

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Факультет географічний
Кафедра туризму

Затверджено
на засіданні кафедри туризму
географічного факультету
Львівського національного університету
імені Івана Франка
(протокол № 1 від 31 серпня 2021 р.)
Завідувач кафедри



Силабус з навчальної дисципліни
«Навчально-технологічна практика»

що викладається в межах ОПШ «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти для здобувачів із
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Львів 2021 р.

**Силабус курсу «Навчально-технологічна практика»
2021-2022 навчального року**

Назва курсу	Навчально-технологічна практика
Адреса викладання курсу	Україна, м. Львів, вул. П. Дорошенка, 41
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Географічний факультет, кафедра туризму
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
Викладачі курсу	Пандяк Ігор Григорович, к.г.н., доцент
Контактна інформація викладачів	PandyakIG@ukr.net https://Ihor.Pandyak@lnu.edu.ua
Консультації по курсу відбуваються	Щоденно впродовж проходження практичних занять. Також можливі он-лайн консультації через Skype, Viber, подібні ресурси.
Сторінка курсу	
Інформація про курс	<i>Основними завданнями проходження студентів «Навчально-технологічної практики» є: набуття знань, практичного досвіду, вмінь в процесі доручення до практичної діяльності підприємств готельно-ресторанного типу різного профілю, категорії; ознайомитись з структурою організації, технологічними процесами, їх складовими, роллю менеджерів, технологів у процесах, обов'язками виробничого персоналу, використанням обладнання, технічних засобів у процесах створення послуг, товарів; формування у студентів знань про сучасні тенденції у технологічних процесах на регіональному та глобальному ринках готельно-ресторанного сервісу; поглибленого розуміння проблем управління технологічними процесами та опанування їх практичного розв'язання; забезпечити зацікавленість студентів в активній навчальній та науково-дослідній роботі.</i>
Коротка анотація курсу	Навчально-технологічна практика – нормативна дисципліна з циклу професійної і практичної підготовки бакалаврів, викладається у 4-му семестрі в обсязі 6 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Мета та цілі курсу	<i>Метою навчально-технологічної практики є вдосконалення практичних навичок студентів з обраного фаху, опрацювання прийомів і методів роботи у структурних підрозділах готелів, підприємства ресторанного господарства, посади яких заміщаються студентами цієї спеціальності, отримання інформації для науково-пошукової роботи, формування в студентів практичних знань професійних вмінь і навичок для прийняття самостійних рішень після закінчення вузу в реальних ринкових умовах.</i>
Література для вивчення дисципліни	<i>Основна література:</i> 1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа:

- Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. - К.: Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2007. - 382 с.
3. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: Уч. пособие.-К.: Дакор, 2006.-288 с.
 4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник.- К.: Центр учбової літератури, 2009.- 472 с.
 5. Ковешніков В.С.Організація готельно – ресторанної справи: навчальний посібник / В.С. Ковешніков, М.П. Мальська, Х.Й. Роглев.- К.: Кондор,2015.-752с.
 6. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положишнікова О.І., Пилипей М.І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: Навчальний посібник. - К.: НМЦ "Укоопосвіта", 2003. - 248 с.
 7. Кононихин С. В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие - Донецк: ДИТБ, 2004. -344 с.
 8. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посібник/ - К.: Кондор, 2005. - 408 с
 9. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник для вищих навчальних закладів. К.: „Альтепрес”, 2009. – 446 с.
 10. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной Службы гостиницы. Учебное пособие. / Т.Л. Тимохина – М.: ИД ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008. – 352 с.
 11. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник / За ред. проф. В.К.Федорченка; Л.Г.Лук’янова, Т.Т. Дорошенко, І.М.Мініч.-К.: Вища шк., 2001.-237 с.
 12. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство: Учебник.-М.: ЮНИТИ, 1999.-463 с

Додаткова література:

1. Байлик С.И.Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация.- К.: ВИРА-Р, Альтепрес, 2001.-208 с.
2. В.М. Козинець Безпека життєдіяльності у сфері туризму. Навчальний посібник. Кондор. К., 2006
3. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес. – Ростов на Дону: Фенікс, 2003.
4. Готельне господарство. Збірник законодавчих актів та нормативних документів. – К., 2005
5. Джон Р. Уокер. Управление гостеприимством. Вводный курс. Перевод с английского. Юнити. М., 2006
6. Журнал «Гостиничное дело»
7. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес»
8. Журнал «Отел`ер»
9. Журнал «Отель»
- 10.Журнал «Туризм и курортное дело»
- 11.Кабушкин Н.И., БондаренкоГ.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов.- Мн.: Новое издание, 2002. – 368 с.
- 12.Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм. – М.: Юнити, 2000.

	<p>13. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг. – К.: Альтерпрес, 2002</p> <p>14. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. Учебное пособие. – М. 2001</p> <p>15. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: Навч. посібник / Під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца.-К.: Кондор, 2008.-460 с.</p> <p>16. Мичелли Дж. А. Ritz-Carlton: золотой стандарт гостиничного бізнеса нового тисячоліття/ Джозеф Мичелли; пер. с англ. В.С. Иващенко.- М. : Эксмо, 2009. – 320 с.</p> <p>17. Пфлегер Андреа. Отель. Как выстроить дело с нуля до пяти звёзд / Пер. с нем. О.В. Барышевой. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2008. – 239с.</p> <p>18. Туризм и гостиничное хозяйство: Уч. пособие/ Л.П. Шматько.-М: ИКЦ „МарТ”, 2003.-352 с.</p> <p>19. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник /Под ред. проф., д.э.н. Чудновского А.Д./ – М.: 2000.</p> <p>20. Туристична діяльність в Україні: Нормативно – правове регулювання / Упор. О.М. Роїна.-К.: КНТ, 2006.-464 с.</p> <p>21. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посібник/ За ред. С.І. Дорогунцова.-К.: Ліра-К, 2005.-520 с.</p> <p>22. Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні. – Навч. посіб. – К.: Вища шк., 2002.</p> <p>23. Федорченко В.К., Мініч І.М. Туристський словник-довідник. – К.: Дніпро, 2000</p> <p>24. Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства.-м.: Финансы и статистика, 2005.-176 с.</p> <p>25. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі: Навч. посібник/ За заг. ред. Л.С. Трофименко і О.О. Гаца.-К.: Кондор, 2008.-370 с.</p>
Тривалість курсу	180 год.
Обсяг курсу	180 год. самостійної роботи.
Очікувані результати навчання	<p>знати: програму практики та індивідуальне завдання; організацію, особливості управління, технології функціонування підприємств готельно-ресторанного профілю; навички організації спілкування в професійному колективі; проблеми функціонування локального ринку (за місцем проходження у зв'язку з карантинном) та національного ринку послуг гостинності; складання звітів, оглядів, пояснювальних записок; внутрішні вимоги підприємств готельно-ресторанного господарства та посадові обов'язки.</p> <p>- вміти: аналізувати особливості технологічних процесів об'єктів готельно-ресторанного господарства згідно їхнього розташування, типу, категорії, взаємодії з іншими об'єктами; виробничі можливості, виробничу функцію та ефективність технологічної системи виробництва у готельно-ресторанній сфері; визначати характер нововведень у сфері гостинності; раціонально та ефективно організувати виробничий процес у підрозділах закладів готельно-ресторанного профілю; обрати ефективні методи отримання необхідної інформації, користування довідковою літературою, технологічною і статистичною інформацією; підбирати, аналізувати, систематизувати нормативно-правові, інформаційні, звітні і статистичні матеріали,</p>

	проводити польові і камеральні дослідження об'єктів готельно-ресторанного господарства.
Ключові слова	Готельне, ресторанне господарство, організація, послуги, бізнес.
Формат курсу	Очний
Теми	Подано нижче у додатку «Схема курсу»
Підсумковий контроль, форма	Залік, 4-ий семестр
Пререквізити	Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з дисциплін: основи готельного і ресторанного господарства, світового готельного та ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельно-ресторанному господарстві, товарознавство, достатніх для сприйняття категоріального апарату, розуміння організації та технологічних процесів у підприємствах готельного і ресторанного господарства.
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Екскурсії-стажування у рестораних та готельних підприємствах, діалог з адміністрацією, менеджерами, обслуговуючим персоналом, виконання обов'язків штатних працівників, які заміщаються студентами-практикантами.
Необхідне обладнання	Передбачається використання ПК та проектора для вступної ознайомчої лекції керівників практики та захисту звіту.
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:</p> <ul style="list-style-type: none"> • практичні/самостійні тощо : максимальна кількість балів_ • контрольні заміри (модулі): максимальна кількість балів_ • іспит/залік: 100 балів. Максимальна кількість балів_100_ <p>Письмові роботи: Письмова робота у формі звіту про проходження практики/презентація. Академічна доброчесність: Очікується, що роботи студентів будуть оригінальними звітами. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів – приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення таких ознак в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. Відвідання практики є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі настановчі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. Література. Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.</p> <p>Політика виставлення балів. Враховуються бали набрані на поточному тестуванні, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність студента під час практичного заняття; недопустимість пропусків та запізнь на заняття; користування</p>

	<p>мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання та ін.</p> <p>Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.</p>
Опитування	<p>По закінченні модулів практики студенти оформляють звіт/презентацію, зміст якого визначається завданнями, які були виконані. До звіту можуть входити визначені програмою рекламно-інформаційні матеріали, буклети, технологічна, статистична інформація та ін. Основою для написання звіту є записи у робочому зошиті практики під час ознайомлення в межах дестинації. Звіт може бути представлений у надрукованому вигляді або написаний від руки на стандартному папері А 4, електронної презентації. Загальний звіт повинен містити титульний аркуш, зміст, наскрізну нумерацію, схеми, малюнки, таблиці, список використаних джерел та додатки.</p> <p>Текстова частина звіту повинна бути поділена на розділи з виділенням окремих питань змісту.</p> <p>Завдання для звіту видаються по факту ознайомлення студентів з готельно-ресторанними об'єктами.</p>

Тиж. Дата\година	Тема, план,	Форма діяльності (заняття): лекція, самостійна, екскурсія, групова робота)	Література. Ресурси в Інтернеті Наскрізна	Завдання, год	Термін виконання
1-3 день (22-24.06)	Ознайомлення з графіком, програмою практики, правилами безпеки, поведінка, формою звіту, вимогами щодо знань, вмінь і підсумкового їх контролю. Студенти знайомляться з керівниками практики від вузу, розподілом щодо підприємства, керівниками від підприємства. Оформлення листа з техніки безпеки.	Настановча лекція	1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., 2. Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. - К.: Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2007. - 382 с. 3. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положишнікова О.І., Пилипей М.І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: Навчальний посібник. - К.: НМЦ "Укоопосвіта", 2003. - 248 с. 4. Ковешніков В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навчальний	Оайомлення з організацією проходження практики, камеральна підготовка в домашніх умовах, збір теоретичного матеріалу по об'єкту і предмету практики, вивчення просторового розташування об'єкта дослідження в системі соціальної, туристичної інфраструктури.	3 дні
4-6 день (25-27.06)	Ознайомлення з підприємством – місцем проходження практики, екскурсія підприємством, вивчення архітектури, планування території, внутрішнього простору, комунікацій із забезпечення функціональності об'єкта вивчення. Закріплення студентів за підрозділами, наставниками від підприємства, вивчення організаційної структури підприємства, служб та	Екскурсія, робота в групі, презентація в наочному і відео форматі, діалог-конференція з адміністрацією, керівниками підрозділів, персоналом підприємств	4. Ковешніков В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навчальний	Ознайомлення з підприємством окрім екскурсії в Інтернеті, отримання навчальних відеоматеріалів та роздрукованих матеріалів; складання і погодження з керівником календарного плану проходження практики; вивчення літературних та інших джерел інформації пов'язаних з виконанням виробничих та науково-дослідних	3 дні

	<p>персоналу підприємства; вивчення технологічних процесів підприємства.</p>		<p>посібник. -К.: КТЕІ, 1991. 5. Кононихин С. В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие - Донецк: ДИТБ, 2004. -344 с. 6. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 472 с. 7. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Профессиональное образование / Учеб.пос. – М.: 2005. – 352 с. 8. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Ціолковська. - Х.: ХДУХТ, 2009. - 211 с. 9. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. - Львів: Афіша. 2005. - 336 с. 10. Сватюк О.Р. Організаційні форми управління громадським харчуванням у системі споживчої кооперації</p>	<p>завдань практики; підготовка та заповнення необхідної документації за допомогою керівника практики</p>	
--	--	--	---	---	--

			України // Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку: Вісник ДУ "Львівська політехніка". -2000. - № 384. - С. 309-314.		
--	--	--	--	--	--

7-40 день (28.06 - 31.07	Безпосередня участь у технологічних процесах готельних ресторанних підприємств по чергово у співмірному поділі часу між готелем і рестораном	Виробниче стажування під опікою наставників закладів гостинності та керівників вузу.	Відвідування та вивчення організаційної структури підприємства, участь у технологічних процесах закладів. Ознайомлення з інформацією, сайтом, відгуками клієнтів по кожному з готельних і ресторанних підприємств, проведення анкетування керівників і підлеглих з питань їх ставлення до системи мотивації, встановленої на підприємстві. Проаналізувати асортиментну і цінову політику підприємства і запропонувати нові шляхи її реалізації. Дослідити інноваційні технології у діяльності підприємства готельного і ресторанного бізнесу. Аналіз сумісності технологічних процесів економічній і комерційній стратегії підприємства, ринковому позиціонуванню. Підготувати рекомендації щодо вдосконалення технології підприємства.	34 дня
41-42 день 1-2.08	Камеральна підготовка в домашніх умовах звіту і презентації. Захист звіту. Підведення підсумків проходження практики.	Самостійна робота	Підготовка звіту і його захист.	2 дні

1. СХЕМА КУРСУ «Організація готельного господарства»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 1. Місце готельного господарства у туристичній індустрії. Сфера гостинності, її структура, соціально-економічна роль. Методологічні підходи щодо розуміння предмету сфери гостинності. Основні концепції гостинності. Місце готельного господарства у туристичній індустрії.	Лекційне / практичне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с. 	Підготувати питання по темі №1 2/2 год.	До 5 вересня 2017 р.
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 2. Історія розвитку готельного господарства у світі та в Україні. Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі. Період татаро-монгольського іґа та визвольний війн стародавньої Русі. Початок розвитку засобів розміщення «ямб», «ямів», значення «Ямського наказу» для організації «ямів», постійний і	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 	Підготувати питання по темі №2 2/2 год.	До 10 вересня 2017 р.

	<p>гостинних дворів «Чумацький шлях». Розвиток готельного господарства України як одному із основних центрів торговельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи.</p> <p>Основні напрями удосконалення організації роботи готельного господарства України.</p>		<p>4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с.</p> <p>5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с.</p> <p>6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.</p>		
<p>10¹⁰-11³⁰ ГОД</p> <p>11⁵⁰-13¹⁰ ГОД</p>	<p>Тема 3. Нормативно-правова база індустрії гостинності. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні.</p> <p>Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів, загальні вимоги до стандартів. Значення та основи функціонування Державної системи стандартизації, сутність уніфікації, спеціалізації взаємозамінності, розвиток вітчизняних систем стандартів, методичні принципи комплексної стандартизації, положення випереджувальної стандартизації.</p> <p>Категорії стандартів: державні (ДСТУ), галузеві (ГСТУ), стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок України (СТТУ), технічні умови (ТУУ), стандарти підприємств (СТП) і види стандартів:</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<p>1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с.</p> <p>2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с.</p> <p>3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с.</p> <p>4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с.</p> <p>5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с.</p> <p>6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.</p>	<p>Підготувати питання по темі №3 2/2 год.</p>	<p>До 17 вересня 2017 р.</p>

	основоположні; на продукцію і послуги ;на процеси; методи контролю; (випробувань, вимірювань, аналізу), інформаційні показники стандарту.				
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	<p>Тема 4. Архітектура та інтер'єр в готельному господарстві.</p> <p>Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр. Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єр в приміщеннях засобів розміщення.</p> <p>Інтер'єр як художня композиція. Основні методи створення художньої композиції, що застосовуються в створенні інтер'єрного простору приміщень: масштаб, тектоніка, єдність підпорядкування, співвідношення форм за різними характеристиками, ілюзорне сприйняття простору.</p>	Лекційне / практичне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с. 	Підготувати питання по темі №4 2/2 год.	До 21 вересня 2017 р.

10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД	Тема 5. Функціональна організація підприємств господарства. Функціональна приміщень готельного	Лекційне / практичне заняття	1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.	Підготувати питання по темі №5 2/2 год. Змістовий модуль 1	До 26 вересня 2017 р.
11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення залежить від його типу і місткості. Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.				
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД	Тема 6. Організація приміщень житлової групи.	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація	Підготувати питання по темі №6 2/2 год.	До 1 жовтня 2017 р.
11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи				

	<p>номерів. Характеристика різних типів номерів. Основні вимоги до організації номерного фонду. Приміщення для побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання. Склад приміщень: комплекс приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для притирального інвентарю, санвузол для персоналу. Коридори – важливий комунікаційний вузол. Основні вимоги до коридорів. Хол – поверховий комунікаційний вузол, його призначення, обладнання, варіанти організації холів залежно від функціонального призначення. Принцип пропорційності розподілу загальної площі номера між приміщеннями різного призначення. Приміщення для побутового обслуговування на поверхах, їх просторова організація залежно від кількості функціональних зон.</p>		<p>обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с.</p> <p>3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с.</p> <p>4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с.</p> <p>5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с.</p> <p>6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.</p>		
<p>10¹⁰-11³⁰ ГОД</p> <p>11⁵⁰-13¹⁰ ГОД</p>	<p>Тема 7. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства. Організація приміщень адміністрації. Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Використання сучасного обладнання для проведення нарад, зборів,</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<p>1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с.</p> <p>2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с.</p> <p>3. Архіпов В.В. Організація ресторанного</p>	<p>Підготувати питання по темі №7 2/2 год.</p>	<p>До 8 жовтня 2017 р.</p>

	<p>неофіційних прийомів, експозицій тощо. Побутові приміщення для обслуговуючого персоналу готельного господарства, їх призначення, обладнання і вимоги до організації.</p> <p>Організація приміщень вестибюльної групи. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи та їх зонування. Характеристика зон вертикальних і горизонтальних комунікацій. Організація і обладнання приміщень вестибюльної групи.</p> <p>Приміщення господарського і складського призначення, їх склад.</p> <p>Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства: перукарні, пункти дрібного ремонту речей, медичний пункт та ін. Основне призначення приміщень, їх організація, обладнання та розміщення.</p> <p>Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення. Приміщення спортивно-рекреаційного обслуговування в межах будівлі готельного господарства і прилеглий до нього території.</p>		<p>господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с.</p> <p>4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с.</p> <p>5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с.</p> <p>6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.</p>		
10 ¹⁰ -11 ³⁰ год	Тема 8. Культура обслуговування в готельних підприємствах.	Лекційне / практичне	1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор	Підготувати питання по	До 15 жовтня 2017 р.

11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ год	Суть психології обслуговування в готельному господарстві. Основні принципи спілкування персоналу з проживаючими готелю. Поняття „культура”. Основні етичні вимоги до працівників готельної індустрії. Мовний етикет. Телефонний етикет. Стиль обслуговування гостей. Основні правила ведення телефонних переговорів. Вимоги, які висуваються до зовнішнього вигляду та особовій гігієні персоналу готелю.	заняття Доповідь, бесіда, обговорення	Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.	темі №8 2/2 год.	
10 ¹⁰ -11 ³⁰ год 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ год	Тема 9. Організація роботи служби прийому та розміщення в готелі. Структура і функції служби приймання та обслуговування в готелі. Кадровий склад служби. Організація роботи служби приймання та обслуговування. Принципи організації роботи працівників служби. Кваліфікаційні характеристики працівників СПО. Посадові обов'язки працівників СПО.	Лекційне / практичне заняття	1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с.	Підготувати питання по темі №9 2/2 год.	До 22 жовтня 2017 р.

			6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.		
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 10. Технологія обслуговування гостей службою прийому і розміщення. Тарифи на готельні послуги. Зустріч гостей. Послуги трансферу. Оформлення поселення на рецепції. Визначення номера. Супровід у номер. Інформація про додаткові послуги. Поняття про тарифи, їх формування. Типи тарифів. Форми оплати за послуги у готелях.	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.	Підготувати питання по темі №10 2/2 год. Змістовий модуль 2	До 26 жовтня 2017 р.
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 11. Організація бронювання у готелях. Значення бронювання для гостей та готельних підприємств. Типи бронювання. Методи бронювання. Сучасні системи бронювання. Організація відділу з бронювання у готелях. Технологія бронювання номерів та послуг у готелях.	Лекційне / практичне заняття	1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах	Підготувати питання по темі №11 2/2 год.	До 31 жовтня 2017 р.

			<p>ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с.</p> <p>5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с.</p> <p>6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.</p>		
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	<p>Тема 12. Організація служби housekeeping у готелях.</p> <p>Роль служби у готелях. Особливості просторової та кадрової організації служби. Вимоги до штату працівників. Особливості організації, вимоги та щоденна організація менеджера служби housekeeping. Функції поверхової служби: забезпечення обслуговування туристів в номерах, виконання санітарно-гігієнічних вимог по утриманню житлових приміщень, забезпечення належного рівня комфорту, надання побутових послуг тощо.</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p> <p>Доповідь, бесіда, обговорення</p>	<p>1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с.</p> <p>2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с.</p> <p>3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с.</p> <p>4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с.</p> <p>5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с.</p> <p>6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.</p>	<p>Підготувати питання по темі №12</p> <p>2/2 год.</p>	<p>До 5 листопада 2017 р.</p>
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	<p>Тема 13. Технологія обслуговування гостей поверховою службою у готелях.</p> <p>Технологічні операції та їх послідовність при здійсненні</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<p>1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с.</p> <p>2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М.</p>	<p>Підготувати питання по темі №13</p> <p>4/4 год.</p>	<p>До 10 листопада 2017 р.</p>

	прибиральних робіт (за індивідуальною чи бригадною формами роботи покоївок). Види прибиральних робіт. Підготовка поверхів до заселення. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання житлових приміщень. Матеріали, механізми та інвентар, що застосовуються під час прибирання. Технологія здійснення прибирання житлової частини номеру. Технологія здійснення прибирання сан. вузлів. Техніка безпеки при проведенні прибирання. Дії персоналу готелю у випадках пожежі. Поведінка персоналу в екстремальних ситуаціях.		Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.		
10 ¹⁰ -11 ³⁰ год 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ год	Тема 14. Продукція індивідуального користування у готелях. Засоби індивідуального користування, предмети гостинності одноразового користування – важливий маркетинговий інструмент готелів. Типи та характеристика засобів індивідуального користування у готелях.	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний	Підготувати питання по темі №14 2/2 год.	До листопада 2017 р. 15

			посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.		
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 15. Організація виїзду з готелю. Організація виїзду із номерів. Прийом номера персоналом у споживачів готельних послуг. Порядок складання актів на відшкодування збитків готельного майна і актів на збуті речі. Технологічний взаємозв'язок вестибульної і поверхової служб в питаннях заїзду і виїзду споживачів готельних послуг.	Лекційне / практичне заняття	1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.	Підготувати питання по темі №15 2/2 год. Змістовий модуль 3	До листопада 2017 р. 19
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 16. Організація пральні і хімчистки у готелях. Доцільність організації пральні і хімчистки у готелях. Просторова та кадрова організація пральні і хімчистки у готелях. Організація взаємодії зі службами у готелях. Зберігання та додаткові функції цього підрозділу у готелях. Обладнання та види прання і	Лекційне / практичне заняття	1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О.	Підготувати питання по темі №16 2/2 год.	До листопада 2017 р. 24

	хімчистки.		П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.		
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 17. Бізнес-центр (Business center) у готелях. Сервіс-бюро (Service bureau) у готелях. Оздоровчий центр у готелях. Актуальність бізнес-центра у готелях. Розташування, обладнання, організація служби. Види послуг. Тарифи на послуги. Функції сервіс-бюро у готелях. Кадрова організація сервіс-бюро. Організація процесу надання послуг. Тарифи на послуги. Типи оздоровчих послуг. Обладнання, персонал, організація.	Лекційне / практичне заняття	1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.	Підготувати питання по темі №17 2/2 год.	До листопада 2017 р. 30
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 18. Організація зберігання особистих речей гостей у готелях. Організація room-service. Робота із загубленими речами у готелях. Актуальність, форми організації	Лекційне / практичне заняття	1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація	Підготувати питання по темі №18 2/2 год.	До 3 грудня 2017 р.

	зберігання особистих речей у готелях. Організація, обладнання, умови, тарифи за послуги зберігання особистих речей у готелях. Структура послуг, значення goom-service, організація, підрозділи з організації, структура персоналу, обладнання, режим роботи служб. Організація роботи із загубленими речами у готелях. Оформлення та види документації щодо загублених речей у готелях, зберігання повернутих речей.		обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.		
10 ¹⁰ -11 ³⁰ год 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ год	Тема 19. Послуги інтерактивного і платного телебачення у готелях. Телекомунікаційні послуги у готелях. Особливості організації послуг інтерактивного і платного телебачення у готелях. Види послуг, обладнання, обслуговування, тарифи. Можливості інтерактивного телебачення, вплив на організацію і економію ресурсів готелю.	Лекційне / практичне заняття	1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.	Підготувати питання по темі №19 2/2 год. Змістовий модуль 3	До 3 грудня 2017 р.

	<p>Тема 20. Служба безпеки у готелях. Технологія використання замкових систем у готелях. Особливості організації служби безпеки у готелях. Структура, обладнання системи безпеки, персонал залучений до системи безпеки. Еволюція, типи замкових систем. Сучасні замкові системи. Організація роботи з ключами у системі безпеки готелів.</p>	Лекційне / практичне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с. 	Підготувати питання по темі №20 2/2 год.	До 8 грудня 2017 р.
	<p>Тема 21. Організація та функції фінансово-комерційної та інженерно-експлуатаційної служби у готелях. Основні функції, структура організації, структура персоналу, вимоги щодо персоналу, просторова організація службових приміщень, взаємодія з іншими підрозділами готелю.</p>	Лекційне / практичне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во 	Підготувати питання по темі №21 2/2 год.	До 10 грудня 2017 р.

			освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.		
	<p>Тема 22. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві.</p> <p>Системи холодного і гарячого водопостачання і завдання технічної експлуатації їх. Облік витрат води і шляхи її економії. Каналізація. Вимоги до системи каналізації. Користування внутрішніми каналізаційними обладнаннями мешканцями готелів і персоналом. Опалення. Призначення і обладнання. Схеми систем опалення. Регулювання системи опалення і шляхи економії тепла. Вентиляція. Система вентиляції: природна, організована і неорганізована. Огляд і регулювання систем вентиляції. Приміщення і експлуатація кондиціонування повітря. Сміттепроводи на підприємствах готельного господарства. Обладнання сміттепроводу і його експлуатація. Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові пилососи. Підлогомийні і підлогонатиральні машини. Ліфти та ескалатори, їх розміщення в готельному</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с.</p> <p>2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с.</p> <p>3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с.</p> <p>4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с.</p> <p>5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с.</p> <p>6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.</p>	Підготувати питання по темі №22 2/2 год.	До 14 грудня 2017 р.

	<p>господарстві і експлуатація. Диспетчерське управління ліфтовим господарством. Засоби внутрішнього зв'язку в готельних господарствах. Радіофікація і телебачення, засоби пожежної і охоронної сигналізації, сигналізація служби прийому і розміщення, диспетчерська служба та інше.</p>				
	<p>Тема 23. Організація та функції кадрової служби у готелях Функції кадрової служби у готелях. Структура служби, її організація згідно функціональних характеристик готелю. Роль менеджерів служб в організації кадрової роботи у готелях. Організація прийому, підготовки та співпраці з персоналом готелів служби. Мотивація роботи персоналу готелів службою.</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк, Юрій Занько ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський нац. ун-т ім. Івана Франка. - К. : Знання, 2011. - 366 с. 2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 5. Організація готельного господарства [Текст] : навчальний посібник / Ольга Головка [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 408 с. 6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с. 	<p>Підготувати питання по темі № 23 2/2 год.</p>	<p>До 18 грудня 2017 р.</p>
	<p>Тема 24. Особливості організації та технології надання послуг з харчування у готелях Типи закладів харчування у готелях, вимоги стандартів щодо організації</p>				

	<p>послуг харчування, ефективність роботи служби. Просторова, кадрова організація, режим роботи служби. Організація роботи служби в номерах, у вестибулі, інших приміщеннях готелю. Обслуговування гостей та відвідувачів готелю.</p>				
	<p>Тема 25. Інвестиції у готельний бізнес та оцінка їх ефективності. Інвестиційна привабливість готельного бізнесу. Чинники інвестиційної привабливості готелів. Розробка та врахування основних складових бізнес-плану для інвестування у готельний бізнес. Ризики інвестування у готельний бізнес. Проблеми інвестиційної привабливості готелів в Україні.</p>				
	<p>Тема 26. Організація інформаційно - рекламного обслуговування у підприємстві готельного господарства. Значення інформаційного обслуговування для підвищення готельного сервісу. Поняття інформаційних ресурсів. Організація інформаційної служби у підприємстві готельного господарства: організація комунікацій; забезпечення інформаційними матеріалами робочих місць працівників служби; організація розповсюдження</p>				

	інформаційних матеріалів серед гостей; системою оновлення інформаційної бази.				
--	---	--	--	--	--