

Базова інформація про дисципліну	
Назва дисципліни	ГОТЕЛЬНА СПРАВА / HOTEL BUSINESS
Освітній ступінь	бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	242 Туризм
Освітня програма	<i>Міжнародний туризм</i>
Факультет	ФРГТБ
Курс	I
Анотація курсу	<p>Метою вивчення дисципліни «Готельна справа» є: формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок з організації готельної справи.</p> <p>Завданням вивчення дисципліни є надання студентам ґрунтовних знань та практичних навичок щодо формування професійних компетентностей в області організації готельної справи.</p> <p>Предметом вивчення дисципліни є організація готельної справи, як виду професійної діяльності.</p>
Мова викладання	українська
Інформація про викладача дисципліни	Ткачук Тетяна Михайлівна Кандидат економічних наук

РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

*242 Туризм,
спеціалізація «Міжнародний туризм» (ОС бакалавр)*

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Фахові компетентності за освітньою програмою</i>		
К20.	Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)	1, 2, 3-7, 9
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
ПР02.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.	2-9
ПР08.	Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.	2-9
ПР09.	Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	2-9

ПР13.	Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.	8-9
ПР14.	Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.	7-9

Пререквізити дисципліни	вивчення дисципліни базується на знаннях з дисципліни «Організація туризму».
Зміст дисципліни та результати навчання	
Тематичний план	<p>Тема 1. Теоретичні основи готельної справи</p> <p><i>Тема 1.1. Організаційні передумови розвитку готельної справи</i></p> <p><i>Тема 1.2. Концепції гостинності</i></p> <p>Тема 2. Еволюція готельної справи</p> <p><i>Тема 2.1. Історія розвитку готельної справи</i></p> <p><i>Тема 2.2. Історія розвитку готельної справи в Україні</i></p> <p><i>Тема 2.3. Глобалізація готельної справи</i></p> <p>Тема 3. Типи готелів</p> <p><i>Тема 3.1. Типізація готелів</i></p> <p><i>Тема 3.2. Концепція готелю</i></p> <p><i>Тема 3.3. Готелі ділового призначення</i></p> <p><i>Тема 3.4. Готелі для відпочинку</i></p> <p><i>Тема 3.5. Спеціалізовані готелі</i></p> <p><i>Тема 3.6. Транзитні готелі</i></p> <p><i>Тема 3.7. Креативні (атмосферні) готелі</i></p> <p>Тема 4. Класифікація готелів</p> <p><i>Тема 4.1. Класифікація готелів за рівнем сервісу</i></p> <p><i>Тема 4.2. Світовий досвід класифікації готелів</i></p> <p>Тема 5. Організація приміщень в готелях</p> <p><i>Тема 5.1. Функціональна організація приміщень в готелях</i></p> <p><i>Тема 5.2. Організація приміщень вестибюльної групи</i></p> <p><i>Тема 5.3. Організація приміщень житлової групи</i></p> <p><i>Тема 5.4. Організація приміщень нежитлової групи</i></p> <p>Тема 6. Організація обслуговування в готелях</p> <p><i>Тема 6.1. Сервісна система в готелях</i></p> <p><i>Тема 6.2. Організація служб бронювання, прийому та розміщення</i></p> <p><i>Тема 6.3. Інформаційні технології обслуговування в готелях</i></p> <p><i>Тема 6.4. Модулі Micros Fidelio V8 для організації обслуговування</i></p> <p><i>Тема 6.5. Організація обслуговування в номерах</i></p> <p><i>Тема 6.6. Організація надання додаткових послуг</i></p> <p><i>Тема 6.7. Організація служби безпеки в готелі</i></p> <p>Тема 7. Організація клінінгу в готелях</p> <p><i>Тема 7.1. Планування та організація клінінгових робіт</i></p> <p><i>Тема 7.2. Клінінгові роботи на території готелів</i></p> <p><i>Тема 7.3. Впорядкування ландшафтних площ готелю</i></p> <p><i>Тема 7.4. Професійне обладнання для клінінгу в готелях</i></p> <p><i>Тема 7.5. Хаускіпінг у житловій групі приміщень готелів</i></p> <p><i>Тема 7.6. Хаускіпінг у нежитлових групах приміщень готелю</i></p> <p><i>Тема 7.7. Контроль якості клінінгових робіт в готелі</i></p> <p>Тема 8. Організація господарських підрозділів в готелях</p> <p><i>Тема 8.1. Організація технічних підрозділів готелю</i></p> <p><i>Тема 8.2. Організація служби постачання та складського підрозділу</i></p>

	<p>Тема 9. Організація праці персоналу в готелі Тема 9.1. Професійні компетентності персоналу Тема 9.2. Організація робочих місць персоналу в готелях</p>
Структура навантаження студентів	6 кредитів, 28 годин лекційних занять, 28 годин практичних занять, 124 години самостійної роботи. Підсумковий контроль – письмовий екзамен.
Поточний контроль критерії оцінювання	усне опитування, тести, індивідуальні завдання (практичні роботи, кейси, презентації), контрольна письмова робота
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бойко М.Г., Гонкало Л.М. <i>Організація готельного господарства: Електронний підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2015. – 494 с.</i> 2. Давидова О.Ю. <i>Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Текст] : підруч. / О. Ю. Давидова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. - 487 с.</i> 3. Мальська М. П. <i>Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 3-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.</i> 4. Розметова О.Г. <i>Організація готельного господарства: Підручник /О.Г.Розметова, Т.Л.Мостенська, Т.В.Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка – ФОП Сисин О.В., 2014. - 432 с.</i> 5. <i>HoReCa : навч. посіб.: у 3 т. - Т.1. Готелі (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 426 с.</i>
Відпрацювання пропусків занять	Відпрацювання пропущених занять з поважних причин буде здійснюватися шляхом виконання індивідуальних завдань (презентації) та усного опитування.
Допуск до підсумкового контролю	Необхідними умовами допуску до підсумкового контролю є виконання всіх обов'язкових індивідуальних завдань
Академічна доброчесність	https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf