

Назва дисципліни	«Організація готельного господарства»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 2 курсу ОП «Готельно-ресторанна справа»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи д.т.н., професор Терешкін О.Г. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; кафедра МЕК та ГРС електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	
Опис	<p>Мета дисципліни є вивчення теоретичних та методологічних основ організації готельного підприємства, визначення умов його становлення, розвитку пріоритетних форм діяльності, принципів формування стратегій функціонування в умовах конкуренції.</p> <p>Очікувані результати навчання оволодіння знаннями природи готельного підприємства, набуття ґрунтовних і різноманітних знань сучасного менеджменту, вміння самостійно проводити маркетингові дослідження, планувати свої дії відповідно до інноваційних технологій та стандартів обслуговування, а також ухвалювати оптимальні управлінські рішення з метою підвищення ефективності готельних підприємств, безперервно здійснювати інноваційний пошук на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі; вміння організувати роботу персоналу з метою якісного та безпечного обслуговування гостей у закладах готельного господарства різних типів та категорій та аналізувати роботу готельного підприємства, розробляти способи удосконалення технології роботи основних служб готелю.</p>

Теми аудиторних занять та самостійної роботи

Заплановано 28 (двадцять вісім) тем, які вивчаються протягом 128 годин аудиторних занять (3 й 4 семестри: 64 год. – лекції, 32 год. – практичні та 32 год. лабораторні заняття).

Тема 1 Розвиток готельної індустрії у світі

(Лекцій – 2 год. пр. – 2 год.)

Тема 2 Становлення сучасного готельного господарства – основної ланки індустрії гостинності

(Лекцій – 2 год. лаб. – 2 год.)

Тема 3 Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії в Україні

(Лекцій – 2 год. пр. – 2 год.)

Тема 4 Сутність послуг гостинності в готельному господарстві

(Лекцій – 2 год.)

Тема 5 Правове та нормативне забезпечення готельної індустрії у світі

(Лекцій – 2 год. лаб. – 2 год.)

Тема 6 Законодавча та нормативна база готельної індустрії України

(Лекцій – 2 год. пр. – 2 год.)

Тема 7 Державна реєстрація підприємств готельної індустрії України

(Лекцій – 2 год. пр. – 2 год. лаб. – 2 год.)

Тема 8 Готельна послуга як складова якості сфери послуг

(Лекцій – 2 год.)

Тема 9 Класифікація засобів розміщення в міжнародній та вітчизняній практиці

(Лекцій – 2 год. пр. – 2 год.)

Тема 10 Організаційні структури готельного підприємства

(Лекцій – 2 год. пр. – 2 год.)

Тема 11 Технологічний цикл обслуговування споживачів в готелі

(Лекцій – 2 год. пр. – 2 год. лаб. – 4 год.)

Тема 12 Предметно-просторове середовище готелю

(Лекцій – 2 год.)

Тема 13 Організація і технологія клінінгових робіт

(Лекцій – 2 год. лаб. – 4 год.)

Тема 14 Організація і технологія обслуговування споживачів харчуванням

(Лекцій – 2 год.)

Тема 15 Персонал як ключовий фактор роботи готелю

(Лекцій – 2 год. пр. – 2 год.)

Тема 16 Культура обслуговування в готельному господарстві

(Лекцій – 2 год. лаб. – 2 год.)

Тема 17 Організація обслуговування споживачів під час проживання у готелі

(Лекцій – 4 год. пр. – 2 год. лаб. – 4 год.)

Тема 18 Організація відпочинку та надання спортивно-оздоровчих послуг

(Лекцій – 4 год. лаб. – 2 год.)

Тема 19 Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем

(Лекцій – 2 год. лаб. – 2 год.)

Тема 20 Внутрішньо-організаційні нормативні документи

(Лекцій – 2 год. пр. – 4 год. лаб. – 4 год.)

Тема 21 Допоміжні служби готелю

(Лекцій – 4 год. пр. – 4 год.)

Тема 22 Діяльність служби безпеки готелю

(Лекцій – 2 год. пр. – 2 год.)

Тема 23 Концептуальні рішення закладів сфери гостинності

(Лекцій – 2 год. пр. – 2 год.)

Тема 24 Інжиніринг в індустрії гостинності

(Лекцій – 2 год. пр. – 2 год.)

Тема 25 Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень готелю

(Лекцій – 2 год.)

Тема 26 Сучасні архітектурно-будівельні тенденції готельних будівель

(Лекцій – 4 год.)

Тема 27 Дизайн середовища готельних комплексів

(Лекцій – 2 год.)

Тема 28 Сучасний дизайн закладів індустрії гостинності

(Лекцій – 2 год. лаб. – 4 год.)

Методи контролю результатів навчання

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдань; виконання творчих завдань; розв'язування ситуаційних задач; виконання курсової роботи. Підсумковий контроль – у формі заліку та екзамену.

Мова викладання українська