

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу
Укоопспілки «Полтавський
університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н
Форма № П-2.04

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

_____ Т.В. Капліна
(підпис)

«_____» _____ 20__ р.

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни
**«Організація туризму (Організація
ресторанного господарства. Організація
готельного господарства)»**

Освітня програма/спеціалізація	«Туризм» <i>(назва)</i>
Спеціальність	242 Туризм <i>(код, назва спеціальності)</i>
Галузь знань	24 Сфера обслуговування <i>(код, назва галузі знань)</i>
ступінь вищої освіти	Бакалавр <i>(бакалавр, магістр, доктор філософії)</i>

Укладачі програми:

Капліна Т.В., д.т.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Капліна А.С., к. е. н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Дудник С.О., асистент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Робоча програма схвалена та
рекомендована до використання в
освітньому процесі на засіданні кафедри
готельно-ресторанної та курортної
справи

Протокол засідання кафедри
від 22 листопада 2019 р., № 4

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми спеціальності
«Туризм» ступеня бакалавр

_____ Ю. В. Карпенко
(підпис)

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни	4
Розділ 2 Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни	8
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	9
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів	18
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу	23
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації	24

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни
«Організація туризму (Організація ресторанного господарства.
Організація готельного господарства)»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки – після вивчення навчальних дисциплін: – Екологічна свідомість та відповідальність бізнесу; – Організація діяльності суб'єктів туристичної сфери; – Організація туризму (Організація екскурсійної діяльності. Організація туристичних подорожей).
2. Кількість кредитів за ЄКТС – 3.
3. Кількість модулів – 2.
4. Обов'язкова у відповідності до навчального плану
5. Курс – 3
6. Семестр – 6
7. Кількість годин: – загальна кількість: 6 семестр – 90. – лекції: 6 семестр – 12 – практичні заняття: 6 семестр – 24 – самостійна робота: 6 семестр – 54 – вид підсумкового контролю – екзамен, 6 семестр

Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни: є засвоєння студентами теоретичних основ функціонування підприємств готельного господарства на ринку послуг, а також сприйняття ними готельного господарства, як невід'ємної складової туризму України, що набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками класифікувати підприємства готельного господарства за рівнем комфорту, визначення його типу в залежності від факторів впливу, успішну діяльність на ринку туристичних і готельних послуг.

Студенти повинні знати:

- особливості організації готельної індустрії в Україні та за кордоном;
- фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства;
- характеристику основних типів засобів розміщення;
- характеристику підприємств готельного господарства для відпочинку, ділового призначення;
- характеристику лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства;
- сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства;
- класифікація підприємств готельного господарства України;
- функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.

Студенти повинні вміти:

- розподіляти підприємства готельного господарства за типами;
- класифікувати підприємства готельного господарства за категоріями;
- визначати структуру підприємств готельного господарства для відпочинку, лікувально-оздоровчого, ділового призначення;
- організувати приміщення житлової і нежитлової груп підприємств готельного господарства.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
	<i>Загальні компетентності</i>	
1	здатність працювати в міжнародному контексті (K07)	застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг (ПР12)
2	навички міжособистісної взаємодії (K12)	застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів (ПР06)
3	здатність планувати та управляти часом (K13)	розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт (ПР07)
	<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>	
4	здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління (K18)	розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (ПР10); аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань (ПР19)
5	розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного) (K20)	застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів (ПР06)
6	розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем (K22)	розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
7	здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах (K23)	технологічна) (ПР10) організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки (ПР09)
8	здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу (K26)	застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів (ПР06)
9	здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці (K28);	застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг (ПР12);
	здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу (K30).	адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях (ПР18)

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Програма навчальної дисципліни «Організація туризму (Організація готельного господарства)» укладена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності «Туризм» освітня програма «Туризм», затвердженої наказом по університету від 22 березня 2019 р., № 60.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни навчальної дисципліни

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання практичного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<i>Модуль 1. Типізація і класифікація засобів розміщення</i>			
<p>Тема 1. Характеристика основних типів засобів розміщення</p> <p>1.1 Фактори, що впливають на типізацію закладів розміщення.</p> <p>1.2. Основні типи закладів розміщення, їх характеристика</p> <p>1.3. Типологія засобів розміщення відповідно до WTO</p>	<p>Тема 1. Характеристика основних типів засобів розміщення (практичне заняття 1).</p> <p>1.1. Фактори, що впливають на типізацію закладів розміщення.</p> <p>1.2. Готельні підприємства ділового призначення.</p> <p>1.3. Типологія засобів розміщення WTO</p>	<p>Описати типізацію готельного господарства за основними факторами. За даними Державної служби статистики України проаналізувати структуру готельного ринку України за типами по регіонах за 5 останніх років. Зробити висновки щодо структури, динаміки й тенденцій готельного ринку.</p> <p>Проаналізувати, які типи підприємств переважають в Україні.</p>	<p>1, 2, 5, 7, 8, 11, 13, 16</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання практичного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>Тема 2. Характеристика підприємств готельного господарства туристично-екскурсійного, туристично-спортивного призначення, спеціалізовані туристичні готелі</p> <p>1.1 Характеристика туристично-екскурсійних готелів.</p> <p>1.2. Характеристика туристично-спортивних готелів</p> <p>1.3. Спеціалізовані туристичні готелі, їх призначення</p>	<p>Тема 2. Характеристика підприємств готельного господарства туристично-екскурсійного, туристично-спортивного призначення, спеціалізовані туристичні готелі (практичне заняття 2).</p> <p>1.1. Характеристика транзитних готелів.</p> <p>1.2. Характеристика туристично-екскурсійних та туристично-спортивних готелів.</p> <p>1.3. Спеціалізовані туристичні готелі, їх характеристика</p>	<p>За статистичними даними проаналізувати сучасні тенденції регіонального ринку засобів розміщення: туристично-екскурсійних, туристично-спортивних, спеціалізованих туристичних готелів. Зробити висновки щодо їх стану й надати пропозиції щодо подальшого розвитку. Обґрунтуйте доцільність впровадження концепції курортного готелю. Назвіть регіони України, які мають такі перспективи.</p>	<p>3, 4, 6, 10, 11, 13, 16, 26, 28</p>
<p>Тема 3. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства</p> <p>1.1. Історичні підходи до</p>	<p>Тема 3. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства (практичне заняття 3).</p>	<p>Назвіть і охарактеризуйте основні системи класифікації готелів: Великобританії; Німеччини,</p>	<p>5,6,7,9, 10, 27, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 40</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання практичного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>класифікації готельних господарств</p> <p>1. 2. Основні принципи, які закладено до класифікації підприємств готельного господарства</p> <p>1. 3. Загальні вимоги до підприємств готельного господарства</p> <p>1. 4. Національні класифікації підприємств готельного господарства у світі</p>	<p>1. 1. Основні принципи, які закладено до класифікації підприємств готельного господарства.</p> <p>1. 2. Загальні вимоги до класифікації підприємств готельного господарства.</p> <p>1. 3. Характеристика додаткових послуг підприємств готельного господарства.</p> <p>1. 4. Національні класифікації підприємств готельного господарства у світі.</p>	<p>Франції, Іспанії, Греції, Словенії, Австралії, США та досвід класифікацій країн СНД. Розкрийте основні підходи до класифікації готелів: рівень комфорту, місткість номерного фонду, функціональне призначення, розташування, тривалість роботи, забезпечення закладами харчування, тривалість перебування, ціни.</p>	
<p>Тема 4. Класифікація підприємств готельного господарства України</p> <p>1. 1. Загальна характеристика класифікації підприємств готельного господарства України</p>	<p>Тема 4. Класифікація підприємств готельного господарства України (практичне заняття 4)</p> <p>1. 1. Загальні вимоги до всіх готельних господарств.</p> <p>1. 2. Мінімальні вимоги до</p>	<p>Скласти схему порядку атестації готельних господарств в Україні. Скласти список документів для проходження атестації підприємством готельного господарства. За даними</p>	<p>1, 2, 5, 7, 8, 11, 13, 16, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 27</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання практичного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>1. 2. Вимоги до якості послуг в готелях України в залежності від категорії</p> <p>1. 3. Критерії бальної оцінки готелів з різним номерним фондом</p>	<p>«*****», «****», «***», «**», «*»-зіркових підприємств готельного господарства.</p> <p>1. 3. Порядок атестації підприємств готельного господарства</p>	<p>Мінекономрозвитку скласти список підприємств готельного господарства, які мають категорійність.</p> <p>Проаналізувати підприємства готельного господарства, які мають сертифікати відповідності.</p>	
<p>Модульна контрольна робота №1</p>			
<p><i>Модуль 2. Організація приміщень та технологія обслуговування в готельному господарстві</i></p>			
<p>Тема 5. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства</p> <p>1. 1. Фактори, що визначають кількісно-якісний склад підприємств готельного господарства</p> <p>1. 2. Розподіл приміщень у підприємствах готельного</p>	<p>Тема 5. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства (практичне заняття 5)</p> <p>1. 1. Основні блоки приміщень підприємств готельного господарства.</p> <p>1. 2. Характеристика приймально-допоміжних</p>	<p>Скласти схему взаємозв'язків функціональних зон готелю. Сформувати схему основних зон вестибюльної групи приміщень, основних та допоміжних приміщень на підприємстві готельного господарства.</p>	<p>2, 5, 9, 12, 26</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання практичного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
господарства на групі. 1. 3. Вестибюльна група приміщень	приміщень 1. 3. Характеристика підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення.		
Тема 6. Організація приміщень житлової і нежитлової групи підприємств готельного господарства 1. 1. Основне призначення приміщень готельного господарства 1. 2. Характеристика типів номерів та основні вимоги до організації номерного фонду 1. 3. Основні вимоги до коридорів, холів, віталень. Організація приміщень для побутового обслуговування	Тема 6. Організація приміщень житлової групи (практичне заняття 6) 1. 1. Склад приміщень, які належать до житлової групи. 1. 2. Характеристика категорій та типів номерів. 1. 3. Організація приміщень для побутового обслуговування. 1. 4. Характеристика і основні вимоги до коридорів, холів, віталень. 1. 5. Характеристика приміщень нежитлової групи.	Охарактеризувати приміщення житлової групи категорії готелів «*» - «****». Проаналізувати організацію вестибюльної групи декількох готелів регіону (за вибором студента). Виділіть робочу зону і зону відпочинку. Описати технологічні цикли й операції, які відбуваються в цих зонах.	1, 2, 5, 7, 8, 11,12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 28

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання практичного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
на поверсі. 1. 4. Організація нежитлових груп приміщень підприємств готельного господарства			
Тема 7.Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві 1. 1. Технологія прибирання території готельного господарства. 1. 2.Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи. 1. 3.Технологія прибирання приміщень загального користування.	Тема 7. Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві (практичне заняття 7) 1. 1. Технологія прибирання території підприємства готельного господарства. 1. 2. Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи. 1. 3.Технологія прибирання приміщень загального користування. 1. 4. Норми витрат господарчих матеріалів, білизни, предметів гостинності для номерів	Представити у вигляді схеми процес складання звіту з прибирання та передачі інформації між відділами. У таблицю занести інвентар та матеріали, які використовуються для прибирання номерного фонду. Дослідити постачальників інвентарю та матеріалів для прибирання. У таблиці навести функціональні обов'язки працівників служби обслуговування (посада - обов'язки).	1, 2, 5, 7, 8, 11, 13, 16, 36

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання практичного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	різної категорії. 1. 5. Механізми, інвентар і матеріали, що використовуються для проведення прибиральних робіт.		
<p>Тема 8. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення</p> <p>1. 1. Бронювання місць і номерів у готелі.</p> <p>1. 2. Порядок прийому туристів у підприємствах готельного господарства.</p> <p>1. 3. Порядок документального оформлення туриста в підприємстві готельного господарства.</p> <p>1. 4. Особливості бронювання та реєстрації</p>	<p>Тема 8. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення (практичне заняття 8)</p> <p>1. 1. Бронювання місць і номерів у готелі.</p> <p>1. 2. Порядок прийому туристів у підприємствах готельного господарства.</p> <p>1. 3. Порядок документального оформлення туриста в підприємстві готельного господарства.</p> <p>1. 4. Особливості</p>	<p>Скласти перелік форм звітності в готелі та заповнити їх.</p> <p>Проаналізувати документально-інформаційний потік при первинному обліку гостей: громадян України та іноземних громадян; записати основні відмінності.</p>	<p>7, 8, 9, 11, 13, 14, 26, 28, 38</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання практичного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
туристських груп.	бронювання та реєстрації туристських груп.		
<p>Тема 9. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування</p> <p>1.1 Організація та підготовка поверхів до поселення гостей.</p> <p>1.2. Організація виїзду із номерів. Прийом номера персоналом у гостя.</p> <p>1.3. Робота з багажем гостей. Порядок збереження і повернення забутих речей гостями.</p>	<p>Тема 9. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування (практичне заняття 9-10)</p> <p>1.1 Організація та підготовка поверхів до поселення гостей.</p> <p>1.2. Організація виїзду із номерів. Прийом номера персоналом у гостя.</p> <p>1.3. Робота з багажем гостей. Порядок збереження і повернення забутих речей гостями.</p>	<p>Скласти схему прийому номера у гостя.</p> <p>Розробити заходи щодо покращення безпеки проживання та умов збереження майна в готелі (за власним вибором).</p> <p>Розробити ситуацію для рольової гри «Бронювання місць у підприємстві готельного господарства».</p> <p>Описати порядок збереження і повернення забутих гостями речей. Визначити структуру основного технологічного циклу «Організація виїзду та розрахунок при виїзді».</p>	<p>7, 8, 9, 11, 13, 14, 17, 18, 26, 28, 36, 38, 41</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання практичного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>Тема 10. Організація допоміжних служб і обслуговуючих господарств при засобах розміщення</p> <p>1.1 Завдання, зміст і основні напрямки організації допоміжних служб.</p> <p>1.2 Система організації продовольчого постачання.</p> <p>1.3. Система організації матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.</p> <p>1.4. Організація санітарної служби в готельному господарстві.</p>	<p>Тема 10. Організація допоміжних служб і обслуговуючих господарств при засобах розміщення (практичне заняття 11-12)</p> <p>1.1. Завдання, зміст і основні напрямки організації допоміжних служб.</p> <p>1.2. Система організації продовольчого постачання.</p> <p>1.3. Система організації матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.</p> <p>1.4. Організація санітарної служби в готельному господарстві.</p>	<p>Скласти схему організації роботи допоміжних служб готелю.</p> <p>За завданням викладача заповнити таблицю матеріально-технічного забезпечення готелю.</p> <p>Скласти схему організації роботи санітарної служби готелю в залежності від категорії і потужності готелю.</p>	<p>7, 8, 9, 11, 13, 14, 26, 28</p>

Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань

Система поточного і підсумкового контролю має за мету оцінювання рівня сформованості тих чи інших компетентностей та досягнення програмних результатів навчання за навчальною дисципліною «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)».

Компетентність як інтегрований результат індивідуальної навчальної діяльності студентів, формується на основі оволодіння ними змістовими (знання), процесуальними (уміння) і мотиваційними компонентами, його рівень виявляється в процесі оцінювання. Визначення рівня сформованості дисциплінарних компетентностей (результатів навчання) здійснюється за: певним розділом (темою) робочої програми навчальної дисципліни; практичними заняттями (контрольна робота, перевірка та захист індивідуального завдання, тестування тощо).

Об'єктами контролю є: робота студентів на лекціях, практичних, заняттях, якість та своєчасність виконання індивідуальних і домашніх завдань, поточних модульних робіт. Контрольні заходи здійснюються науково-педагогічними працівниками і включають поточний і підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, практичних, перевірки виконання індивідуальних і домашніх завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни та оцінювання набутих компетентностей.

Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

При проведенні практичних занять – контроль здійснюється при розв'язуванні окремими студентами біля дошки та «малими групами» комплексу практичних задач і проблемних ситуацій та інше.

Поточний контроль виконання студентами індивідуальних і домашніх завдань здійснюється за допомогою перевірки науково-педагогічним працівником результатів розв'язання ситуаційних завдань.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточних модульних робіт, здійснюється при перевірці виконання відповідних тестів в письмовій формі або за допомогою відповідного програмного забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу, при перевірці виконання практичних ситуацій в письмовій формі тощо.

Підсумкове оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється у формі екзамену.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни при формі контролю у формі екзамену визначається як сума балів за поточну успішність, поточний модульний контроль (не більше 60 балів) та кількість балів, отриманих за здачу екзамену (не більше 40 балів).

З метою мотивації студентів до активного та якісного виконання усіх видів навчальної роботи протягом семестру до загальної підсумкової оцінки можуть бути додані бали у розмірі до 10 % від загальної підсумкової оцінки, коефіцієнт мотивації (0,1). Мотивація студентів застосовується за умови виконання ними всіх видів навчальної роботи, які передбачені робочим навчальним планом підготовки студентів і робочою програмою з навчальної дисципліни незалежно від результатів виконання.

Застосування та конкретне значення коефіцієнту мотивації пізнавальної діяльності студентів визначається науково-педагогічним працівником кафедри враховуючи активність студента при вивченні навчальної дисципліни (відвідування навчальних занять, виконання видів навчальної діяльності, виконання поточних модульних робіт, участь у науково-дослідній роботі тощо).

Загальна підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 5. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи						Кількість балів
	відвідування занять	захист виконаного домашнього завдання	обговорення матеріалу занять	виконання навчальних завдань	доповіді з рефератами та їх обговорення	тестування	
<i>Модуль 1. Типізація і класифікація засобів розміщення</i>							
Тема 1. Характеристика основних типів засобів розміщення.	0,5	0,5	1	1	0,5	0,5	4
Тема 2. Характеристика підприємств готельного господарства туристично-екскурсійного, туристично-спортивного призначення, спеціалізовані туристичні готелі	0,5	0,5	1	1	0,5	0,5	4
Тема 3. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства	0,5	0,5	1	1	0,5	0,5	4
Тема 4. Класифікація підприємств готельного господарства України	0,5	0,5	1	1	0,5	0,5	4
Поточний контроль до модуля 1							10
<i>Модуль 2. Організація приміщень та технологія обслуговування в готельному господарстві</i>							
Тема 5. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	0,5	0,5	1	1	0,5	0,5	4

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи						Кількість балів
	відвідування занять	захист виконаного домашнього завдання	обговорення матеріалу занять	виконання навчальних завдань	доповіді з рефератами та їх обговорення	тестування	
Тема 6. Організація приміщень житлової і нежитлової групи підприємств готельного господарства	0,5	0,5	1	1	0,5	0,5	4
Тема 7. Технологія прибиральних робіт у готельному господарстві	0,5	0,5	1	1	0,5	0,5	4
Тема 8. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення	0,5	0,5	1	1	0,5	0,5	4
Тема 9. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування	0,5	0,5	1	1	0,5	0,5	4
Тема 10. Організація допоміжних служб і обслуговуючих господарств при засобах розміщення	0,5	0,5	1	1	0,5	0,5	4
Поточний контроль до модуля 2							10
Підсумковий контроль	Екзамен						40
Разом							100

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЕКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 7. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь в конкурсах на кращого знавця дисципліни: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	6
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	6
2. Науково-дослідна	1. Участь в наукових гуртках	6
	2. Участь в конкурсах студентських робіт: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	6
	3. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	6
Разом*		30

*За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не

більше 30 балів.

Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

3. Дистанційний курс «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Байлік І. М. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
2. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : електрон. підруч. / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
3. Брашнов С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е. В. Мигунова, С. Г. Брашнов. – Москва : ФЛИНТА, 2013. – 110 с.
4. Головка О.М. Організація готельного господарства : навчальний посібник / О. Головка [та ін. ; за ред. О. М. Головка]. – Київ : Кондор, 2012. – 337 с.
5. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – 3-е изд., перераб. – Москва : КНОРУС, 2016. – 168 с.
6. Данько Н. І. Основы готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишнеvsька [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
7. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник / О. Є. Кашинська. – Старобільськ : Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2018. – Ч. 1. – 188 с.
8. Круль Г.Я. Основы готельної справи : навч. посіб. / Я.Г. Круль. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
9. Лайко М.Ю. Мирова индустрия гостеприимства: учебное пособие / М. Ю. Лайко, Д. А. Штырно. – Москва : Изд-во Рос. экон. акад., 2005. – 229 с.
10. Левицька І.В. Готельна справа. Навчальний посібник / І.В. Левицька, Н.В.Корж, Н.В. Онищук. – Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2015. – 580 с.
11. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук.

– Київ: Центр учбової літератури, 2017. – 336 с.

12. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. / М. П.Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.

13. Мунін Г. Б. Малі готелі: організація роботи та обслуговування : навч. посібник / Г. Б. Мунін, О. С. Кривоносов, З. В. Марциновська. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – Київ : Університет «Україна», 2012. – 336 с.

14. Обслуговування в номерах готелю // Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с. – Режим доступу:

http://pidruchniki.com/16801028/turizm/obslugovuvannya_nomerah_hotel_yu

15. 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.

16. Організація обслуговування у малих готелях : навч. посібник / Г.Б. Мунін, З.І. Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. – Київ: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. – 181 с.

17. Особливості контакту персоналу готелю з клієнтами [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lektsii.net/1-100367.html>

18. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябев; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків: ХНАМГ, 2010. – 286 с.

19. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги: ДСТУ 4268 : 2003. – [Чинний від 2003-12-23]. – Київ: Держспоживстандарт України, 2004. – 10 с. : табл. – (Національний стандарт України).

20. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення : ДСТУ 4527 : 2006. – [Чинний від 2006-02-28]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 24 с. : табл. – (Національний стандарт України).

21. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – Київ : Держстандарт України, 2004. – 12 с. –

(Національний стандарт України)

22. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : введ. 16.03.2004 р. – Київ, 2004. – 8 с. (Наказ Державної туристичної адміністрації України № 19).

23. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання). : введ. 07.01.2008 р. – Київ: 2007. – 23 с. (Наказ Держспоживстандарту України № 207).

24. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям (в поточній редакції) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/Documents/RestrSvidotstvProVstanovlenniaKategorii>

25. Розметова О.Г. Організація готельного господарства : підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський : Абетка, 2014. – 432 с.

26. Стандарти на зvezdy HotelStars Union, HOTREC, UNWTO [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotelstars.crimea.ws/documents/standarts-of-categorization/standartyunwtohotelstars-union>

27. Технологічна схема обслуговування туристів в готелі та її характеристика // Менеджмент туристичної індустрії : навч. посібник / за ред. проф. І. М. Школи. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2003. – 662 с. – Режим доступу: <http://buklib.net/books/22018/>.

Додаткові

28. Артёмов, Е.Н. Современные стандарты обслуживания. Организация питания в ресторанах, гостиницах и туризме: учебное пособие для высшего профессионального образования / Е.Н. Мясцева, Е.Н. Артёмов. – Орел : ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2013. – 247 с.

29. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen : учеб. пособие / Н.П. Алексеева. – 2-е изд., стер. – Москва : ФЛИНТА, 2016. – 344 с. : ил.

30. Еланцева О.П. Документационное обеспечение деятельности гостиниц : учебное пособие / О.П. Еланцева. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2013. – 324 с.

31. Жулидов С.Б. The Hotel Business : учеб. пособие / С.Б. Жулидов. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 160 с. : ил. – (Special English for Universities, Colleges).

32. Сухов Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Р.И. Сухов. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016. – 196 с.

33. Уокер Д. Управление гостеприимством: Вводный курс / Д. Уокер ; пер. В.Н. Егоров. – Москва : Юнити, 2012. – 880 с. – (Зарубежный учебник).

34. Черевичко Т.В. Теоретические основы гостеприимства : учеб. пособие / Т.В. Черевичко. – 3-е изд., стер. – Москва : ФЛИНТА, 2019. – 286 с. – (Социально-культурный сервис и туризм).

Електронні ресурси

35. Всеукраїнська молодіжна хостел-організація [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://hihostels.com.ua>.

36. Classification of hotel establishment within the EU, available at: http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel_establishment_classification_EU_en.pdf

37. Classification of hotels the USA, available at: [http://ivsoi.org/archives/Understanding the New French Hotel Rating System](http://ivsoi.org/archives/Understanding%20the%20New%20French%20Hotel%20Rating%20System), available at: <http://europeupclose.com/article/french-hotel-rating-system>

38. Guidelines for Hotel Classification in USA & UK, available at: <http://mystikalindia.com/2012/04/guidelines-for-hotel-classification-in-usa-uk/>

39. Hotel classification system, available at: http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification_-_update_June_2011.pdf

40. Standards of hotel classification, available at: <http://www.worldhotelrating.com/about.php>.

41. The Leading Hotels. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.lhw.com

42. Visit England 2009. Hotel accommodation: quality standards, available at: <http://www.visitengland.com/en/stay/qualityratings>