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.

ЗМ 2. Типізація підприємств готельного господарства

Тема 4. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства

Основи діяльності готельного господарства – надання ночівлі. Готельне господарство – невід'ємна складова частина індустрії туризму. Функціональне призначення підприємств готельного господарства. Закордонний досвід типізації готелів.

Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі.

Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування.

Понятійний апарат індустрії гостинності: послуга, сфера послуг, рівень комфорту, місткість номерного фонду, гостинність, процес обслуговування, тривалість діяльності, тривалість перебування гостей.

Тема 5. Характеристика основних типів засобів розміщення

Транзитні готелі – їх призначення, розташування та форми власності.

Ділові готелі – їх призначення та місцезнаходження. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів даного 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. Курортні готелі, їх призначення. Специфічні особливості місцезнаходження, медичного обслуговування, надання профілактичного і дієтичного харчування, наявності торговельної мережі лікувальних і курортних товарів, внутрішнього обладнання номерів, широкого кола додаткових послуг.

Готелі для сімейного відпочинку – призначення, основний обслуговуючий контингент. Особливості функціонування сімейних готелів: наявність приміщень для дітей різного віку; створення умов для індивідуального дитячого харчування в номері та поза ним; створення умов для відпочинку дорослих дітей; організація спортивно-оздоровчих занять.

Тема 6. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку

Туристично-екскурсійні готелі (туристичні готелі для масового туризму) для туристів з пасивним засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень.

Туристично-спортивні готелі – особливості їх місцезнаходження. Функціональні особливості готелів даного типу: наявність приміщень туристично-спортивного обслуговування та спортивно-оздоровчого призначення, наявність трас, шляхів, споруд, що відповідають вимогам маршруту, створення умов для медичного, профілактично-лікувального

обслуговування. Особливості функціонування готелів для спортсменів, які займаються окремими видами спорту. Готелі для сімейного відпочинку.

Спеціалізовані туристичні готелі – їх призначення, місцезнаходження. Характеристика і призначення мотелів, кемпінгів. Види ротелів, основне їх призначення і характеристика. Ботелі і бото-кемпінги, їх призначення, місцезнаходження, організація приміщень для ночівлі і відпочинку. Особливості організації флайтелів, – готелів для любителів авіаційного спорту.

Функціональні особливості підприємств:

- особливостями умов для відпочинку і спортивних розваг;
- організацією харчування;
- послугами торгівлі;
- можливостями гнучкої зміни місткості номерного фонду;
- особливостями організації приміщень для ігор дітей.

Тема 7. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства

Вимоги до лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства та їх основні типи:

- санаторії;
- пансіонати;
- бази та табори відпочинку;
- будинки відпочинку;
- сільські туристичні будинки;
- профілакторії.

Організаційні питання порядку комплектації кадрового забезпечення, організації матеріально-технічної бази, врахування екологічних вимог.

ЗМ 3. Класифікація підприємств готельного господарства

Тема 8. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства

Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн.

Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Критерії класифікації готельного господарства України. Головний критерій, що визначає категорію готелю.

Підходи до розробки документів, які встановлюють класифікацію і порядок її наступного проведення, що притаманні міжнародній та вітчизняній практиці.

Комфорт – якісна характеристика номера. Вимоги до персоналу як один із важливіших критеріїв, що визначають категорію готелю.

Тема 9. Класифікація підприємств готельного господарства України

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. Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта. Порядок встановлення категорійності номера. Характеристика основних вимог до готелів від 5-ти зіркових до 1-но зіркових.

Порядок проведення атестації готельного господарства. Органи, що мають право на проведення атестації готелю, порядок їх затвердження і умови роботи.

ЗМ 4. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства

Тема 10. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства

Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Склад приміщень залежно

від груп та їх основне призначення:

- приміщення житлової групи;
- приміщення адміністративної групи;
- приміщення вестибюльної групи;
- приміщення ресторанного господарства;
- приміщення господарського і складського призначення;
- приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.

Тема 11. Організація приміщень житлової групи

Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів: номер-апартамент, номер-президентський апартамент; номер-люкс, двокімнатний номер, номер-комплекс, номер-дубль (студію), однокімнатний номер. Характеристика різних типів номерів: кількість житлових кімнат, їх призначення та обладнання, наявність санвузла та якість його приладдя, прийоми розміщення меблів у номерах. Основні вимоги до організації номерного фонду. Приміщення для побутового обслуговування на поверсі. Місцезнаходження приміщень побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання. Склад приміщень: комплекс приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для прибирального інвентарю, санвузол для персоналу. Коридори – важливий комунікаційний вузол. Основні вимоги до коридорів. Хол – поверховий комунікаційний вузол, його призначення, обладнання, варіанти організації холів залежно від функціонального призначення. Вітальня – призначення, місцезнаходження, обладнання меблями і музичними інструментами, особливості об'ємно-просторового рішення віталень, що функціонують цілорічно.

Принцип пропорційності розподілу загальної площі номеру між приміщеннями різного призначення. При проектуванні та організації номеру обов'язково враховуються просторові параметри.

Тема 12. Організація нежитлових груп приміщень підприємств готельного господарства

Організація приміщень адміністрації. Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Блоки адміністративних приміщень за функціональним призначенням. Організація та планування приміщень, розташування в них різноманітних зон за функціональним призначенням.

Організація приміщень вестибюльної групи. Приміщення вестибюльної групи – головний комунікаційний і технологічний вузол готельного господарства. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи та їх зонування. Характеристика зон вертикальних і горизонтальних комунікацій. Організація і обладнання 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. Склад приміщень культурно-масового обслуговування: універсальні зали і конференц-зали; танцювальні зали і диско-клуби; бібліотеки; більярдні; казино; кегельбани; зали ігрових автоматів; демонстраційні зали; туристичні клуби; відеосалони та інші приміщення, що реалізують функції відпочинку мешканців готельного господарства. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення. Приміщення спортивно-рекреаційного обслуговування в межах будівлі готельного господарства і прилеглий до нього території. Характеристика, організація і обладнання приміщень для проведення спортивних ігор, тренувань з техніки туризму, басейни з можливістю тренувального і оздоровчого

плавання, приміщень сауни та інше. Загальні вимоги до створення зелених зон відпочинку, майданчиків для спортивно-оздоровчих занять на повітрі.

ЗМ 5. Інтер'єр у готельному господарстві

Тема 13. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства

Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр.

Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення.

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.

Тема 14. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства

Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів. При цьому слід розглянути габарити функціональних зон та проходів. 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.

Композиційні прийоми озеленення приміщень. Принципи створення композицій з зелених рослин. Особливості догляду за зеленими насадженнями в приміщеннях.

Тема 15. Кольори в інтер'єрі

Колір та його спектральні особливості.

Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. «Закони контрастів» та класифікація кольорів за їх психологічним впливом на людину.

Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципу поглинання та виділення контрастних тонів. Оздоблювальні матеріали, та їх фактурні характеристики, що впливають на візуальне сприйняття кольору.

ЗМ 6. Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві

Тема 16. Технологія прибиральних робіт

навколишньої території і вестибюльної групи приміщень

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 та нічні години роботи готелю. Техніка виконання прибиральних робіт вестибюльної групи приміщень. Особливості прибирання освітлювальних приборів.

Тема 17. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень

Вимоги до рівня комфорту і належного санітарно-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду.

Складові технологічних циклів прибиральних робіт:

- поточне щоденне прибирання;
- проміжне прибирання;
- прибирання номерів після виїзду гостей;
- генеральне прибирання;
- ведення білізняка господарства;
- використання засобів для миття і чищення.

Нормативні документи: «Правила поведінки персоналу під час проведення прибиральних робіт».

Послідовність прибиральних робіт у номерах готельного господарства. Раціональне використання мийних і прибиральних засобів у готельному господарстві. Характеристика механізмів, інвентарю і матеріалів, що використовуються в процесі проведення прибиральних робіт. 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, вибіракування і списування білизни.

ЗМ 7. Організація і технологія обслуговування в готельному господарстві

Тема 18. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві

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. Матеріальні і соціально-культурні послуги. Поняття обслуговування – діяльність виконавця при посередньому контакті зі споживачем послуги. Характеристика етапів надання послуги забезпечення необхідними ресурсами, технологічний процес виконання, контроль, випробування, прийняття, оцінка, процес обслуговування. Види послуг, що надаються готельним господарством. Розширення структури послуг у готельному господарстві за рахунок задоволення різних потреб туристів.

Тема 19. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення

Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг – «прибуття–проживання–виїзд». Порядок оформлення туриста при прийомі в готель. Анкета прибулого в готель. Картка гостя – документ на право входу в готель. Картка руху ліжко-діб, що ведеться адміністратором. Список прибулих і мешканців на поверсі. Порядок оформлення плати за помешкання. Список осіб, які проживали в готелі. Варіант невикористаного авансу за помешкання. Касовий звіт за добу. Порядок оформлення за додаткове ліжко, продовження перебування в номері, переселення в інший номер. Порядок оформлення туристичних груп. Порядок оформлення виїзду гостя.

Автоматизація процесу прийому і розміщення туристів у готелі. Система бронювання і резервування місць у готелях. Автоматизація робочого місця порт'є: порядок поселення, вибір місця і номера для помешкання, порядок бронювання і резервування місць, індивідуальне та групове поселення, список мешканців готелю на дату, надання основних і додаткових послуг, касовий звіт за добу, порядок пошуку мешканця готелю за прізвищем, країною, номером помешкання, формами оплати послуг, архівами даних. Автоматизація робочого місця касира.

Тема 20. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування

Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств. Основні вимоги до організації прийому і обслуговування вітчизняних і іноземних туристів в Україні. Характеристика основних положень прийому гостя. Організація роботи щодо прийому та відправлення багажу. Організація служби бронювання і резервування місць у готелях. Порядок прийняття замовлень. Організація роботи служби обслуговування. Основні обов'язки служби обслуговування, асортимент послуг, що надаються в готелях. Комплексне обслуговування туристів. Організація медичної допомоги туристам. Відповідальність готельних господарств за збереження майна туристів.

Тема 21. Організація обслуговування на житлових поверхах

Організація та підготовка поверхів до поселення мешканців. Оснащення приміщень житлового фонду. Система обліку (отримання, рух і списування) матеріальних цінностей. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, і технологія їх надання. 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. Прийом номера персоналом у мешканця. Порядок складання актів на відшкодування збитків за псування готельного майна і актів на забуті речі. Порядок збереження і повернення забутих речей мешканцями.

Тема 22. Організація надання додаткових послуг

підприємствами готельного господарства

Додаткові платні послуги. Організація послуг щодо прання, прасування, дрібного ремонту одягу та речей мешканців тощо. Порядок користування предметами культурно-побутового призначення і господарчого призначення в готельних господарствах.

Організація транспортного обслуговування. Організація автотранспорту за рахунок туру, порядок замовлення транспорту, вимоги до транспортних засобів і водіїв. Організація автотранспортного обслуговування туристів залежно від класу турів. Організація обслуговування туристів, які подорожують на власному транспорті, укладення договору на прийом автотуристів, надання умов щодо обслуговування автомобілів в мотелях і кемпінгах. Надання готельними господарствами автомобілів напрокат. Організація автотранспортного господарства при готелях.

Тема 23. Організація інформаційного обслуговування на підприємствах готельного господарства

Значення інформаційного обслуговування для підвищення готельного сервісу. Поняття інформаційних ресурсів. Організація інформаційної служби на підприємствах готельного господарства:

- організація оснащення приміщень, комунікацій;
- забезпечення інформаційними матеріалами робочих місць працівників служби;
- організація розповсюдження інформаційних матеріалів серед гостей;
- система оновлення інформаційної бази.

Характеристика інформаційних послуг і організація. Організація роботи служби телефонного зв'язку. Засоби для прийому, передачі повідомлень по телефону. Правила прийому телефонних дзвінків. Складові частини телефонного сервісу: телефонний етикет, вміння слухати, комунікаційне уміння.

Тема 24. Культура обслуговування в готельному господарстві

Суть психології обслуговування в готельному господарстві. Основні принципи спілкування персоналу з мешканцями готелю. 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. Естетика готельного виробництва – створення максимальних зручностей для мешканців і умов для праці персоналу. Культура поведінки працівників готелю: етикет, ввічливість, скромність, коректність, тактовність, манери, жести, рухи, вимоги до одягу, косметики. Культура мови; основні правила для готельної професії.

ЗМ 8. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення

Тема 25. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання в готельному господарстві

Завдання, зміст і основні напрямки організації допоміжних служб. Завдання організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Джерела постачання. Порядок формування господарчих зв'язків. Договори постачання товарів, їх зміст.

Система організації продовольчого постачання. Основні функції служб продовольчого постачання. Форми і засоби постачання товарів Система організації матеріально-технічного

постачання в готельному господарстві. Номенклатура предметів матеріально-технічного постачання. Нормативи матеріально-технічного забезпечення: норми витрат, норми оснащення, експлуатаційні норми. Розрахунок потреби в матеріально-технічних засобах. Аналіз продовольчого і матеріально-технічного постачання та заходи зниження витрат при їх використанні.

Тема 26. Організація складського та тарного господарства

Призначення і завдання, що виконує складське господарство. Типи складських приміщень, визначення складу та площі складських приміщень. Організація роботи складської групи приміщень. Організація механізації і автоматизації вантажно-розвантажувальних робіт у складському господарстві.

Організація тарного господарства. Склад тарного господарства. Класифікація тари та її характеристика. Операції з обертання тари. Особливі умови постачання з врахуванням відносин постачальника і споживача за видами тари і товарів.

Тема 27. Організація роботи обслуговуючих господарств

Організація експлуатації транспортних засобів для транспортування товарів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видами, належністю.

Організація енергетичного господарства підприємств. Структура енергетичного господарства та його основне призначення. Класифікація паливно-енергетичних ресурсів та джерела їх постачання.

Організація експлуатації матеріально-технічної бази готельного господарства. Види ремонту: поточний і капітальний, порядок їх проведення і джерела фінансування. Система організації технічного обслуговування і ремонту торговельно-технологічного устаткування в готельному господарстві.

Організація метрологічної служби. Основне завдання метрологічної служби.

Організація санітарної служби в готельному господарстві. Основні вимоги до санітарного стану приміщень, навколишньої території готельного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу готельного господарства. Організація і методи проведення дезінфекції, дезінсекції, дератизації в приміщеннях готельного господарства.

Тема 28. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві

Системи холодного і гарячого водопостачання і завдання технічної експлуатації їх. Каналізація. Вимоги до системи каналізації. Користування внутрішніми каналізаційними обладнаннями мешканцями готелів і персоналом. Опалення. Призначення і обладнання. Схеми систем опалення. Вентиляція. Система вентиляції: природна, організована і неорганізована. Огляд і регулювання систем вентиляції. Приміщення і експлуатація кондиціонування повітря. Обладнання сміттєпроводу і його експлуатація. Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові пилососи. Підлогомийні і підлогонатиральні машини. Ліфти та ескалатори, їх розміщення в готельному господарстві та експлуатація. Засоби внутрішнього зв'язку в готельних господарствах.

ЗМ 9. Організація праці в готельному господарстві

Тема 29. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства

Особливості організації праці в готельному господарстві. Професійно-кваліфікаційна структура працівників. Основні критерії визначення професійно-кваліфікаційної структури. Поняття «якість праці», «кваліфікація», «складність праці», «зміст і характер праці».

Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства: адміністративно-управлінська, спеціалісти, працівники масових професій, технічні працівники. Групи працівників залежно від функцій, що виконуються в готельному господарстві: адміністративно-управлінська, служби прийому і розміщення, служба обслуговування, служба матеріально-технічного забезпечення, технічна служба, група працівників підприємств ресторанного господарства. Форми організації праці на підприємствах, їх характеристика.

Тема 30. Робочий час працівників підприємств готельного господарства

Робочий час, поняття і види. Види робочого часу: нормальна тривалість, скорочена тривалість і неповний робочий день. Відхилення від нормального робочого часу. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готельного господарства.

Характеристика графіків виходу на роботу працівників готельного господарства: лінійний, ступеневий, двобригадний, комбінований, вахтовий та ін. Особливості режиму робочого часу і відпочинку груп працівників залежно від функцій, що виконуються.

Тема 31. Раціональна організація праці робітників підприємств готельного господарства.

Раціональна організація праці – суть, завдання. Структура робочого часу. Зміст, завдань і роль нормування праці в готельному господарстві. Поняття ступеня праці, норми праці, нормування праці. Система норм праці: норма часу (трудомісткість операції), норма виробки, норма обслуговування, норма чисельності, норма управління.

ЗМ 10. Основи надання послуг гостинності в агросадібі

Тема 32. Технологічні основи надання послуг гостинності в агросадібі

Основні вимоги щодо облаштування агросадібі для прийому туристів. Технологічні фази обслуговування. Правила внутрішнього розпорядку в агросадібі.

4. СТРУКТУРА ЗМІСТУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин за видами занять				
		разом	аудиторні		позааудиторні	
			лекції	практичні	ІКР	СРС
1	2	3	4	5	6	7
	Модуль 1					
	3 семестр					
	ЗМ 1. Розвиток готельного господарства					
1	Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства	10	2	2		6
2	Тема 2. Історія розвитку готельного господарства України	10	2	2		6
3	Тема 3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії	10	2	4		4
	ЗМ 2. Типізація підприємств готельного господарства					
4	Тема 4. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	10	2	2		6
5	Тема 5. Характеристика основних типів засобів розміщення	10	2	2		6
6	Тема 6. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку	10	2	2		6
7	Тема 7. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного	10	2	2		6

	господарства					
	ЗМ 3. Класифікація підприємств готельного господарства					
8	Тема 8. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства	10	2	2		6
9	Тема 9. Класифікація підприємств готельного господарства України	10	2	2		6
	ЗМ 4. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства					
10	Тема 10. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	10	2	4		4
11	Тема 11. Організація приміщень житлової групи	10	4	2		4
12	Тема 12. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства	10	2	2		6
		120	26	28		66
	4 семестр					
	ЗМ 5. Інтер'єр у готельному господарстві					
13	Тема 13. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	10	4	2		4
14	Тема 14. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства	10	2	2		6
15	Тема 15. Кольори в інтер'єрі	10	2	2		6
	ЗМ 6. Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві					
16	Тема 16. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень	10	2	2		6
17	Тема 17. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень	10	2	4		4
	ЗМ 7. Організація і технологія обслуговування в готельному господарстві					
18	Тема 18. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	10	2	2		6
19	Тема 19. Технологія при-	10	2	2		6

	йому та розміщення туристів у засобах розміщення					
20	Тема 20. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування	10	2	2		6
21	Тема 21. Організація обслуговування на житлових поверхах	10	2	2		6
22	Тема 22. Організація надання додаткових послуг підприємствами готельного господарства	10	2	2		6
23	Тема 23. Організація інформаційного обслуговування на підприємствах готельного господарства	10	2	2		6
24	Тема 24. Культура обслуговування в готельному господарстві	10	2	4		4
		120	26	28		66
5 семестр						
ЗМ 8. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення						
25	Тема 25. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві	11	4	2		5
26	Тема 26. Організація складського і тарного господарства	11	2	2		7
27	Тема 27. Організація роботи обслуговуючих господарств	11	2	4		5
28	Тема 28. Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві	12	2	2		8
ЗМ 9. Організація праці в готельному господарстві						
29	Тема 29. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства	11	2	4		5
30	Тема 30. Робочий час працівників підприємства готельного господарства	11	2	2		7
31	Тема 31. Раціональна	11	2	2		7

	організація праці робітників підприємств готельного господарства. Нормування праці на підприємствах готельного господарства					
	ЗМ 10. Основи надання послуг гостинності в агросадібі					
32	Тема 32. Технологічні основи надання послуг гостинності в агросадібі	12	2	4		6
	<i>Всього за 5 семестр</i>	90	18	22		50

5. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

1	Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства	2
2	Тема 2. Історія розвитку готельного господарства України	2
3	Тема 3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії	4
4	Тема 4. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	2
5	Тема 5. Характеристика основних типів засобів розміщення	2
6	Тема 6. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку	2
7	Тема 7. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства	2
8	Тема 8. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства	2
9	Тема 9. Класифікація підприємств готельного господарства України	2
10	Тема 10. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	4
11	Тема 11. Організація приміщень житлової групи	2
12	Тема 12. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства	2
13	Тема 13. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	2
14	Тема 14. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства	2
15	Тема 15. Кольори в інтер'єрі	2
16	Тема 16. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень	2
17	Тема 17. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень	4
18	Тема 18. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	2
19	Тема 19. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення	2
20	Тема 20. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування	2
21	Тема 21. Організація обслуговування на житлових поверхах	2
22	Тема 22. Організація надання додаткових послуг підприємствами готельного господарства	2
23	Тема 23. Організація інформаційного обслуговування на підприємствах готельного господарства	2
24	Тема 24. Культура обслуговування в готельному господарстві	4
25	Тема 25. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві	2

26	Тема 26. Організація складського і тарного господарства	2
27	Тема 27. Організація роботи обслуговуючих господарств	4
28	Тема 28. Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві	2
29	Тема 29. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства	4
30	Тема 30. Робочий час працівників підприємства готельного господарства	2
31	Тема 31. Рациональна організація праці робітників підприємств готельного господарства.	2
32	Тема 32. Технологічні основи надання послуг гостинності в агросадібі	4

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

1	Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства	6
2	Тема 2. Історія розвитку готельного господарства України	6
3	Тема 3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії	4
4	Тема 4. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	6
5	Тема 5. Характеристика основних типів засобів розміщення	6
6	Тема 6. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку	6
7	Тема 7. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства	6
8	Тема 8. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства	6
9	Тема 9. Класифікація підприємств готельного господарства України	6
10	Тема 10. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	4
11	Тема 11. Організація приміщень житлової групи	4
12	Тема 12. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства	6
13	Тема 13. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	4
14	Тема 14. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства	6
15	Тема 15. Кольори в інтер'єрі	6
16	Тема 16. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групі приміщень	6
17	Тема 17. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень	4
18	Тема 18. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	6
19	Тема 19. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення	6
20	Тема 20. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування	6
21	Тема 21. Організація обслуговування на житлових поверхах	6
22	Тема 22. Організація надання додаткових послуг підприємствами готельного господарства	6
23	Тема 23. Організація інформаційного обслуговування на підприємствах готельного господарства	6
24	Тема 24. Культура обслуговування в готельному господарстві	4
25	Тема 25. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві	5
26	Тема 26. Організація складського і тарного господарства	7
27	Тема 27. Організація роботи обслуговуючих господарств	5

28	Тема 28. Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві	8
29	Тема 29. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства	5
30	Тема 30. Робочий час працівників підприємства готельного господарства	7
31	Тема 31. Раціональна організація праці робітників підприємств готельного господарства.	7
32	Тема 32. Технологічні основи надання послуг гостинності в агросадібі	6

Для опанування матеріалу дисципліни «окрім лекційних та практичних занять, тобто аудиторної роботи, значну увагу необхідно приділяти самостійній роботі.

Основні види самостійної роботи студента:

1. Вивчення додаткової літератури.
2. Робота з довідковими матеріалами.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Опрацювання окремих частин програми в межах тем, які не викладаються на лекціях.
5. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.
6. Проведення науково-дослідної роботи

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Основний метод навчання – використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних, практичних та інноваційних форм практичних занять. Також методи усного викладу знань; закріплення навчального матеріалу; самостійної роботи студентів з осмислення й засвоєння нового матеріалу, роботи із застосування знань на практиці та вироблення вмінь і навичок; перевірки та оцінювання знань, умінь і навичок.

Методи навчання, що використовуються під час вивчення дисципліни, можна виокремити в наступні групи:

- Словесні (лекція, пояснення, бесіда, консультація)
- Наочні (ілюстрації, презентації, роздатковий матеріал тощо)
- Практичні (практичні роботи, реферати, презентації тощо)
- Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної (наукової) діяльності (навчальні дискусії, перегляд навчальних кінофільмів, наукова робота і т.ін.).

Лекції супроводжуються демонстрацією таблиць, зображень з мультимедійним супроводом. Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування.

Після висвітлення проблеми або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 4 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання самостійних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

В процесі вивчення дисципліни здійснюється поточний (модульний) контроль, шляхом проведення усного і письмового опитування, тестового контролю, модульного контролю, перевірки завдань для самостійної роботи та індивідуальних завдань (рефератів, презентацій, науково-дослідних робіт).

Поточне оцінювання знань здобувачів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача.

Підсумковий контроль здійснюється у формі екзамену.

Оцінювання видів навчально-наукової діяльності здобувача

№ п/п	Вид навчальної діяльності	Оціночні бали
ОБОВ'ЯЗКОВІ БАЛИ		
1	Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні питань	0-3 балів
2	Вчасне виконання модульних контрольних заходів	0-5 балів
3	Інші види робіт, передбачені навчальною програмою (виконання ІНДЗ)	0-10 балів
ЗА ВИБОРОМ СТУДЕНТА		
1	Підготовка письмового реферату (не більше одного з дисципліни)	0-5 балів
2	Підготовка різних видів методичного забезпечення навчальної дисципліни (тести, творчі завдання тощо)	0-5 балів
ЗАОХОЧУВАЛЬНІ БАЛИ		
1	Публікація статті у виданні за напрямом навчальної дисципліни	10 балів
2	Виступ з доповіддю на студентській науковій конференції	10 балів
3	Участь у всеукраїнській предметній олімпіаді чи/або конкурсі наукових робіт	10 балів

9. КРИТЕРІЇ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ І ВМІНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

при формі контролю «екзамен»

В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

Оцінка «відмінно» (90 – 100 балів). Здобувач має систематичні та глибокі знання навчального матеріалу, вміє без помилок виконувати практичні завдання, які передбачені програмою курсу, засвоїв основну й ознайомився з додатковою літературою, викладає матеріал у логічній послідовності, робить узагальнення й висновки, наводить практичні приклади у контексті тематичного теоретичного матеріалу.

Оцінка «добре» (74 – 89 балів). Здобувач повністю засвоїв навчальний матеріал, знає основну літературу, вміє виконувати практичні завдання, викладає матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення й висновки, але не наводить практичних прикладів у контексті тематичного теоретичного матеріалу або допускає незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, невеликі помилки у розрахунках при вирішенні практичних завдань.

Оцінка «задовільно» (60 – 73 бали). Здобувач засвоїв матеріал не у повному обсязі, дає неповну відповідь на поставлені теоретичні питання, припускається грубих помилок при вирішенні практичного завдання.

Оцінка «незадовільно» (менше 60 балів). Здобувач не засвоїв навчальний матеріал, дає неправильні відповіді на поставлені теоретичні питання, не володіє основними методами наукових досліджень при виконанні практичних завдань. Здобувач не допускається до складання іспиту, якщо кількість балів одержаних за результати успішності під час поточного та модульного контролю (відповідно змістовому модулю) впродовж семестру в сумі не досягла 35 балів.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ ПРИ РЕЙТИНГОВІЙ СИСТЕМІ ОЦІНЮВАННЯ

																		Вид підсумкового контролю	Загальна сума				
3-й семестр																							
ЗМ1 30			ЗМ2 40				МК							МК	210/3	70	екзамен	30	100				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	5	T8	T9	T10	T11	T12	5										
5	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5		5									
4-й семестр																							
ЗМ3 14		ЗМ4 21			ЗМ5 21			МК	ЗМ6											МК			
T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	5	T16	T17	18	T19	T20	T21						T22	T23	T24	5
5	5	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5						5	5	5	
5-й семестр																							
ЗМ8 20				МК 7		ЗМ9				ЗМ10				МК									
T25	T26	T27	T28			T29	T30	T31	T32	7													
7	7	7	7			7	7	7	7														

10. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Методичне забезпечення організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» включає:

- освітню програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій з навчальної дисципліни;
- плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення;

Непочатенко В.О. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Організація готельного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти (бакалавр). – Умань: Уманський НУ. 2025.

– завдання для самостійної роботи студента і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Непочатенко В.О. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Організація готельного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти (бакалавр). Умань: Уманський НУ. 2025.

- засоби діагностики знань та умінь студентів;
- завдання для модульного та підсумкового контролю знань;
- рекомендована література.

12. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Туризм і гостинність: досвід і сучасні реалії: колективна монографія / за наук. ред. С.Р. Бабушко. Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2021. 244 с.
2. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
3. Коркуна О., Холявка В., Демічковський А., Боратинський О., Кулик О., Піхур О. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019 -224ст.
4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
5. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник. Старобільськ : Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2018. Ч. 1. 188 с.
6. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-

- ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
7. Андрушків Б.М., Малюта Л.Я., Островська Г.Й. та ін. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
 8. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.
 9. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник. [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
 10. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник. Київ, Центр учбової літератури, 2017. 336 с.
 11. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х томах. Т. 1. Готелі. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.
 12. Порадник організатору та власнику агрооселі: методичні рекомендації / О.В. Кулініч, А.П. Аніщенко, А.В. Меляков, Д.Г. Дармостук. – Х. : Інститут соціальної політики регіону, 2016. – 84 с.
 13. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 329 с.
 14. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.
 15. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа. Навчальний посібник. Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2015. 580 с.

Допоміжна

1. Непочатенко В.О. Підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного бізнесу в Україні. *Інфраструктура ринку*, № 44, 2020р.
2. Непочатенко В.О. Мотивація персоналу в готельному господарстві. *Економіка і суспільство*. №31. 2021.
3. Непочатенко В.О. Особливості ціноутворення у готельному бізнесі. *Інтернаука. Серія «Економічні науки»* №10/54. 2021.
4. Гейдарова О. В., Гризовська Л. О. Особливості типізації засобів розміщення в індустрії гостинності. *Вісник Хмельницького національного університету*. Сер. Економічні науки. 2019, № 5. С. 74-77.
5. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. І [Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін.]. - Тернопіль : ФОН Паляниця В. А., 2018.-268 с
6. Голод А.П. Інноваційні фактори модернізації індустрії гостинності регіону. *Маркетинг в умовах розвитку цифрових технологій* :

матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (5 жовтня 2018 р). Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. С. 91-92.

7. Лупич О. О. Формування конкурентоспроможного готельного господарства регіону: дисертація. Ужгород, 2017. URL: <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/14429>
8. Мартієнко А. І., Дишкантюк О. В. Сутність гостинності як економічної категорії: *Економіка: реалії часу*. № 2 (30). 2017. С. 72–78. URL: <https://economics.net.ua/files/archive/2017/No2/72.pdf>.
9. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства. пер. с англ. М.: Аспект Пресс, 2016. 325 с.
10. Дишкантюк О.В. Формування інфраструктурного забезпечення сфери гостинності. *Економіст*. 2016. № 7. С. 25–28.
11. Організація сільського туризму в агросадибах [Текст] : навч. посіб. / Шершун М. Х. [та ін.] ; Рівнен. держ. гуманітар. ун-т, Рівнен. центр маркетинг. дослідж. - 2-е вид., випр. і допов. - Рівне : Олег Зень [вид.], 2016. - 236 с.
12. Мазур В. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу. *Журнал Європейської економіки*. 2015. Т. 14(3). С. 273-284
- Головко О.М. Організація готельного господарства : навчальний посібник / О. Головко [та ін. ; за ред. О. М. Головко]. - Київ : Кондор, 2012. - 337 с.
13. Круль Г.Я. Основы готельной справи : навч. посіб. / Я.Г. Круль. - Київ : Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
14. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 346 с.

12. Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України : офіційний вебсайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
2. Аналітичні публікації з проблем гостинності. URL: <http://prohotelia.com.ua>.
3. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC). URL: <http://www.wttc.org/>.
4. Державна туристична Адміністрації. URL: <http://www.tourism.gov.ua/>.
5. Державний Фонд фундаментальних досліджень України. URL: <http://www.dffd.gov.ua/>
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <http://3umf.com/doc/449/>.
7. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги URL: <http://www.kurortservice.-com/uploads/assets/file/per.pdf>.
8. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
9. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
10. Наукова бібліотека ім. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>.

11. Бізнес в Україні. URL:<http://www.ukrbiz.net>.

13. Зміни в робочій програмі

У робочій програмі відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» переглянуто структуру навчальної дисципліни в частині кількості годин виділених на аудиторну та поза аудиторну роботу, оновлено методичне забезпечення, список рекомендованої літератури та інформаційні ресурси.