

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



Тетяна Тесленко

____.____.2024

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь

бакалавр

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність

242 ТУРИЗМ

(шифр і назва)

Освітня програма

ТУРИЗМ

(назва, дата і № наказу про затвердження ОП) **Наказ № 51-02 від 10.06.21**

Наказ № 51-02 від 10.06.2021 р

Статус навчальної дисципліни

обов'язкова

(обов'язкова або вибіркова)

Мова навчання:

українська

2024/2025 н.р.

Дніпро – 2024

Науково-педагогічний працівник:

ФОТО	_____

	(перелік освітніх компонентів, що викладаються)

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ДИСЦИПЛІНУ

Метою викладання дисципліни «Організація готельного господарства» є освоєння теоретичних положень і прикладних питань функціонування готельних підприємств, вивчення механізму функціонування сучасного ринку готельних послуг, основ організації діяльності готелів і готельних комплексів. Набуття спеціальних знань та практичних навичок у сфері готельної справи з урахуванням аналізу успішної діяльності підприємств індустрії готельно-ресторанного сервісу, використанні організаційно-економічних форм і методів ефективної організації готельної діяльності.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни знання з дисциплін: «Вступ до гостинності», «Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу », «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.

Результати вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства», формуються наступні компетентності:

Набуті компетентності:

Набуті компетентності:

K03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

K04. Здатність до критичного мислення, аналізу та синтезу.

K06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

K09. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

K12. Навички міжособистісної взаємодії.

K19. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

K22. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів

K23. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

K27. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.

К35. Здатність визначати мотиви туристичної подорожі та споживчі характеристики конкурентоздатних туристичних продуктів та послуг.

К36. Здатність обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомірність.

Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПРН 3. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.

ПРН 6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН 7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.

ПРН 9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПРН 22. Професійно виконувати завдання в невизначених і екстремальних ситуаціях.

ПРН25. Знати та використовувати у професійній діяльності тенденції розвитку курортної справи.

Форми проведення занять: лекції, семінарські заняття, практичні заняття.

Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумковий контроль – це перевірка рівня засвоєння знань, навичок, вмінь та інших компетентностей за певний період навчання (*навчальний семестр, навчальний рік*).

З навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» передбачено:

- для денної форми навчання – залік.
- для заочної форми навчання – залік.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА						
Освітній ступінь	бакалавр		Спеціальність	241 Туризм і рекреація		
на 2024/2025 навчальний рік						
Форма навчання	ДЕННА	Обсяг	3	кредит ЄКТС	90	годин
Курс 2	Семестр	Групи	Т-22			
№	Назва теми			Ⓜ Ⓝ	Аудиторна робота	○ Ⓝ

(згідно з РПНД)			Всього	Лекції	Семинари	Практ. заняття	
1	2	3	4	5		7	8
1	Тема 1. Становлення та сутність індустрії гостинності	11	6	2		4	5
2	Тема 2. Готельні підприємства, їх класифікація	13	6	2		4	7
3	Тема 3. Планування та вимоги до готельних споруд	11	6	2		4	5
4	Тема 4. Функціональне призначення готельного підприємства та класифікація готельних номерів	11	6	2		4	5
5	Тема 5. Формування тарифів на готельні послуги	11	6	2		4	5
6	Тема 6. Служба бронювання. Служба прийому і розміщення	11	6	2		4	5
7	Тема 7. Організація і технологія обслуговування номерного фонду	11	6	2		4	5
8	Тема 8. Обслуговування у підприємствах громадського харчування при готелях	11	6	2		4	5
<i>Разом за семестр</i>		90	48	16		32	42
<i>Форма підсумкового контролю</i>		<i>залік</i>					

Література та навчальні матеріали:

Основні нормативні акти:

1. Конституція України : від 01.01.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80>
2. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. URL : https://dnaop.com/html/61371/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3279-95
3. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення (59525). URL : https://dnaop.com/html/59525/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4527_2006
4. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL : https://dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003

Підручники:

1. Байлик С.І, Писаревський І.М. Організація готельного господарства : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства:

Підручник. К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 448 с.

3. Мальська М. П., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник . М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. К. : Центр учбової літератури, 2012. 470 с.

4. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Організація туризму : Підручник. Х. : ХНАМГ, 2008. 541 с.

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали:

1. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства : навч.-практ. посіб. Київ: ФОП Гуляєва В.М., 2019. 204 с.

2. Головка О. Організація готельного господарства : навчальний посібник. М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. К. : Кондор, 2011. 408 с.

3. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності : навчальний посібник. Дніпро: ДГУ, 2022. 348 с

4. Кашинська О.Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях : Навчально-наочний посібник. Старобільськ : Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2018. Ч. 1. 188 с.

5. Коркуна О., Холявка В., Демічковський А., Боратинський О., Кулик О, Піхур О. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання . Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.

6. Левицька І. В., Онищук Н. В. Готельна справа: Навчальний посібник : К.:Київ.нац.торг.-екон.ун-т., Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. с. 580 с.

7. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. К. : Центр учбової літератури, 2009. 343 с.

8. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ. Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.

9. Торяник В.М., Джинджоян В.В. Механізми державного управління туристичною галуззю в Україні (ліцензування, сертифікація, стандартизація): Словник=довідник. Навчальний посібник. ВВПЗ ДГУ. 2020 р. 182 с.

Монографії

1. Стратегічне управління готельними підприємствами в умовах глобалізації : монографія / колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої. Запоріжжя : ЗНТУ, 2018. С. 120.

2. Лисенко О. В., Бондаренко К. В. Тенденції змінення цін на стандартні номери в готелях Варшави. Глобальні зміни розвитку суспільства на зламі тисячоліть : кол. моногр. : Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2023. С. 90 — 109. (0,91 д.а.)

3. Прикладні аспекти прогнозування розвитку складних соціально-

економічних систем : Монографія / За ред. О. І. Черняка, П. В. Захарченка. – Бердянськ : Видавець Ткачук О. В, 2015. 384 с.

Інші наукові видання:

1. Історія розвитку готельної сфери в Україні. URL : https://pidru4niki.com/15941024/turizm/istoriya_rozvitku_gotelnoyi_sferi_ukrayini
2. Класифікація готелів за зірками. URL : https://bankchart.com.ua/money/turist/statti/goteli_ta_zirki_rozbiraemosya_v_nyuansah_klasifikatsiyi#google_vignette
3. Класифікація готелів (мотелів) в Україні. . URL : <https://buklib.net/books/26891/>
4. Лисенко О. В. Моделювання достатності фінансового забезпечення поточних виробничих періодів для готельних підприємств. Економічний простір : Збірник наукових праць. Дніпро : ПДАБА, 2021. № 171. С. 131–136
5. Лисенко О. В. Моделювання обсягу спеціального стабілізаційного резервного фонду (на прикладі готелю «Жовтневий»). Бізнес Інформ : міжнародний науковий економічний журнал. Харків, 2021 №9 С.85-89.
6. Лисенко О. В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях (Краків). Бізнес Інформ : міжнародний науковий економічний журнал. Харків, 2023 № 2 С. 93-98.

Інтернет - ресурси:

1. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського // <http://www.nbuv.gov.ua>

2. Офіційні сайти періодичної літератури:

<i>Назва</i>	<i>Режим доступу</i>
Актуальні проблеми економіки	www.eco-science.net
Економіка України	www.nbuv.gov.ua/portal/Soc_Gum/EkUk/index.html
Економіка та підприємництво	www.nbuv.gov.ua/portal/Soc_Gum/Etp/texts.html
Економіст	www.nbuv.gov.ua/portal/Soc_Gum/Ekonomist/index.html
Економічна теорія	www.nbuv.gov.ua/portal/Soc_Gum/ET/index.html
Ефективна економіка	www.economy.nayka.com.ua

3. Офіційні сайти державних та міжнародних установ:

<i>Назва</i>	<i>Режим доступу</i>
Верховна Рада України	www.portal.rada.gov.ua
Кабінет Міністрів України	www.kmu.gov.ua
Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України –	www.me.gov.ua
Міністерство фінансів України	www.mof.gov.ua
Державна служба статистики України	www.ukrstat.gov.ua

Міжнародний валютний фонд	www.imf.org
Human development report	www.hdr.undp.org
United Nations Statistics Division	www.unstats.un.org
Statistical Office of the European Communities	www.europa.int

Політика курсу

Політика курсу: обов'язкове відвідування лекційних, семінарських та практичних занять; гідна поведінка в аудиторії; обов'язкове відвідування консультацій

За кредитно-модульною системою викладення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» застосовуються такі основні види контролю знань:

1. поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:

2. усне опитування;

3. письмові контрольні експрес-роботи;

4. тестовий контроль;

5. підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, екзамену.

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали* за наступні види робіт:

– за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;

– за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);

– за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання *академічної доброчесності* передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і

джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

Критерії оцінювання знань:

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою (екзамен /залік)	Оцінка за шкалою ЄКТС	
		Оцінка	Пояснення
90–100	Відмінно	A	«Відмінно» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; усі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані в повному обсязі.
83–89	Добре	B	«Дуже добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; усі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані , якість виконання більшості з них оцінена кількістю балів, близькою до максимальної .
75–82		C	«Добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний цілком ; в основному сформовані практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; усі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані , якість виконання жодного з них не оцінена мінімальною кількістю балів, деякі види завдань виконані з помилками .
68–74	Задовільно	D	«Задовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний не повністю , але прогалини не несуть істотного характеру; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; більшість передбачених програмою навчання навчальних завдань виконано , деякі з виконаних завдань містять помилки .
60–67		E	«Достатньо» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково ; не сформовані деякі практичні навички роботи; частина передбачених програмою навчання навчальних завдань не виконані або якість виконання деяких з них оцінено числом балів, близьким до мінімального .
35–59	Незадовільно	FX	«Умовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково ; не сформовані необхідні практичні навички роботи; більшість навчальних завдань не виконано або якість їх виконання оцінено кількістю балів, близькою до мінімальної ; при додатковій самостійній роботі над матеріалом курсу можливе підвищення якості виконання навчальних завдань (з можливістю повторного складання).
1–34		F	«Безумовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу не засвоєний ; не сформовані необхідні практичні навички роботи; усі виконані навчальні завдання містять грубі помилки або не виконані взагалі ; додаткова самостійна робота над матеріалом курсу не призведе до значного

		підвищення якості виконання навчальних завдань.
--	--	---

Розподіл балів за формою навчання та контролю для навчальної дисципліни

ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЕКЗАМЕН (Е)
Аудиторна робота	Самостійна (індивідуальна) робота	
≤ 40	≤ 20	
≤ 60		
$\text{Підсумкова оцінка у випадку заліку (П)} = \text{ПК} + \text{Е} \leq 100$		
ДЛЯ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЕКЗАМЕН (Е)
Аудиторна робота	Самостійна (індивідуальна) робота	
≤ 20	≤ 40	
≤ 60		
$\text{Підсумкова оцінка у випадку заліку (П)} = \text{ПК} + \text{Е} \leq 100$		

ДЕННА ФОРМА НАВЧАННЯ

Розподіл балів, які отримують студенти
Критерії оцінювання аудиторної роботи Здобувачів
Розподіл балів, які отримують студенти

Аудиторні заняття (індивідуальна робота, самостійна робота)								Підсумковий тест (залік)	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	40	100
5	5	5	5	5	5	5	5		
40							20		
60									

Умовні позначення: T1 – T20 – теми змістових модулів; 5, 20; 40; 60; 100 – максимально можлива кількість балів;

**Критерії оцінювання
різноманітних видів навчальної роботи
(поточний контроль; письмові роботи; тестування; індивідуально-дослідні
завдання; самостійні завдання; практичні завдання)**

Метод демонстрування результатів навчання	Бал
Теми 1-8	
Письмовий звіт по запитанням, обраним викладачем (2 запитання) щодо завдань для самостійної роботи до практичного заняття (За кожною темою)	2
Відповіді на питання	2
Інформативний реферат на запитання, обране Здобувачем самостійно за індивідуальними завданнями до практичного заняття. (За кожною темою)	1
Разом за тему	5

Критерії оцінювання аудиторної роботи Здобувачів

БАЛИ	ПОЯСНЕННЯ
5	Питання, винесені на розгляд, засвоєні у повному обсязі; на високому рівні сформовані необхідні практичні навички та вміння; всі навчальні завдання, передбачені планом заняття, виконані в повному обсязі. Під час заняття продемонстрована стабільна активність та ініціативність. Відповіді на теоретичні питання, розв'язання практичних завдань, висловлення власної думки стосовно дискусійних питань ґрунтується на глибокому знанні предметної області навчальної дисципліни
4	Питання, винесені на розгляд, засвоєні у повному обсязі; в основному сформовані необхідні практичні навички та вміння; всі передбачені планом заняття навчальні завдання виконані в повному обсязі з неістотними неточностями. Під час заняття продемонстрована ініціативність. Відповіді на питання, розв'язання практичних завдань, висловлення власної думки стосовно дискусійних питань переважно ґрунтується на знанні предметної області навчальної дисципліни.
3	Питання, винесені на розгляд, у цілому засвоєні; практичні навички та вміння мають поверхневий характер, потребують подальшого напрацювання та закріплення; навчальні завдання, передбачені планом заняття, виконані, деякі види завдань виконані з помилками.
2	Питання, винесені на розгляд, засвоєні частково, прогалини у знаннях не носять істотного характеру; практичні навички та вміння сформовані недостатньо; більшість навчальних завдань виконано, деякі з виконаних завдань містять істотні помилки, які потребують подальшого усунення.
1	Студент не готовий до заняття, не знає більшої частини програмного матеріалу, з труднощами виконує завдання, невпевнено відтворює терміни і поняття, що розглядалися під час заняття, допускає змістовні помилки, не володіє відповідними вміннями і навичками, необхідними для розв'язання професійних завдань.
0	Відсутність на занятті

ЗАОЧНА ФОРМА НАВЧАННЯ

Розподіл балів, які отримують студенти

Аудиторні заняття (індивідуальна робота, самостійна робота)				Підсумкова атестація (екзамен)	Сума
			Сам., Инд. раб.	40	100
			40		
20					
60					

Умовні позначення: Т1 – Т8 – теми; П – поточний контроль; 5; 20; 40; 60; 100 – максимально можлива кількість балів;

Перелік питань до підсумкового контролю

1. Головні чинники становлення та розвитку сфери гостинності.
2. Головні історичні періоди розвитку індустрії гостинності.
3. Характерні особливості та географія формування перших історичних типів засобів розміщення.
4. Розвиток готельної справи в Стародавні часи та Середні століття.
5. Характеристика основних етапів походження і становлення готельного бізнесу: до початку ХІХ ст. (передісторія готельної справи).
6. Історія розвитку закладів розміщення готельного типу на початку ХІХ - ХХ ст. і до середини ХХ ст., з середини ХХ ст. і до теперішнього часу.
7. Основні риси та тенденції сучасного розвитку світового готельного господарства.
8. Характеристика історії розвитку готельної сфери в Україні.
9. Особливості структури індустрії гостинності і індустрії туризму.
10. Поняття «гостинність», готельний продукт.
11. Зовнішні фактори розвитку індустрії гостинності.
12. Внутрішні фактори розвитку індустрії гостинності.
13. Заходи щодо подолання сезонності.
14. Основні тенденції розвитку індустрії гостинності.
15. Перспективи міжнародної готельної індустрії.
16. Інфраструктура готельно-туристичного комплексу.
17. Структура готельного ринку України.
18. Основні служби готельного підприємства.
19. Посадова інструкція заступника генерального директора готелю.
20. Особливості роботи служби прийому і розміщення.
21. Посадова інструкція менеджера служби розміщення.
22. Характеристика технологічного циклу обслуговування та основні етапи обслуговування гостей у готелях.
23. Зонування служби прийому і розміщення, функції підрозділів «Front office» і «Back office».
24. Характеристика функцій та посад служби прийому і розміщення.
25. Правила та порядок обслуговування клієнтів персоналом служби

прийому і розміщення.

26. Поняття та порядок бронювання.
27. Типи і види бронювання номерів.
28. Служба управління номерним фондом, функції її підрозділів.
29. Господарська служба, її призначення та функції.
30. Посадові обов'язки головного каштеляну.
31. Організація харчування і методи обслуговування в готелі.
32. Системи безпеки готелю і функції служби безпеці.
33. Готельні ланцюги, їх категорії переваги та розвиток.
34. Готельна діяльність і групи готельних підприємств.
35. Основні вимоги до класифікації і атестації готелів.
36. Підходи до класифікації готелів у різних країнах світу та в Україні.
37. Сутність класифікації готелів за системами «зірок», «літер»,

«корон».

38. Типологія готелів.
39. Розміщення готельного комплексу, обґрунтування будівельних

рішень.

40. Основні ознаки будівлі готелів.
41. Складові та етапи процесу проектування будівлі готелю.
42. Характеристика систем забудови готелів і композиційних схем його

приміщень.

43. Поняття та роль дизайну в готельному бізнесі.
44. Фірмовий стиль готелю: сутність, функції і етапи створення.
45. Планування та вимоги до готельних споруд.
46. Вимоги до планування приміщень, горизонтальних і вертикальних

комунікацій готелю.

47. Розподіл готельних підприємств за функціональним призначенням.
48. Поняття та класифікація готельних номерів.
49. Склад та структура інженерно-технічної служби готелю
50. . Основні системи інженерно-технічного устаткування готелю.
51. Організація охорони праці у готельному підприємстві.
52. Білизняне господарство: склад, структура та функції.
53. Технологія обслуговування номерного фонду.
54. Прибиральні роботи: види, правила, послідовність прибиральних

операцій, вимоги до них.

55. Посадові обов'язки керівника служби номерного фонду.
56. Склад кадрів служби номерного фонду, їх функціональні обов'язки.
57. Характеристика та принципи використання електронних карткових

замків у готелях.

58. Переваги та недоліки електронних карткових замків, сутність економічного ефекту від їх використання.

59. Організація надання додаткових послуг в готелі.
60. Організація роботи екскурсійного бюро в готелях.
61. Транспортні рішення в готельній діяльності.

62. Сервіс-бюро, його основні функції і види послуг.
63. Системи розрахунків в готельному бізнесі.
64. Інформаційні технології і спеціалізовані програмні продукти готельної діяльності.
65. Медичні аспекти індустрії гостинності.
66. Характеристика послуг конгрес-центрів і конференц-залів.
67. Таймшер - як форма готельної діяльності.
68. Проблеми розвитку готельного господарства в Україні.
69. Економічна складова у прийнятті технічних рішень щодо будівництва готелю.
70. Основні підходи до розрахунку тарифу на основі вартості будівництва готелю.
71. Організація виробництва послуг та їх роль в сучасній економіці.
72. Історія розвитку світового готельного господарства.
73. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.
74. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства.
 - а. Характеристика основних типів засобів розміщення.
75. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку.
76. Характеристика лікувально-оздоровчої бази підприємств готельного господарства.
77. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства..
78. Класифікація підприємств готельного господарства України.
79. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.
 - а. Організація приміщень житлової групи готелю.
80. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.
81. Архітектура та інтер'єр приміщень готелів.
82. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Кольори в інтер'єрі.
83. Види служб. Організація роботи служб і підрозділів в готельному комплексі.
84. Організація поверхової служби.
85. Організація закладів харчування готельного комплексу.
86. Організація роботи з надання бізнес-послуг у готельному господарстві.
87. Організація роботи структурного підрозділу із надання побутових послуг.
88. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному комплексі.
89. Організація і технологія прибирання номерів.
90. Правила заселення гостей.

91. Організація додаткових послуг.
92. Організація виїзду гостей.
93. Експлуатаційна програма готеля.
94. Організаційно-економічні показники готельного господарства.
95. Структура собівартості готельних господарств.
96. Тарифна політика готельного господарства.
97. Маркетингова політика готельного господарства.
98. Амортизаційна політика готельного господарства.
99. Класифікація номерного фонду готеля.
100. Організація складського і тарного господарства.
101. Організаційно-управлінські структури обслуговуючих господарств.
102. Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному комплексі.
103. Організаційно-управлінська структура та робота підрозділів, що надають розважальні послуги в готельних комплексах.
104. Організація дозвілля в готельному комплексі.
105. Ігорний бізнес як сегмент індустрії дозвілля.
106. Роль туризму в розвитку готельного бізнесу.
107. Міжнародна мережа готелів.
108. Інфраструктура готельного господарства.