

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Назва освітнього компонента <i>Нормативний/вибірковий</i>	Організація готельної справи. Нормативний
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)	2023-2024 / 1,2 семестр / 1 курс
Науково-педагогічний працівник	Бабко Н.М.
Профайл науково-педагогічного працівника	
Контактний тел.	0973324513
E-mail:	natalia.babko@ukr.net
Сторінка курсу в ЦОДТ МДПУ ім. Б. Хмельницького	https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=5425
Консультації	<i>Онлайн-консультації:</i> через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького.

1. АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компоненту «**Організація готельної справи**» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес».

Освітній компонент належить до циклу обов'язкових.

Предметом освітнього компоненту «**Організація готельної справи**» є об'єкти готельних підприємств, мотелів і кемпінгів; комплекси підприємств готельно-ресторанного бізнесу, їх основні та допоміжні приміщення; технологічні процеси підприємств готельного бізнесу, що відбуваються при здійсненні обслуговування туристів.

Контроль за видами діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо першого та другого модуля.

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

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Мета вивчення освітнього компоненту «**Організація готельної справи**» полягає у формуванні у здобувачів системи знань з питань основ проектування та дизайну закладів готельного господарства у відповідності з їхньою соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями;

- наданні здобувачам комплексу спеціальних знань про особливості розміщення закладів готельного господарства; плану благоустрою території закладів; визначення складу та площ приміщень об'єктів готельного господарства; обґрунтування зонування внутрішнього простору будівлі її дизайну;
- набутті навичок із визначення вибору основних конструктивних елементів будівлі;
- оволодінні основами архітектурного проектування та дизайну закладів готельного господарства;
- формуванні у здобувачів системи знань стосовно особливостей визначення площ, об'єму та техніко-економічної оцінки запропонованої будівлі; принципів об'ємно-планувальних рішень приміщень готельного господарства;
- набутті здобувачами необхідних знань та навичок, пов'язаних із призначенням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання для закладів готельно-ресторанного господарства, а також формування у здобувачів системи знань, які необхідні для впровадження нової техніки, комплексної механізації технологічних процесів.

Основними завданнями освітнього компоненту «**Організація готельної справи**» є вивчення:

- теоретичних основ проектування та дизайну закладів готельного господарства;
- сучасних тенденції та перспектив розвитку індустрії гостинності;
- існуючої нормативної документації щодо проектування та дизайну закладів готельного господарства;
- техніко-економічне обґрунтування проекту і завдань на проектування закладів готельного господарства;
- моделювання сервісно-виробничих процесів закладів готельного господарства та забезпечення їх апаратурного оформлення;

- розробка просторового рішення закладів відповідно до моделі їх роботи, нормативних вимог, сучасних презентацій та дизайнерських концепцій;
- проведення експертизи проектів;
- ознайомлення з усіма видами механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання, функціональним призначенням і особливостями конструкцій різних машин і апаратів, правилами їх експлуатації і техніки безпеки, методикою розрахунку техніко-економічних показників їх роботи;
- забезпечення засвоєння теоретичних основ процесів теплової та механічної обробки продуктів;
- ознайомлення з призначенням, класифікацією, будовою, правилами експлуатації ваговимірювального та касового устаткування, торговельних автоматів, холодильних машин;
- уміння виконувати необхідні інженерні розрахунки елементів технологічних машин і режимів роботи різних видів обладнання.

3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

1. Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності та туристичної індустрії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

2. Загальні (фахові) компетентності:

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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, ресторанного та туристичного бізнесу, та відстежувати зміни.

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

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

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

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

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

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

PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.

PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

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

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

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

5. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Вид заняття	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Кількість годин	62	78	160

6. ПОЛІТИКИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Політика академічної поведінки та етики:

- Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом;
- Вчасно виконувати завдання семінарів та питань самостійної роботи;
- Вчасно та самостійно виконувати контрольні-модульні завдання;
- Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні інтернет ресурсів та інших джерел інформації студент повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

7. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
7.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
МОДУЛЬ 1. ПРОЄКТУВАННЯ ТА ДИЗАЙН ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА						
БЛОК 1. ПРОЄКТУВАННЯ ОСНОВНИХ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛІВ						
12	Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (4 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
12	Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	Лекція (2 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (4 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
12	Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	Лекція (2 год.) Практичне заняття (6 год.) Самостійна робота (4 год.)	1-5; 1-16	Відповісти на питання, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
10	Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
10	Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)

10	Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
10	Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
БЛОК 2. ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЯХ						
12	Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (4 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
10	Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	Лекція (2 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (4 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
10	Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	Лекція (2 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (4 год.)	1-5; 1-16	Відповісти на питання, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
10	Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

10	Тема 12. Проектування торгової та адміністративно - побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
10	Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
12	Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СЛУЖБ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

БЛОК 3. ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ ПРО ОРГАНІЗАЦІЮ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ

8	Тема №1. Тенденції та ознаки еволюції готельного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
8	Тема №2. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
10	Тема №3. Характеристика основних типів засобів розміщення	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
10	Тема №4. Функціональна організація приміщень підприємств	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.)	1-5; 1-16	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру

	готельного господарства	Самостійна робота (6 год.)				(перший періодичний контроль)
10	Тема №5. Організація приміщень житлової групи. Класифікація готельних номерів	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
10	Тема №6. Організація нежитлових груп приміщень	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
10	Тема №7. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
12	Тема №8. Організація роботи служб і підрозділів у готельному підприємстві	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)

БЛОК 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СЛУЖБ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

8	Тема №9. Організація роботи служби прийому та розміщення у підприємствах готельного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
8	Тема №10. Технологія бронювання послуг у підприємствах готельного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

8	Тема №11. Організація реєстрації та розміщення гостей у підприємствах готельного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (4 год.)	1-5; 1-16	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
10	Тема №12. Організація прибиральних робіт у житлових групах, приміщеннях загального користування та прилеглої території підприємства готельного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
10	Тема №13. Організація роботи обслуговуючих служб на житлових поверхах підприємств готельного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
10	Тема №14. Організація надання додаткових послуг у підприємствах готельного бізнесу	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
10	Тема №15. Організація матеріально-технічного постачання у підприємствах готельного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
8	Тема №16. Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства	Лекція (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	1-5; 1-16	Подивитись презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)

7. 2 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

Тема лекції	Зміст лекції
Модуль 1. Проектування і дизайн закладів готельного господарства	
Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	<p>1.1. Суть проектування, його цілі і завдання. Історія виникнення та напрями розвитку.</p> <p>1.2. Класифікація проектувальних видів діяльності</p> <p>1.3. Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.</p>
Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	<p>2.1. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.</p> <p>2.2. Архітектурно-планувальна організація готелів.</p> <p>2.3. Типологія готельних споруд та їх характеристика.</p>
Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	<p>3.1. Внутрішня організація функціональних елементів готелів.</p> <p>3.2. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.</p>
Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	<p>4.1. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>4.2. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.</p>
Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	<p>5.1. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.</p> <p>5.2. Вимоги до проектування вестибюльної групи приміщень.</p>
Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів	<p>6.1. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.</p> <p>6.2. Основні принципи проектування житлових приміщень.</p> <p>6.3. Основні принципи проектування побутових приміщень.</p>
Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях	<p>7.1. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів.</p> <p>7.2. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування.</p> <p>7.3. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю.</p> <p>7.4. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.</p>
Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	<p>8.1. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.</p> <p>8.2. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.</p>
Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	<p>9.1. Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства.</p> <p>9.2. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.</p>
Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	<p>10.1. Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ.</p> <p>10.2. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ.</p>
Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-	<p>11.1. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.</p>

технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів	11.2. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення. 11.3. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.
Тема 12. Проектування торгової та адміністративно - побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	12.1. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. 12.2. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.
Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	13.1. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства. 13.2. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.
Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	14.1. Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства. 14.2. Заходи з технічного переоснащення підприємств. 14.3. Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів. 14.3. Типи реконструкцій.
Модуль 2. Організація роботи служб закладів готельного господарства	
Тема №1. Тенденції та ознаки еволюції готельного господарства	1. Виникнення перших закладів гостинності (стародавній світ II тис. до н.е. – V ст.) 2. Початок формування спеціалізованих закладів розміщення (епоха середньовіччя). 3. Розвиток готельної справи в XVI – XXст. 4. Сучасний розвиток готельного господарства. 5. Періодизація та особливості розвитку готельного господарства України. 6. Готельне господарство України на сучасному етапі.
Тема №2. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	1. Функціональне призначення підприємств готельного господарства. 2. Закордонний досвід типізації готелів. 3. Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим функціонування, рівень цін, забезпечення харчуванням, місткість, мета подорожі. 4. Понятійний апарат індустрії гостинності: послуга, сфера послуг, рівень комфорту, місткість номерного фонду, гостинність, процес обслуговування.
Тема №3. Характеристика основних типів засобів розміщення	1. Типи готельних підприємств залежно від функціонального призначення. 2. Характеристика транзитних готелів та готелів ділового призначення. 3. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку. 4. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.
Тема №4. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	1. Структура та функціональна характеристика прилеглої до споруди готелю території. 2. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. 3. Організація приміщень житлової групи

	4. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства
Тема №5. Організація приміщень житлової групи. Класифікація готельних номерів	<ol style="list-style-type: none"> 1. Склад приміщень, що належать до житлової групи. 2. Характеристика типів та категорій номерів. 3. Склад приміщень побутового обслуговування. 4. Характеристика та основні вимоги до коридорів, холів. 5. Класифікація готельних номерів.
Тема №6. Організація нежитлових груп приміщень	<ol style="list-style-type: none"> 1. Організація приміщень вестибюльної групи. 2. Організація приміщень побутового обслуговування і торгівлі. 3. Організація службових, господарських та виробничих приміщень. 4. Організація приміщень культурно-дозвіллевого обслуговування. 5. Організація приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.
Тема №7. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Інтер'єр. Основні поняття і вимоги. 2. Інтер'єр як художня композиція. 3. Меблі в інтер'єрі підприємств готельного господарства. 4. Декоративне мистецтво в художньому оформленні в готельному приміщенні. 5. Кольорове рішення в інтер'єрі приміщень.
Тема №8. Організація роботи служб і підрозділів у готельному підприємстві	<ol style="list-style-type: none"> 1. Організація роботи адміністративно-управлінської служби. 2. Організація роботи рецепшин. 3. Вимоги до персоналу рецепшин. 4. Організація роботи відділу бронювання. 5. Вимоги до персоналу відділу бронювання. 6. Організація роботи відділу обслуговування номерного фонду, вимоги до персоналу. 7. Організація роботи персоналу, що забезпечує харчування у готелі. 8. Організація роботи служби що надає додаткові послуги. 9. Види додаткових послуг.
Тема №9. Організація роботи служби прийому та розміщення у підприємствах готельного господарства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, їх значення. 2. Функціональні обов'язки адміністратора. 3. Функціональні обов'язки консьєржа готелю. 4. Функціональні обов'язки оператора автоматизованого розрахунку. 5. Стандарт поведінки працівників СПО.
Тема №10. Технологія бронювання послуг у підприємствах готельного господарства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функції і завдання відділу бронювання в готелі. 2. Основні вимоги до здійснення бронювання номерів. 3. Способи здійснення бронювання. 4. Анулювання бронювання. 5. Подвійне бронювання.

	<ul style="list-style-type: none"> 6. Терміни анулювання заявок на бронювання. 7. Сучасні системи Інтернет – бронювання, їх недоліки та переваги.
Тема №11. Організація реєстрації та розміщення гостей у підприємствах готельного господарства	<ul style="list-style-type: none"> 1. Технологія реєстрації туриста. 2. Порядок реєстрації туристичних груп. 3. Правила заповнення документів первинного обліку.
Тема №12. Організація прибиральних робіт у житлових групах, приміщеннях загального користування та прилеглої території підприємства готельного господарства	<ul style="list-style-type: none"> 1. Технологія прибиральних робіт приміщеннях житлової групи. 2. Вимоги щодо періодичності заміни постільної білизни. 3. Норми забезпечення готелю білизною і рушниками у світі. 4. Типові норми заміни постільної білизни та рушників. 5. Технологія прибиральних робіт громадських приміщень та території.
Тема №13. Організація роботи обслуговуючих служб на житлових поверхах підприємств готельного господарства	<ul style="list-style-type: none"> 1. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, технологія їх надання. 2. Побутове обслуговування мешканців готелю. 3. Види послуг, що надаються безкоштовно. 4. Види додаткових платних послуг; 5. Організація виїзду з номерів; 6. Порядок складання актів на відшкодування збитків; 7. Порядок збереження і повернення забутих речей мешканцям.
Тема №14. Організація надання додаткових послуг у підприємствах готельного бізнесу	<ul style="list-style-type: none"> 1. Додаткові послуги, що надаються для проживаючих у готельних господарства. 2. Організація проведення конференцій. 3. Організація послуг перекладача. 4. Організація транспортного обслуговування в готелі. 5. Організація анімаційних послуг. 6. Організація екскурсій для проживаючих. 7. Організація роботи пунктів прокату туристичного спорядження.
Тема №15. Організація матеріально-технічного постачання у підприємствах готельного господарства	<ul style="list-style-type: none"> 1. Товарно-матеріальні ресурси готелю. 2. Розрахунок потреби в різних видах матеріальних ресурсів. 3. Розрахунок запасів матеріальних ресурсів і методика їхнього нормування. 4. Методика нормування запасів матеріальних ресурсів. 5. Метод техніко-економічних розрахунків. 6. Економіко-математичний метод. 7. Шляхи економії і раціонального використання матеріальних ресурсів у готельному господарстві. 8. Шляхи підвищення ефективності управління товарно-матеріальними ресурсами готелів.
Тема №16. Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства	<ul style="list-style-type: none"> 1. Основні групи працівників підприємства працівників готельного господарства. 2. Кваліфікаційна структура персоналу.

3. Основні форми праці в готельних підприємства, їх характеристики.
4. Організація планування праці працівників готельного господарства.

7.3 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ)

Тема практичного заняття	Зміст практичного заняття
Модуль 1. Проектування і дизайн закладів готельного господарства	
Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

Тема 12. Проектування торгової та адміністративно - побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Модуль 2. Організація роботи служб закладів готельного господарства	
Тема №1. Тенденції та ознаки еволюції готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №2. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №3. Характеристика основних типів засобів розміщення	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №4. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №5. Організація приміщень житлової групи. Класифікація готельних номерів	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №6. Організація нежитлових груп приміщень	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №7. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №8. Організація роботи служб і підрозділів у готельному підприємстві	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №9. Організація роботи служби прийому та розміщення у підприємствах готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №10. Технологія бронювання послуг у підприємствах готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №11. Організація реєстрації та розміщення гостей у підприємствах готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №12. Організація прибиральних робіт у житлових групах, приміщеннях загального користування та прилеглої території підприємства готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

Тема №13. Організація роботи обслуговуючих служб на житлових поверхах підприємств готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №14. Організація надання додаткових послуг у підприємствах готельного бізнесу	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №15. Організація матеріально-технічного постачання у підприємствах готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Модуль 1. Проектування і дизайн закладів готельного господарства	
1. Загальні відомості про будівлі та споруди туристських комплексів, основні поняття	1. Загальні відомості про будівлі та споруди. 2. Поняття про конструктивні елементи будівель та будівельні вироби. 3. Основні вимоги до будівель та чинники що впливають на економічність їх будівництва й експлуатації. 4. Класифікація будівель. 5. Великопанельні житлові і громадські будівлі. 6. Види будівельних креслень, генеральні плани ділянок будівель і споруд. Стадії проектування.
2. Основні елементи і конструктивні схеми будівель та споруд готельного комплексу	1. Основні конструктивні елементи будівель і споруд. 2. Конструктивні типи та схеми будівель і споруд. 3. Вимоги, що висуваються до будівель готельних комплексів.
3. Оздоблювальні матеріали будівель і споруд готельного комплексу	1. Вибір оздоблюваних матеріалів. 2. Експлуатаційні вимоги до оздоблення. 3. Матеріали для оздоблення основних приміщень готелю. 4. Елементи оздоблення і контролю за якістю виконання робіт. 5. Обробка в сучасному інтер'єрі. 6. Природний декоративний камінь в інтер'єрі. 7. Художня кераміка. Художньо-декоративне скло. 8. Матеріали з деревини.. Полімерні матеріали і вироби.
4. Санітарно - технічне обладнання будівель і споруд туристського комплексу.	1. Водопостачання. 2. Каналізація.

	<ul style="list-style-type: none"> 3. Газопостачання. 4. Технічна експлуатація систем гарячого водопостачання. 5. Технічна експлуатація систем вентиляції. 6. Вентиляція і кондиціонування повітря. Смітте- і пиловидалення.
5. Технічна експлуатація електропостачання та електрообладнання будівель і споруд готелю.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Джерела електропостачання. 2. Джерела та види електроосвітлення. 3. Світильники, їх класифікація та устрій. 4. Устрій і експлуатація електроустановок. 5. Норми освітлення приміщень туркомплексу різних поверхів
6. Слабкострумові пристрої і автоматизація технологічних процесів готельного комплексу	<ul style="list-style-type: none"> 1. Засоби внутрішнього зв'язку. 2. Засоби охоронної та пожежної сигналізації. 3. Бронювання та автоматичні пристрої.
7. Ліфтове та підймальне обладнання готелів	<ul style="list-style-type: none"> 1. Ліфти: загальна характеристика та принципи роботи. 2. Планувальне рішення ліфтів, машинне відділення, техніка безпеки. 3. Ескалатори, їх устрій та пристрої. 4. Підймачі та підймальні пристрої. Фунікулери
8. Технічна експлуатація готельних комплексів	<ul style="list-style-type: none"> 1. Організація і управління технічної служби. 2. Обслуговування споруд та інженерних систем. 3. Організація ремонту готелю.
9. Основні критерії будівництва готельних комплексів	<ul style="list-style-type: none"> 1. Аспекти реалізації готельного проекту. 2. Сегментування ринку та економічні чинники.
10. Класифікація і типологія готелів	<ul style="list-style-type: none"> 1. Сучасна класифікація готелів, як засобів розміщення. 2. Диференціація у грошовому еквіваленті. 3. Різновид готелів, від фешенебельних до бюджетних.
11. Планування діяльності та стратегія економічного розвитку підприємств туризму	<ul style="list-style-type: none"> 1. Види планів. Методи та способи планування. 2. Стратегія розвитку підприємства та бізнес-планування.
12. Здійснення класифікації видів планування	<ul style="list-style-type: none"> 1. Виділення об'єктів планування на туристичних підприємствах. 2. Типізація планування залежно від обраного об'єкта: нормативне, стратегічне, тактичне та операційне.

	3. Побудова трьох підсистем планування діяльності туристичних підприємств.
13. Визначення загально фірмових та маркетингових цілей на основі проведених досліджень ринку туристичних послуг	1. Суть та функції маркетингу на туристичному підприємстві. 2. Характеристика туристичного ринку України та її регіонів. 3. Планування сегментації ринку та визначення місткості. 4. Дослідження зовнішнього середовища фірми. 5. Планування внутрішнього середовища діяльності підприємства. 6. Ситуаційний аналіз- SWOT - аналіз
14. Планування кадрового забезпечення діяльності туристичного підприємства	1. Роль і завдання кадрової політики на сучасному туристичному підприємстві. 2. Принципи, методи та етапи кадрового планування на підприємстві. 3. Стратегії управління персоналом підприємства.
Модуль 2. Організація роботи служб закладів готельного господарства	
Тема №1. Тенденції та ознаки еволюції готельного господарства	1. Виникнення перших закладів гостинності (стародавній світ II тис. до н.е. – V ст.) 2. Початок формування спеціалізованих закладів розміщення (епоха середньовіччя). 3. Розвиток готельної справи в XVI – XX ст. 4. Сучасний розвиток готельного господарства. 5. Періодизація та особливості розвитку готельного господарства України. 6. Готельне господарство України на сучасному етапі.
Тема №2. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	1. Функціональне призначення підприємств готельного господарства. 2. Закордонний досвід типізації готелів. 3. Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим функціонування, рівень цін, забезпечення харчуванням, місткість, мета подорожі. 4. Понятійний апарат індустрії гостинності: послуга, сфера послуг, рівень комфорту, місткість номерного фонду, гостинність, процес обслуговування.
Тема №3. Характеристика основних типів засобів розміщення	1. Типи готельних підприємств залежно від функціонального призначення. 2. Характеристика транзитних готелів та готелів ділового призначення. 3. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку. 4. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.
Тема №4. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	1. Структура та функціональна характеристика прилеглої до споруди готелю території. 2. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. 3. Організація приміщень житлової групи 4. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства
Тема №5. Організація приміщень житлової групи.	1. Склад приміщень, що належать до житлової групи.

Класифікація готельних номерів	<ol style="list-style-type: none"> 2. Характеристика типів та категорій номерів. 3. Склад приміщень побутового обслуговування. 4. Характеристика та основні вимоги до коридорів, холів. 5. Класифікація готельних номерів.
Тема №6. Організація нежитлових груп приміщень	<ol style="list-style-type: none"> 1. Організація приміщень вестибюльної групи. 2. Організація приміщень побутового обслуговування і торгівлі. 3. Організація службових, господарських та виробничих приміщень. 4. Організація приміщень культурно-дозвіллевого обслуговування. 5. Організація приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.
Тема №7. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Інтер'єр. Основні поняття і вимоги. 2. Інтер'єр як художня композиція. 3. Меблі в інтер'єрі підприємств готельного господарства. 4. Декоративне мистецтво в художньому оформленні в готельному приміщенні. 5. Кольорове рішення в інтер'єрі приміщень.
Тема №8. Організація роботи служб і підрозділів у готельному підприємстві	<ol style="list-style-type: none"> 1. Організація роботи адміністративно-управлінської служби. 2. Організація роботи рецепшин. 3. Вимоги до персоналу рецепшин. 4. Організація роботи відділу бронювання. 5. Вимоги до персоналу відділу бронювання. 6. Організація роботи відділу обслуговування номерного фонду, вимоги до персоналу. 7. Організація роботи персоналу, що забезпечує харчування у готелі. 8. Організація роботи служби що надає додаткові послуги. 9. Види додаткових послуг.
Тема №9. Організація роботи служби прийому та розміщення у підприємствах готельного господарства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, їх значення. 2. Функціональні обов'язки адміністратора. 3. Функціональні обов'язки консьєржа готелю. 4. Функціональні обов'язки оператора автоматизованого розрахунку. 5. Стандарт поведінки працівників СПО.
Тема №10. Технологія бронювання послуг у підприємствах готельного господарства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функції і завдання відділу бронювання в готелі. 2. Основні вимоги до здійснення бронювання номерів. 3. Способи здійснення бронювання. 4. Анулювання бронювання. 5. Подвійне бронювання. 6. Терміни анулювання заявок на бронювання. 7. Сучасні системи Інтернет – бронювання, їх недоліки та переваги.

Тема №11. Організація реєстрації та розміщення гостей у підприємствах готельного господарства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія реєстрації туриста. 2. Порядок реєстрації туристичних груп. 3. Правила заповнення документів первинного обліку.
Тема №12. Організація прибиральних робіт у житлових групах, приміщеннях загального користування та прилеглої території підприємства готельного господарства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія прибиральних робіт приміщеннях житлової групи. 2. Вимоги щодо періодичності заміни постільної білизни. 3. Норми забезпечення готелю білизною і рушниками у світі. 4. Типові норми заміни постільної білизни та рушників. 5. Технологія прибиральних робіт громадських приміщень та території.
Тема №13. Організація роботи обслуговуючих служб на житлових поверхах підприємств готельного господарства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, технологія їх надання. 2. Побутове обслуговування мешканців готелю. 3. Види послуг, що надаються безкоштовно. 4. Види додаткових платних послуг; 5. Організація виїзду з номерів; 6. Порядок складання актів на відшкодування збитків; 7. Порядок збереження і повернення забутих речей мешканцям.
Тема №14. Організація надання додаткових послуг у підприємствах готельного бізнесу	<ol style="list-style-type: none"> 1. Додаткові послуги, що надаються для проживаючих у готельних господарства. 2. Організація проведення конференцій. 3. Організація послуг перекладача. 4. Організація транспортного обслуговування в готелі. 5. Організація анімаційних послуг. 6. Організація екскурсій для проживаючих. 7. Організація роботи пунктів прокату туристичного спорядження.
Тема №15. Організація матеріально-технічного постачання у підприємствах готельного господарства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Товарно-матеріальні ресурси готелю. 2. Розрахунок потреби в різних видах матеріальних ресурсів. 3. Розрахунок запасів матеріальних ресурсів і методика їхнього нормування. 4. Методика нормування запасів матеріальних ресурсів. 5. Метод техніко-економічних розрахунків. 6. Економіко-математичний метод. 7. Шляхи економії і раціонального використання матеріальних ресурсів у готельному господарстві. 8. Шляхи підвищення ефективності управління товарно-матеріальними ресурсами готелів.
Тема №16. Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні групи працівників підприємства працівників готельного господарства. 2. Кваліфікаційна структура персоналу. 3. Основні форми праці в готельних підприємства, їх характеристики. 4. Організація планування праці працівників готельного господарства.

8. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

<p>Загальна система оцінювання курсу</p>	<p>За семестр з курсу дисципліни проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складником результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): $КТ = ПК + ПКР$. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів. Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60 % від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40 % балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів. Результати поточного контролю обчислюються як середньозважена оцінок ($X_{ср}$) за діяльність студента на практичних (семінарських) заняттях, що входять в число певної контрольної точки. Для трансферу середньозваженої оцінки ($X_{ср}$) в бали, що входять до 40 % балів контрольної точки (КТ), треба скористатися формулою: $ПК = (X_{ср}) * 20 / 5$. Таким чином, якщо за поточний контроль (ПК) видів діяльності студента на всіх заняттях $X_{ср} = 4.1$ бали, які були до періодичного контролю (ПКР), то їх перерахування на 20 балів здійснюється так: $ПК = 4.1 * 20 / 5 = 4.1 * 4 = 16.4 // 16$ (балів). За періодичний контроль (ПКР) студентом отримано 30 балів. Тоді за контрольну точку (КТ) буде отримано $КТ = ПК + ПКР = 16 + 30 = 46$ (балів).</p> <p>Студент має право на підвищення результату тільки одного періодичного контролю (ПКР) протягом двох тижнів після його складання у випадку отримання незадовільної оцінки.</p> <p>Підсумковим контролем є екзамен, на його складання надається 100 балів за виконання тестів (або задач чи завдань іншого виду). Загальний рейтинг з дисципліни (ЗР) складається з суми балів (Е), отриманих на екзамені, і підсумкової оцінки (ПО) та ділиться навпіл. $ЗР = (ПО + Е) / 2$</p>
<p>Практичні заняття</p>	<p>«5» – студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі розрахункові / тестові завдання. Здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«4» – студент достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових / тестових завдань. Студент здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«3» – студент в цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових / тестових завдань. Має</p>

	<p>ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.</p> <p>«2» – студент не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності. Правильно вирішив окремі розрахункові / тестові завдання. Безсистемно відділяє випадкові ознаки вивченого; не вміє зробити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.</p>
Умови допуску до підсумкового контролю	<p>Студент, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даної дисципліни.</p> <p>Студент зобов'язаний відпрацювати всі пропущені семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення студента до підсумкового контролю.</p>

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посібник / Ю. М. Коренець, Є. Г. Клевцов. Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. 162 с.
2. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур. Львів : Добра справа, 2019. 224 с.
3. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
4. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
5. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.

Допоміжна

1. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.
2. ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування.
3. ДСТУ 3279-95. «Стандартизація послуг. Основні положення».
4. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
6. ДБН 360.92** (зі змінами №1-10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
7. ДБН А2 3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
8. ДБН А3.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
9. ДБН В2.2-11:2002. Підприємства побутового обслуговування.

10. ДБН В2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
11. ДБН В22-13:2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруд.
12. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
13. ДСТУ Б А2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
14. ДСТУ Б А2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва, правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
15. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019.
16. СанПін 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво.

10. Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Професійне оснащення. URL: <http://www.eto.ua>
2. Проектування готелів. URL: <http://www.pskopora.com.ua>
3. Автоматизоване архітектурне проектування. URL: <http://www.graphisoft.com>
4. Проектування готелів. URL: <http://www.delvanteez.com.ua>
5. Всеукраїнський Союз асоціацій, підприємств та організацій туристичної сфери «УкрСоюзТур». URL: <http://www.travel.com.ua>
6. Концепції та проектування SPA та готелів. URL: <http://spa-project.com.ua>
7. Українська інформаційна система. URL: <http://www.utis.com.ua>
8. Онлайн-служба бронювання готелів. URL: <http://www.all-hotels.com.ua>
9. Проектування готелів. URL: <http://www.avk-project.com>