

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

А. А. РЯБЄВ

ПРОГРАМА І РОБОЧА ПРОГРАМА

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОСТИННОСТІ В ЗАСОБАХ
РОЗМІЩЕННЯ»**

*(для студентів 4 курсу напрямку підготовки 0504 „Туризм”,
фахове спрямування 6.050400 „Готельне господарство”)*

Харків - ХНАМГ – 2010

Програма навчальної дисципліни і Робоча програма навчальної дисципліни **„Організація гостинності в засобах розміщення”** (для студентів 4 курсу напряму підготовки 0504 - „Туризм”, фахове спрямування 6.050400 „Готельне господарство”) /Харк. нац. акад. міськ. госп-ва, уклад.: А. А. Рябєв, – Х.: ХНАМГ, 2010. – 36 с.

Укладач: А.А. Рябєв

Рецензент: к.е.н. Леонов Я.В.

Затверджено на засіданні кафедри Туризму і готельного господарства
(протокол № 2 від 2010 р.)

ЗМІСТ

Програма навчальної дисципліни	4
1. Мета, предмет та місце дисципліни	6
2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни	7
3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги	7
4. Рекомендована основна навчальна література	8
5. Анотація програми навчальної дисципліни	14
Робоча програма навчальної дисципліни	15
1. Розподіл обсягу навчальної роботи студента за спеціальностями та видами навчальної роботи	16
2. Зміст дисципліни	16
3. Засоби контролю та структура залікового кредиту	21
4. Індивідуально-консультативна робота	22
5. Методики активізації навчального процесу	22
6. Система поточного й підсумкового контролю знань студентів	24
7. Інформаційно-методичне забезпечення	30

Міністерство освіти і науки України

СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ ХНАМГ ПНД

**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ОРГАНІЗАЦІЯ ГОСТИННОСТІ В ЗАСОБАХ РОЗМІЩЕННЯ**

Видання офіційне

Освітньо-кваліфікаційний рівень(ні) підготовки бакалавр

Напрямок(и) 0504 “Туризм”

Спеціальність(ості) 6.050400 «Готельне господарство»

Статус дисципліни нормативна

Загальна кількість кредитів/годин 3 / 108

Форма підсумкового контролю екзамен

Стандарт чинний з дати затвердження.

Цей стандарт не може бути повністю чи частково відтворено, тиражовано та розповсюджено без дозволу Харківської національної академії міського господарства

© Харківська національна академія міського господарства (ХНАМГ)

Харків - ХНАМГ – 2010

Програма розроблена на основі:

ОКХ ГСВО МОНУ напряму підготовки бакалавра 0504 „Туризм, 2004 р.

ОПП ГСВО МОНУ напряму підготовки бакалавра 0504 „Туризм, 2004 р.

СВО ХНАМГ Навчальний план підготовки бакалавра 0504 „Туризм», 2006 р.

Розробники програми:

Рябєв А. А.

Програма ухвалена:

кафедрою Туризму і готельного господарства

Протокол від 2010 р. № 2 Зав. кафедрою Писаревський І. М.

Вченою радою факультету менеджменту

Протокол від 2010 р. № 2 Декан Писаревський І. М.

Програма погоджена випусковими кафедрами:

(на відповідність чинним ОКХ, ОПП, навчальним планом)

Повна назва кафедри:	Прізвище зав.	Підпис	Дата
кафедра туризму і готельного господарства	кафедрою: Писаревський І.М.		
<i>Не потребує погодження</i>			

1. Мета, предмет та місце дисципліни

1.1. Мета та завдання вивчення дисципліни

Дисципліна «Організація гостинності в засобах розміщення» вивчає наукові методи управління, створення та надання якісних послуг; методи прогнозування та попиту з метою створення відповідного обсягу та асортименту послуг; проведення соціологічних та маркетингових досліджень; формування програми діяльності і обґрунтування вибору найбільш ефективних та конкурентоздатних форм надання послуг гостинності.

Мета вивчення дисципліни «Організація гостинності в засобах розміщення» – полягає в засвоєнні теоретичних та методичних основ організації гостинності в засобах розміщення на основі використання методів аналізу ринку (в. т.ч. конкурентних позицій підприємств гостинності), проектування, створення та реалізації послуг гостинності.

Задачі вивчення дисципліни:

- вивчення історичних періодів розвитку індустрії гостинності;
- вивчення системи заходів по забезпеченню необхідної якості та конкурентоздатності послуг гостинності.

1.2. Предметом вивчення в дисципліні є організація гостинності в розміщення різних форм власності та типу.

Об'єктом вивчення виступають засоби та методи створення послуг як системи суспільно-економічних відносин в засобах розміщення, спрямованої на організації гостинності.

1.3. Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівця

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни	Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну
ГЕ 1.1, ГЕ, 1.2, ГЕ 2.1, ГЕ 2.2, ГЕ 6, ГЕ 7, ГЕ 10.1, ГЕ 10.2, ПФ 5, ПФ 6, ПФ 13, ПП 9	ПФ 17, ПП 2, ПП 4, ПП 5, ПП 6, ПП 7, ПП 8, ПП10, ПП 11

2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни

Модуль 1 Організація гостинності в засобах розміщення 3 / 108

ЗМ 1.1 Розвиток та правові основи організації гостинності.

1. Аналіз рівня та перспективи розвитку індустрії гостинності.
2. Класифікація, характеристика та функції підприємств гостинності.
3. Класифікація туристського обслуговування.
4. Види послуг підприємств гостинності.
5. Правові основи надання послуг гостинності на міжнародному рівні та в Україні: сертифікація та ліцензування.
6. Внутрішні стандарти підприємств з організації гостинності.

ЗМ 1.2. Управління організацією гостинності в засобах розміщення.

1. Організаційна структура підприємств гостинності.
2. Організація основного функціонального процесу виробництва та споживання готельної послуги.
3. Організація функціональних процесів з виробництва, надання послуг розміщення та проживання
4. Організація функціональних процесів з виробництва, споживання додаткових послуг.
5. Інформаційні системи як інструмент організації гостинності.
6. Організація та контроль якості та конкурентоспроможності послуг.

3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги

Вміння (за рівнями сформованості) та знання	Сфери діяльності (виробнича, соціально-виробнича, соціально-побутова)	Функції діяльності у виробничій сфері (проектувальна, організаційна, управлінська, виконавська, технічна, інші)
	виробнича	проектувальна

4. Рекомендована основна навчальна література

4.1. Нормативна:

1. ГОСТ 28681.4-95. Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц: международный стандарт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/home/download.php?list.15>.
2. ГОСТ 30389-95/ ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий: международный стандарт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/GOST30389950bshhestvennoe.html>.
3. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:nHjf0K_HQxDoJ:npramrb.gov.ua/assets/files/v2/dbn_v-2-2-20-2008.pdf+%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD+%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD&hl=ru&gl=ua.
4. ДСТУ 2885-94. Типи кузовів транспортних засобів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://law.autoua.net/documents/car_registration/190.html
5. ДСТУ 2984-95. Засоби транспортні дорожні. Типи. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.auto.sumy.ua/dstu2984>. або <http://law.autoua.net/documents/212.html>.
6. ДСТУ 3410-96. Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.budinfo.org.ua/doc/1303332.jsp>.
7. ДСТУ 3649-97 Засоби транспортні дорожні. Експлуатаційні вимоги безпеки до технічного стану та методи контролю [Електронний ресурс]. –

- Режим доступу: <http://law.at.ua/load/8-1-0-26> або <http://zakon.nau.ua/doc/?uid=1040.816.0>.
8. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
 9. ДСТУ 4268: 2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurort-service.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
 10. ДСТУ 4269: 2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
 11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.
 12. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439.
 13. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 №19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 за №413/9012 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lawua.info/jurdata/dir206/dk206012.htm>.
 14. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) із змінами і доповненнями, внесеними наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 3 вересня 2007 року N 207 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lawua.info/bdata2/ukr2303/index.htm> та vi-leghas.ua/content/view/3878/36/lang_ukrainian/.

4.2. Основна література

1. Абрамов В. В. Історія туризму: підруч./ В.В. Абрамов, М.В. Тонкошкур . – Х.: Видавництво «Форт», 2010. – 286 с.: іл.
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
3. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособ /С. И. Байлик. – 2-е изд., перераб и доп. - К.: Дакор, 2006. – 288 с.
4. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация / С. И. Байлик. – К.: ВИРА-Р, 2001. – 208 с.
5. Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібн. / В. Г. Банько – 2-е вид., перероб и доп. – К.: Дакор, 2008. – 328 с.
6. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р. Браймер. – М.: Аспект Пресс, 1995.
7. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес. – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с. (Серия «Учебники, учебные пособия»).
8. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес / Ю.Ф. Волков. - [2-е изд.]. – Ростов н/Д.: Феникс, 2009. – 637 с. – (Высшее образование).
9. Волков Ю.Ф. Экономика гостиничного бизнеса: учебное пособие / Ю.Ф. Волков. - – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 380 с.: ил. – (Высшее образование).
10. Гамов В.К. Менеджмент качества и оценка соответствия в туризме: учеб. пособ. / В.К. Гамов, Н.В. Стариченко. – Ростов н/Д: Фенікс, 2007. – 281 с.
11. Захарченко М.Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания: [учебн. для учащихся техникумов, по спец. 1752 «Организация обслуж. в предприятиях общественного питания»] / М.Н. Захарченко, Л.С. Кучер. – М.: Экономика, 1986. – 272 с.
12. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие /

Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Мн.: Новое знание, 2000.

13. Каминский И.М. Эксплуатация и ремонт гостиниц / И. М. Каминский. – К.: Вища школа, 1974. – 176 с.

14. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания / И. Ю. Ляпина. – М.: ПрофОбразИздат, 2001.

15. Мальска М.П. Туристичний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М.П. Мальска, В.В. Худо. – К.: Центр навчальної літератури, 2007. – 242 с.

16. Нечаю Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник / Л.І. Нечаюк, Н.О. Телеш. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.

17. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары [учебное пособие] / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – М.: Альфа-М; Инфра-М, 2006. – 320 с.: ил.

18. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: навч. посібн. / П.Р. Пуцентейло. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.

19. Пятницкая Н.А. Организация общественного питания в гостиничном комплексе / Н. А. Пятницкая. – К.: Вища школа, 1984. – 256 с.

20. Родигин Л.А. Информационные технологии в гостиничном и туристском бизнесе / Л. А. Родиген. – М.: РМАТ, 1999. – 138 с.

21. Саак А.Э. Маркетинг в соціально-культурном сервисе и туризме / А.Э. Саак, Ю.А. Пшеничных. – СПб.: Питер, 2007. – 480 с.

22. Скопец М.М. Інформаційні системи і технології маркетингу в туризмі: навч. посібн. / М.М. Скопец, М.К. Сукач. – К.: каравела, 2010. – 336 с.

23. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие / А. В. Сорокина. – М.: Альфа-М; Инфра-М, 2006. - 304 с.

24. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс: учебник [для студ. вузов] Р. Джон Уокер; пер. с англ. – М.: Юнити-Дана, 2006. - 880 с.

25. Федцов В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. – Ростов н/Д: Фенікс, 2008. – 503 с.

4.3. Додаткова література

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник / С. И. Байлик [для студ. высш. учеб. заведен.]. – 2-е изд., перераб и доп. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В. И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 416 с. – (Серия «Учебники, учебные пособия»).
3. Быстрянец С., Кузнецова Г. Информационные технологии в рекламе туристского продукта / С. Быстрянцева, Г. Кузнецова // Конкуренция и рынок. – 2002. – № 2 (13).
4. Винокурова И. 15 фактов из жизни Цезаря Ритца, короля гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] / И. Винокурова. – Режим доступа: www.pro-robotu.com.ua.
5. Гаков В. Отель, который построил Хилтон [Электронный ресурс] // «Электронная газета «Свой бизнес». – Режим доступа: <http://www.mybiz.ru>.
6. История развития гостиничного хозяйства [Электронный ресурс] // Деловой туризм Казахстана. – Режим доступа: <http://www.kazatur.narod.ru>.
7. Конрад Хилтон: Империя под ударом [Электронный ресурс]: (по материалам <http://www.peoples.ru>). – Режим доступа: <http://www.uprav.ru/success/detail/1334524023>.
8. Конрад Хилтон: Философия отеля [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://next-stop.ru/1069-konrad-khilton-filosofija-otelja.html>.
9. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах: учебник / Н. В. Коршунов. - М.: «Высшая школа», 1976.
10. Маркетинг индустрии гостеприимства и туризма. Разработка пакетов достопримечательностей и развлечений [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.zachetka.ru/referat/searchdetail.aspx?type=&topic=&lang=&refid=45747&qry=%cc%e0%f0%ea%e5%f2%e8%ed%e3%20%e8%ed%e4%f3%f1%f2%f0%e8%e8%20%e3%ee%f1%f2%e5%ef%f0%e8%e8%ec%f1%f2%e2%e0%20%e8%20%f2%f3%f0%e8%e7%ec%e0%2e%20%d0%e0%e7%f0%e0%e1%ee%f2%ea%e0%>

20%ef%e0%ea%e5%f2%ee%e2%20%e4%ee%fl%f2%ee%ef%f0%e8%ec%e5%f7%e0
%f2%e5%eb%fc%ed%ee%fl%f2%e5%e9%20%e8%20%f0%e0%e7%e2%eb%e5%f7%e
5%ed%e8%e9&spage=1.

11. Основы туристской деятельности: учебник / [Г.И. Зорина, Е.Н. Ильина, Е.В. Мошняга и др.] ; сост. Е.И. Ильина. – М.: Советский спорт, 2004.- 200 с.

12. Отель Ritz [Электронный ресурс]. – Режим доступа: botinok.co.il/node/55185.

13. Официальный сайт корпорации Hilton [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hilton.com>.

14. Официальный сайт корпорации Marriott [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.marriott.com/default.mi>.

15. Официальный сайт корпорации Ritz [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ritz.com>.

16. Рябев А.А. Классификация гостиниц: некоторые проблемы и пути их решения / А. А. Рябев // XXXIV науч.-техн. конф. препод., аспирантов и сотр. Харьк. нац. акад. гор. хоз-ва. В 3-х ч. Ч. 3. Общественно-экономические науки: программа и тезисы докладов / Харьк. нац. акад. гор. хоз-ва. – Х.: 2008. – С. 170 - 172.

17. Синебрюхов Л. История успеха Hilton. Как успешный предприниматель сформировал отраслевые стандарты обслуживания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.marketing-ua.com>.

18. Шульц М. Ritz в Москве [Электронный ресурс] // Глянцевый журнал - приложение к деловой газете «Взгляд». – Режим доступа: www.journal.vz.ru.

19. United nations World Tourism Organisation [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.world-tourism.org>.

5. Анотація програми навчальної дисципліни

Організація гостинності в засобах розміщення

Мета дисципліни полягає у вивченні наукових методів управління, створення та надання якісних послуг, методів прогнозування та попиту з метою створення відповідного обсягу та асортименту послуг, методів проведенні соціологічних та маркетингових досліджень, формування програм діяльності і обґрунтування вибору найбільш ефективних та конкурентоздатних форм надання послуг гостинності. Назви змістових модулів: Розвиток та правові основи організації гостинності; Управління організацією гостинності в засобах розміщення.

Организация гостеприимства в средствах размещения

Цель дисциплины заключается в изучении: научных методов управления, создания и предоставления качественных услуг; методов прогнозирования и спроса, с целью создания соответствующего объема и ассортимента услуг; методов проведения социологических и маркетинговых исследований; способов формирования программ деятельности и обоснования выбора наиболее эффективных и конкурентоспособных форм предоставления услуг гостеприимства. Названия содержательных модулей: Развитие и правовые основы организации гостеприимства; Управление организацией гостеприимства в средствах размещения.

Organization of hospitality is in tourist accommodation

The purpose of discipline consists in a study: science of management, creation and sale of high-quality services; methods of demand prognostication with the purpose proper volume and services assortment creation; study sociological and marketings research methods; the most effective and competitive ways programs forming for services of hospitality sale. Names of the rich in content modules: Development and legal frameworks of organization of hospitality; Management in organization of hospitality in tourist accommodation.

Міністерство освіти і науки України
Харківська національна академія міського господарства

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
на 2009/10 навчальний рік

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОСТИННОСТІ В ЗАСОБАХ РОЗМІЩЕННЯ

(назва навчальної дисципліни за навчальним робочим планом)

Робоча програма укладена на основі:

СВО ХНАМГ ПНД Організація гостинності в засобах розміщення, 2009 р.

(назва, рік затвердження)

яким визначені мета, завдання предмет і місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівця відповідно до ОПП, а також освітньо-кваліфікаційні вимоги до знань і вмінь відповідно до ОКХ.

Робочий навчальний план підготовки бакалавра 0504 „Туризм, 2006 р.

Укладач робочої програми, лектор: Рябев А.А.

(підпис, прізвище викладача)

Загальний обсяг навчальної роботи студента

за спеціальностями, спеціалізаціями, освітньо-кваліфікаційними рівнями

Спеціальність, спеціалізація, (шифр, аббревіатура)	Освітньо-кваліфікаційний рівень	Дата затвердження ректором робочого навчального плану	Статус* дисципліни	Всього кредит / годин
0504 Туризм 6.050402 «Готельне господарство»	бакалавр	2006	Н	3/108

* За освітньо-професійною програмою (ОПП): **Н** – нормативна, **О** – за вибором ХНАМГ (обов'язкова), **В** – за вибором студента

Робоча програма ухвалена:

кафедрою *Туризму і готельного господарства*

Протокол від 2010 р. № 2 Зав. кафедрою І. М. Писаревський

1. Розподіл обсягу навчальної роботи студента за спеціальностями та видами навчальної роботи

(за робочими навчальними планами денної форми навчання)

Спеціальність, спеціалізація, (шифр, аббревіатура)	Всього кредит/ /годин	Семестр(и)	Години							Екзамен (семестр)	Залік (семестр)	
			Аудиторні	у тому числі			Самостійна робота	у тому числі				
				Лекції	Практичні, семінари	Лабораторні		Контр. роб	КП/КР			РГР
0504 Туризм 6.050400 «Готельне господарство»	3/108	1	39	13	26		69	9			7	

2. Зміст дисципліни

Модуль 1 Організація гостинності в засобах розміщення 3 / 108

ЗМ 1.1 Розвиток та правові основи організації гостинності.

1. Аналіз рівня та перспективи розвитку індустрії гостинності.
2. Класифікація, характеристика та функції підприємств гостинності.
3. Класифікація туристського обслуговування.
4. Види послуг підприємств гостинності.
5. Правові основи надання послуг гостинності: сертифікація та ліцензування.
6. Внутрішні стандарти підприємств з організації гостинності.

ЗМ 1.2. Управління організацією гостинності в засобах розміщення.

1. Організаційна структура підприємств гостинності.
2. Організація основного функціонального процесу виробництва та споживання готельної послуги.
3. Організація функціональних процесів з виробництва, надання послуг розміщення та проживання
4. Організація функціональних процесів з виробництва, споживання додаткових послуг.
5. Інформаційні системи як інструмент організації гостинності.
6. Організація та контроль якості та конкурентоспроможності послуг.

2.1. Розподіл часу за модулями і змістовими модулями та форми навчальної роботи студента

Модулі (семестри) та змістові модулі	Всього кредит/ /годин	Форми навчальної роботи			
		Лекц.	Сем., Пр.	Лаб.	СРС
Модуль 1. Організація гостинності в засобах розміщення	3/108	13	26	-	69
ЗМ 1.1. Розвиток та правові основи організації гостинності.	1,5/1,5	3,5	6	-	34,5
ЗМ 1.2. Управління організацією гостинності в засобах розміщення	1,5/1,5	3,5	7	-	34,5

2.2. Лекційний курс

Зміст	Кількість годин
1	2
ЗМ 1.1. Розвиток та правові основи організації гостинності	
Лекція 1. Тема: Розвиток індустрії гостинності. 1. Стародавній період (IV тисячоліття до н.е. – 476 р. н.е.) 2. Період середньовіччя (V – XV ст.). 3. Від нового часу до сучасності.	2
Лекція 2. Тема: Характеристика індустрії гостинності. 1. Види, функції та задачі підприємств індустрії гостинності. 2. Класифікація підприємств індустрії гостинності та їх характеристика.	2
Лекція 3. Тема: Правове забезпечення організації гостинності. 1. Ліцензування туристичної діяльності. 2. Сертифікація готельних послуг та послуг харчування.	2
ЗМ 1.2. Управління організацією гостинності в засобах розміщення	
Лекція 4. Тема Якість послуги гостинності. 1. Якість як соціально-економічна категорія. 2. Складові елементи механізму управління якістю	2
Лекція 5. Тема: Інформаційні технології в туризмі, їх роль в управлінні туристською діяльністю. 1. Сутність інформаційних технологій в туризмі. 2. Системи бронювання.	2

1	2
3. Системи автоматизації документообігу. 4. Використання Інтернет в області туризму. 5. Концепція використання інформаційних технологій в розвитку туризму.	
Лекція 6. Тема: Управління просуванням туристського продукту. 1. Реклама. 2. Техники личной продажі. 3. Стимулювання сбыта. 4. Организация общественного мнения.	2

2.3. Практичні (семінарські) заняття

Зміст	Кількість годин
1	2
ЗМ 1.1. Розвиток та правові основи організації гостинності.	
Семінарське заняття на тему: Розвиток індустрії гостинності. 1. Історичні періоди розвитку індустрії гостинності. 2. Аналіз структури змін засобів розміщення (структурні зміни на ринку засобів розміщення).	2
Семінарське заняття на тему: Аналіз індустрії гостинності 1. Характеристика та класифікація підприємств гостинності. 2. Характеристика та класифікація туристського обслуговування.	2
Семінарське заняття на тему: Транспортні та інші послуги в індустрії гостинності. 1. Розвиток транспортних послуг у світі та їх роль в індустрії гостинності. Міжнародні компанії з перевезень. Прогресивні технології з обслуговування на транспорті. 2. Види транспортних послуг. Критерії оцінки транспортних засобів. 3. Організація послуг комунікації та ін. послуг.	2
Семінарське заняття на тему: Нормативно-правове забезпечення послуг гостинності. 1. Аналіз законодавчої бази щодо діяльності підприємств гостинності. 2. Ліцензування туристичної діяльності. 3. Ліцензування надання готельних послуг. 4. Ліцензування послуг харчування.	2

1	2
Семінарське заняття на тему: Створення внутрішніх стандартів підприємств гостинності: теорія. <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз стандартів на послугу та процес обслуговування. 2. Аналіз поведінкових стандартів. 3. Аналіз стандартів щодо компетентності персоналу готелю. 4. Аналіз правил внутрішнього розпорядку. 	4
ЗМ 1.2. Управління організацією гостинності в засобах розміщення.	
Семінарське заняття на тему: Створення внутрішніх стандартів підприємств гостинності: практика. <ol style="list-style-type: none"> 1. Створення стандартів роботи обслуговуючого персоналу щодо створення якісних послуг. 2. Створення посадових інструкцій. 	2
Семінарське заняття на тему: Маркетинг в організації гостинності в засобах розміщення. <ol style="list-style-type: none"> 1. Маркетинг в індустрії гостинності. 2. Конкурентоспроможність готельних підприємств. 3. Розрахунок конкурентоспроможності підприємств гостинності. 	4
Семінарське заняття на тему: Використання інформаційних систем для організації послуг гостинності. <ol style="list-style-type: none"> 1. Автоматизовані системи управління. 2. Системи бронювання. 	2
Семінарське заняття на тему: Бронювання номерів (місць) в готельних підприємствах. <ol style="list-style-type: none"> 1. Етапи процесу бронювання (типи бронювання, джерела бронювання, реєстрація, підтвердження, анулювання, звіти та хроніки бронювання, особливості бронювання груп туристів). 2. Створення та робота з Формою № 8-Г. 	4
Семінарське заняття на тему: Тарифна політика готельних підприємств. <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація готельних тарифів. 2. Види розрахунків готельних тарифів. 	2

2.4. Індивідуальні завдання

(курсний проект (робота), РГР, контрольна робота тощо)

У якості індивідуально-дослідницького завдання навчальним планом передбачено виконання контрольної роботи (10 годин).

2.5. Самостійна навчальна робота студента

Самостійна робота з дисципліни включає такі форми:

- Підготовка до практичних та семінарських занять (50 години);
- Написання контрольної роботи (10 годин);
- Підготовка до поточного контролю (4 години);
- Підготовка до підсумкового контролю (5 годин).

Зміст	Кількість годин
1	2
ЗМ 1.1. Розвиток та правові основи організації гостинності	
Питання для самостійного опрацювання по темі: Розвиток індустрії гостинності. 1. Історія розвитку індустрії гостинності. 2. Аналіз структури ринку засобів розміщення. 3. Аналіз тенденції розвитку ринку засобів розміщення.	8
Питання для самостійного опрацювання по темі: Характеристика індустрії гостинності. 1. Аналіз підприємств гостинності. 2. Аналіз туристського обслуговування та його види. 3. Аналіз транспортних систем та обслуговування 4. Класифікація транспортних засобів, що використовують для організації гостинності. 5. Аналіз послуг комунікації та інших послуг.	8
Питання для самостійного опрацювання по темі: Правове забезпечення організації гостинності. 1. Аналіз законодавчої бази індустрії гостинності.. 2. Стандартизації та сертифікація туристичної діяльності, готельних послуг, послуг харчування. 3. Нормативне забезпечення стандартів якості.	8

1	2
ЗМ 1.2. Управління організацією гостинності в засобах розміщення	
Питання для самостійного опрацювання по темі: Внутрішні стандарти підприємств гостинності. 1. Стандарт на послуги та процес обслуговування. 2. Внутрішні стандарти поведінки та компетентності працівників.	8
Питання для самостійного опрацювання по темі: Маркетинг гостинності. 1. Теорія маркетингу. 2. Розвиток інформаційних технологій. 3. Інформаційні системи та технології в діяльності підприємств гостинності. 4. Поняття конкурентоспроможності та конкуренції.	8
Питання для самостійного опрацювання по темі: Управління створенням та просуванням послуги гостинності. 1. Бронювання номерів (місць) в готелях. 2. Тарифна політика (розрахунок тарифів на розміщення) готельних підприємств.	10

3. Засоби контролю та структура залікового кредиту

Види та засоби контролю (тестування, контрольні роботи, індивідуальні завдання тощо)	Розподіл балів, %
МОДУЛЬ 1. Поточний контроль зі змістових модулів	
ЗМ 1.1.	
Робота на практичних (семінарських) заняттях	15
Письмове завдання проміжного контролю	15
ЗМ 1.2.	
Робота на практичних (семінарських) заняттях	15
Письмове завдання проміжного контролю	15
Підсумковий контроль з МОДУЛЮ 1	
Екзамен	40
Всього за модулем 1	100 %

4. Індивідуально-консультативна робота

Індивідуально-консультативна робота здійснюється за графіком у формі: індивідуальних занять, перевірки виконаних індивідуальних завдань, перевірки й захисту завдань що винесених на поточний контроль тощо.

Формами організації індивідуально-консультативної роботи є:

1. За засвоєнням теоретичного матеріалу:
 - консультації індивідуальні (запитання-відповідь);
 - консультації групові (розгляд типових прикладів - ситуацій).
2. За засвоєнням практичного матеріалу:
 - консультації індивідуальні й групові.
3. Для комплексної оцінки засвоєння програмного матеріалу:
 - індивідуальний захист виконаних робіт;
 - підготовка реферату для виступу на (науковому) семінарі;
 - підготовка реферату для виступу на науковій конференції.

5. Методики активізації навчального процесу

При викладанні навчальної дисципліни „Організація гостинності в засобах розміщення” з метою активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів передбачено застосування активних і інтерактивних методів навчання та міні-лекцій, семінарів в активній формі, кейс-методу.

Використання навчальних технологій для активізації процесу навчання

Методики активізації процесу навчання	Практичне застосування навчальних технологій
<p>Проблемні лекції (ПЛ) спрямованні на розвиток логічного мислення студентів, характеризуються виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При читанні лекцій студентам дають питання для самостійного розміркування, що відіграє активізуючу роль, примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.</p>	<p style="text-align: center;">ПЛ з питання: Розвиток індустрії гостинності (за темою 1)</p>
<p>Міні-лекції (МЛ) характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень.</p>	<p style="text-align: center;">МЛ з питання: Управління просуванням туристського продукту (за темою 5)</p>
<p>Кейс-метод (КМ) (метод аналізу конкретних ситуацій) дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності спеціалістів і передбачає розгляд проблемних ситуацій.</p>	<p style="text-align: center;">КМ з питань: Створення внутрішніх стандартів підприємств гостинності (за темою 4)</p>

Основні відмінності активних та інтерактивних методів навчання від традиційних визначаються не тільки методикою і технікою викладання, але і високою ефективністю навчального процесу, що виявляється в:

- високій мотивації студентів;
- закріпленні теоретичних знань на практиці;
- підвищенні самосвідомості студентів;
- виробленні здатності ухвалювати самостійні рішення;
- виробленні здатності до колективних рішень;
- виробленні здатності до соціальної інтеграції;
- придбанні навичок вирішення конфліктів;
- розвитку здатності до компромісів.

Разом з проблемними лекціями, міні-лекціями та кейс-методом використовують **роботу в малих групах**, що дає змогу структурувати лекційні або практичні (семінарські) заняття за формою і змістом, створює можливість для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування.

Після висвітлення проблеми (при використанні проблемної лекції) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися в групі по 5 - 6 чоловік й презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентація – виступ перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань, інструктажу, для демонстрацій нових товарів і послуг. При проведенні презентації також їде обмін досвідом, який студенти набули при роботі в малій групі.

Семінари – дискусії передбачають обмін думками й поглядами учасників щодо даної теми, розвивають мислення, допомагають формувати погляди й переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, навчають адекватно оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові й рольові ігри – форма активізації студентів, за якої вони задіяні у процесі відтворювання певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

6. Система поточного й підсумкового контролю знань студентів

Оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни „організація гостинності в засобах розміщення” передбачають лекційні, практичні (семінарські) заняття, а також самостійну роботу та виконання індивідуальних завдань.

Контрольні заходи для студентів денної форми навчання включають поточний і підсумковий контроль.

Перевірка і оцінювання знань студентів проводиться в наступних формах:

- оцінювання знань студента під час практичних (семінарських) занять;
- виконання індивідуального навчально-дослідного завдання (у виді контрольної роботи);
- проведення проміжного контролю (опитування та письмові завдання);
- проведення контролю знань за змістовими модулями;
- проведення підсумкового (письмового) іспиту.

Загальна оцінка за змістовий модулем складається з поточних оцінок, яку студент отримує під час практичних (семінарських) занять та оцінок за змістові модулі.

Загальна (модульна) оцінка з дисципліни визначається як середнє арифметичне оцінок за змістовим модулем, оцінки за виконання індивідуального завдання та оцінки за результатами підсумкового іспиту.

Оцінювання знань студента здійснюється під час практичних (семінарських) занять та виконання індивідуальних завдань я за 4- бальною шкалою за такими критеріями:

1. Розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблеми, що розглядається;
2. Ступінь засвоєння матеріалу навчальної дисципліни;
3. Знайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
4. Уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, завдань, що винесені на розгляд в аудиторії;

5. Логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та роботи висновки.

Оцінювання знань студента проводиться за 4-бальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно):

1. Для одержання оцінки 5 (відмінно) студент повинен:

- укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
- викладати теоретичний матеріал чітко, коротко, зв'язно й обґрунтовано;
- уміти оперативно розібратися в запропонованій ситуації, грамотно оцінити її та обґрунтувати ухвалене рішення;
- упевнено відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії й без зауважень з їх боку;

2. Для одержання оцінки 4 (добре) студент повинен:

- укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
- викладати теоретичний матеріал обґрунтовано й зв'язно;
- не утруднятися у виборі рішення при аналізі запропонованої ситуації;
- уміти обґрунтувати ухвалене рішення;
- добре відповідати на запитання екзаменаторів.

3. Для одержання оцінки 3 (задовільно) студент повинен:

- викладати теоретичний матеріал у доступній для розуміння формі;
- розібратися у запропонованій ситуації і розробити пропозиції щодо її вирішення;
- позитивно відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії;
- допускаються недостатньо впевнені й чіткі відповіді, але вони повинні бути правильні.

4. Оцінку 2 (незадовільно) одержують студенти, відповіді яких можуть бути оцінені нижче вимог, сформульованих у попередньому пункті.

Оцінка знання матеріалу оцінюється за 4-бальною системою і згідно з „Методикою переведення показників успішності знань студентів” перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 8).

Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Оцінка за національною шкалою	Визначення назви за шкалою ECTS	ECTS оцінка	% набраних балів
ВІДМІННО	Відмінно – відмінне виконання лише з незначними помилками	A	більше 90 – 100
ДОБРЕ	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками	B	більше 80 – 90 включно
	Добре – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	C	більше 70 – 80 включно
ЗАДОВІЛЬНО	Задовільно – непогано, але зі значною кількістю недоліків	D	більше 60 – 70 включно
	Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії	E	більше 50 – 60 включно
НЕЗАДОВІЛЬНО	Незадовільно* – потрібно попрацювати перед тим, як перездати тест	FX	більше 25 – 50 включно
	Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням змістового модуля	F	від 0 – 25 включно

Порядок здійснення поточного оцінювання знань студентів - поточне оцінювання знань студентів здійснюється під час проведення практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Об'єктами поточного контролю є:

- активність та результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни, відвідування занять;

- виконання індивідуальне навчально-дослідного завдання;
- виконання проміжного контролю;
- виконання модульного контрольного завдання.

Знання оцінюється за 4-бальною системою і згідно з „Методикою переведення показників успішності знань студентів” перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 8). При оцінюванні практичних завдань увага приділяється також їх якості й самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась вимога не буде виконана, то оцінка буде знижена.

Проміжний модульний контроль та проведення контролю за змістовими модулями (ЗМ) - проміжний модульний контроль рівня знань передбачає виявлення опанування студентом матеріалу лекційного модуля та вміння застосувати його для вирішення практичної ситуації і проводиться у вигляді усного або письмового контролю. Проміжний модульний контроль проводиться двічі по закінченні кожного із змістових модулів.

Контроль здійснюється та оцінюється за двома складовими: лекційна (теоретична) та практична частини. Контроль за ЗМ проводиться у письмовій формі у після того як розглянуто теоретичний матеріал й виконано практичні (семінарські) завдання в межах кожного з двох ЗМ. Письмовий контроль знань за ЗМ проводять в формі тестів.

Знання оцінюється за 4-бальною системою і згідно з „Методикою переведення показників успішності знань студентів” перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 8).

Оцінювання індивідуального навчально-дослідного завдання (ІНДЗ) - ІНДЗ оцінюється за такими критеріями:

- самостійність виконання;
- логічність та послідовність викладення матеріалу;
- повнота розкриття теми (проблемної ситуації або практичного завдання);
- обґрунтованість висновків;

- використання статистичної інформації та довідкової літератури;
- можлива наявність конкретних пропозицій;
- якість оформлення.

ІНДЗ виконується державною мовою.

Проведення підсумкового іспиту

Умовою допуску до іспиту є позитивні оцінки з поточного контролю знань за змістовими модулями (загальна сума балів за ЗМ повинна бути не менш ніж 31 бал) та індивідуальної навчально-дослідного завдання для студентів денної форми навчання з оцінкою „відмінно”, „добре” або „задовільно”.

Екзамен здійснюється в письмовій формі. Екзаменаційне завдання оцінюється за бальною системою і згідно з „Методикою переведення показників успішності знань студентів” перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (максимально 40 балів або %).

Бібліографічні описи, Інтернет адреси	ЗМ, де застосовується
ДСТУ 4268: 2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.kurort-service.com/uploads/assets/file/per.pdf .	ЗМ 1.1
ДСТУ 4269: 2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf .	ЗМ 1.1
ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://3umf.com/doc/449/ .	ЗМ 1.1
ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.prohotel.Tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439 .	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 №19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 за №413/9012 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://lawua.info/jurdata/dir206/dk206012.htm .	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) із змінами і доповненнями, внесеними наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 3 вересня 2007 року N 207 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://lawua.info/bdata2/ukr2303/index.htm та vilghas.ua/content/view/3878/36/lang,ukrainian/ .	ЗМ 1.1
2. Рекомендована основна навчальна література (підручники, навчальні посібники, інші джерела)	
Абрамов В. В. Історія туризму: підруч./ В.В. Абрамов, М.В. Тонкошкур . – Х.: Видавництво «Форт», 2010. – 286 с.: іл.	ЗМ 1.1
Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособ /С. И. Байлик. – 2-е изд., перераб и доп. - К.: Дакор, 2006. – 288 с.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация / С. И. Байлик. – К.: ВИРА-Р, 2001. – 208 с.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2

Бібліографічні описи, Інтернет адреси	ЗМ, де застосовується
Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібн. / В. Г. Банько – 2-е вид., перероб и доп. – К.: Дакор, 2008. – 328 с.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р. Браймер. – М.: Аспект Пресс, 1995.	ЗМ 1.2
Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес. – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с. (Серия «Учебники, учебные пособия»).	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес / Ю.Ф. Волков. - [2-е изд.]. – Ростов н/Д.: Феникс, 2009. – 637 с. – (Высшее образование).	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Волков Ю.Ф. Экономика гостиничного бизнеса: учебное пособие / Ю.Ф. Волков. - – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 380 с.: ил. – (Высшее образование).	ЗМ 1.2
Гамов В.К. Менеджмент качества и оценка соответствия в туризме: учеб. пособ. / В.К. Гамов, Н.В. Стариченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 281 с.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Захарченко М.Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания: [учебн. для учащихся техникумов, по спец. 1752 «Организация обслуж. в предприятиях общественного питания»] / М.Н. Захарченко, Л.С. Кучер. – М.: Экономика, 1986. – 272 с.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Мн.: Новое знание, 2000.	ЗМ 1.2
Каминский И.М. Эксплуатация и ремонт гостиниц / И. М. Каминский. – К.: Вища школа, 1974. – 176 с.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания / И. Ю. Ляпина. – М.: ПрофОбразИздат, 2001.	ЗМ 1.2
Мальска М.П. Туристичний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М.П. Мальска, В.В. Худо. – К.: Центр навчальної літератури, 2007. – 242 с.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Нечаю Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник / Л.І. Нечаюк, Н.О. Телеш. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.	ЗМ 1.2
Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары [учебное пособие] / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – М.: Альфа-М; Инфра-М, 2006. – 320 с.: ил.	
Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: навч. посібн. / П.Р. Пуцентейло. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.	ЗМ 1.2ЗМ 1.2

Бібліографічні описи, Інтернет адреси	ЗМ, де застосовується
Пятницкая Н.А. Организация общественного питания в гостиничном комплексе / Н. А. Пятницкая. – К.: Вища школа, 1984. – 256 с.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Родигин Л.А. Информационные технологии в гостиничном и туристском бизнесе / Л. А. Родигин. – М.: РМАТ, 1999. – 138 с.	ЗМ 1.2
Саак А.Э. Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме / А.Э. Саак, Ю.А. Пшеничных. – СПб.: Питер, 2007. – 480 с.	ЗМ 1.2
Скопец М.М. Інформаційні системи і технології маркетингу в туризмі: навч. посібн. / М.М. Скопец, М.К. Сукач. – К.: каравела, 2010. – 336 с.	ЗМ 1.2
Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие / А. В. Сорокина. – М.: Альфа-М; Инфра-М, 2006. - 304 с.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс: учебник [для студ. вузов] Р. Джон Уокер; пер. с англ. – М.: Юнити-Дана, 2006. - 880 с.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Федцов В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 503 с.	ЗМ 1.2
3. Додаткові джерела (довідники, нормативні видання, сайти Інтернет, інші джерела)	
Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник / С. И. Байлик [для студ. высш. учеб. заведен.]. – 2-е изд., перераб и доп. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.	ЗМ 1.2
Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В. И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 416 с. – (Серия «Учебники, учебные пособия»).	ЗМ 1.2
Быстрянец С., Кузнецова Г. Информационные технологии в рекламе туристского продукта / С. Быстрянцева, Г. Кузнецова // Конкуренция и рынок. – 2002. – № 2 (13).	ЗМ 1.2
Винокурова И. 15 фактов из жизни Цезаря Ритца, короля гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] / И. Винокурова. – Режим доступа: www.pro-robotu.com.ua .	ЗМ 1.1
Гаков В. Отель, который построил Хилтон [Электронный ресурс] // «Электронная газета «Свой бизнес». – Режим доступа: http://www.mybiz.ru .	ЗМ 1.1
История развития гостиничного хозяйства [Электронный ресурс] // Деловой туризм Казахстана. – Режим доступа: http://www.kazatur.narod.ru .	ЗМ 1.1

Бібліографічні описи, Інтернет адреси	ЗМ, де застосовується
Конрад Хилтон: Империя под ударом [Электронный ресурс]: (по материалам http://www.peoples.ru). – Режим доступа: http://www.uprav.ru/success/detail/1334524023 .	ЗМ 1.1
Конрад Хилтон: Философия отеля [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://next-stop.ru/1069-konrad-khilton-filosofija-otelja.html .	ЗМ 1.1
Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах: учебник / Н. В. Коршунов. - М.: «Высшая школа», 1976.	ЗМ 1.2
Маркетинг индустрии гостеприимства и туризма. Разработка пакетов достопримечательностей и развлечений [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.zachetka.ru/referat/searchdetail.aspx?type=&topic=&lang=&refid=45747&qry=%cc%e0%f0%ea%e5%f2%e8%ed%e3%20%e8%ed%e4%f3%f1%f2%f0%e8%e8%20%e3%ee%f1%f2%e5%ef%f0%e8%e8%ec%f1%f2%e2%e0%20%e8%20%f2%f3%f0%e8%e7%ec%e0%2e%20%d0%e0%e7%f0%e0%e1%ee%f2%ea%e0%20%ef%e0%ea%e5%f2%ee%e2%20%e4%ee%f1%f2%ee%ef%f0%e8%ec%e5%f7%e0%f2%e5%eb%fc%ed%ee%f1%f2%e5%e9%20%e8%20%f0%e0%e7%e2%eb%e5%f7%e5%ed%e8%e9&spage=1 .	ЗМ 1.2
Основы туристской деятельности: учебник / [Г.И. Зорина, Е.Н. Ильина, Е.В. Мошняга и др.] ; сост. Е.И. Ильина. – М.: Советский спорт, 2004.-200 с.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
Отель Ritz [Электронный ресурс]. – Режим доступа: botinok.co.il/node/55185 .	ЗМ 1.1
Официальный сайт корпорации Hilton [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.hilton.com .	ЗМ 1.1
Официальный сайт корпорации Marriott [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.marriott.com/default.mi .	ЗМ 1.1
Официальный сайт корпорации Ritz [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.ritz.com .	ЗМ 1.1
Рябев А.А. Классификация гостиниц: некоторые проблемы и пути их решения / А. А. Рябев // XXXIV науч.-техн. конф. препод., аспирантов и сотр. Харьк. нац. акад. гор. хоз-ва. В 3-х ч. Ч. 3. Общественно-экономические науки: программа и тезисы докладов / Харьк. нац. акад. гор. хоз-ва. – Х.: 2008. – С. 170 - 172.	ЗМ 1.1

Бібліографічні описи, Інтернет адреси	ЗМ, де застосовується
Синебрюхов Л. История успеха Hilton. Как успешный предприниматель сформировал отраслевые стандарты обслуживания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.marketing-ua.com .	ЗМ 1.1
Шульц М. Ritz в Москве [Электронный ресурс] // Глянцевый журнал - приложение к деловой газете «Взгляд». – Режим доступа: www.journal.vz.ru .	ЗМ 1.1
United nations World Tourism Organisation [Electronic resource]. – Regime of access: http://www.world-tourism.org .	ЗМ 1.1
4. Методичне забезпечення (реєстр методичних вказівок, інструкцій до лабораторних робіт, планів семінарських занять, комп'ютерних програм, відео-аудіо-матеріалів, плакатів тощо)	
1. Рябев А.А. Методичні вказівки до виконання практичних завдань і організації самостійної роботи з дидактичним забезпеченням з дисципліни «Організація розміщення в засобах розміщення» (для студентів 4 курсу напрямку підготовки 0504 - «Туризм») / Рябев А.А. – Харків: ХНАМГ, 2008.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2
2. Конспект лекцій з дисципліни «Організація гостинності в засобах розміщення» » (для студентів 4 курсу напрямку підготовки 0504 - «Туризм») / Рябев А.А. – Харків: ХНАМГ, 2009.	ЗМ 1.1, ЗМ 1.2

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

РЯБЄВ Антон Анатолійович

Програма навчальної дисципліни і Робоча програма навчальної дисципліни
„Організація гостинності в засобах розміщення” (для студентів 4 курсу
напряму підготовки 0504 - „Туризм”, фахове спрямування 6.050400 „Готельне
господарство”)

Комп’ютерне верстання: Н.М. Колісник

План 2010, поз. 281 Р

Підп. до друку 26.11.2010 р.
Друк на ризографі
Тираж 10 пр.

Формат 60x84 1/16
Ум. друк. арк. 1,6
Зам. № 6747

Видавець і виготовлювач:
Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: rectorat@ksame.kharkov.ua

Свідоцтво суб’єкта видавничої справи: ДК №731 від 19.12.2001