



**Організація готельного господарства
(практикум)**

Методичні вказівки до виконання практичних робіт

для здобувачів освітньо-професійного ступеня

фаховий молодший бакалавр

галузь знань 24 Сфера обслуговування

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

денної форми навчання

Любешів 2023

УДК 663/664(07)

К 66

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

_____ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій коледжу

Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Рекомендовано до видання на засіданні засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Кравченко Т.Ф.

Укладач: _____ О. М. Громик , доцент кафедри туризму та

готельно-ресторанної справи

Рецензент: _____ А. В. Хомич, кандидат технічних наук

Відповідальний за випуск: _____ Кравченко Т.Ф., викладач вищої категорії, голова циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва

Організація готельного господарства (практикум) [Текст]: методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування

241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. О. М. Громик. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 36 с.

Методичне видання містить текст практичних робіт та перелік рекомендованої літератури. Призначене для студентів напряму підготовки «Сфера обслуговування» – денної форми навчання.

©Громик О. М. , 2023

ЗМІСТ

Передмова

1. Практична робота 1	5
2. Практична робота 2	7
3. Практична робота 3	8
4. Практична робота 4	9
5. Практична робота 5	10
6. Практична робота 6	11
7. Практична робота 7	12
8. Практична робота 8	12
9. Практична робота 9	14
10. Практична робота 10	15
11. Література.....	17

ПЕРЕДМОВА

Навчальна дисципліна «Організація готельного господарства (практикум)» охоплює організаційні й технологічні знання, які формують уявлення про складові готельного господарства і характеризують комплексний процес виробництва і надання (купівлі-продажу) послуг. Купівля-продаж послуг зумовлена товарним характером їх виробництва. Послуга є особливим продуктом, який не має матеріально-речовинної форми або матеріалізується у зміненому стані, задовольняючи потреби людей. Важливою економічною характеристикою послуги є її вартість. За ринкових відносин основну масу послуг виробляють для продажу, тому категорії «надання послуг» і «торгівля послугами» в ринковій економіці ідентичні, за винятком послуг, які надають відповідно до конституційних та інших прав громадян (освіта, медичне обслуговування, соціальні послуги тощо).

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства (практикум)» є поглиблення теоретичних знань щодо систематизації розвитку готельного господарства та виявлення його основних особливостей.

Основними завданнями викладання курсу «Організація готельного господарства (практикум)» є теоретична і практична підготовка студентів з таких питань: особливості організації готельного бізнесу в Україні та за кордоном; організація приміщень на підприємствах готельного господарства; організація процесу обслуговування на підприємствах готельного господарства; організація обслуговування гостей в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій; організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати основні терміни і поняття та організаційні елементи функціонування підприємств готельного господарства.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- ✓ організовувати роботу всіх служб готельних підприємств;
- ✓ виконувати всі технологічні процеси, що відбуваються у процесі обслуговування гостей.

ПРАВИЛА САНІТАРІЇ ТА ГІГІЄНИ

Гігієна праці розглядає питання, пов'язані з умовами роботи і їхнім впливом на людський організм; розробляє гігієнічні і лікувально-профілактичні заходи, спрямовані на поліпшення і збереження здоров'я працівників, підвищення працездатності і продуктивності праці. Існують декілька гігієнічних критеріїв оцінки умов праці:

- - забруднення повітря;
- - температура, вологість і швидкість руху повітря;

- - рівень шуму;
- - освітленість;
- - санітарний стан;
- - особиста гігієна співробітників.

Забруднення повітря. Усі приміщення готелю, де працює персонал, повинні бути просторими, мати досить високі стелі, бути оснащеними природною або примусовою вентиляцією, що забезпечує нормальну циркуляцію повітря і виключає проникнення сторонніх запахів.

Температура, вологість і швидкість руху повітря. Ці параметри мають сильний вплив на стан людини, її працездатність і регулюються за допомогою системи опалення. Температура повітря в приміщеннях повинна бути не нижче 18°C, вологість повітря в теплий період року 30-60%, у холодний - не більш 70%, швидкість руху повітря в холодний період - до 0,3 м/с, у теплий - до 0,5 м/с.

Рівень шуму. У готелях повинні дотримуватися протишумні правила, до яких належать такі. Підлоги в коридорах, холах і вітальнях мають покриватися звукопоглинаючими килимами або покриттями, що їх замінюють. Телевізори мають встановлюватися лише в номерах або спеціальних приміщеннях, а телефон загального користування - віддалік від житлових кімнат у спеціальних кабінах або під акустичним ковпаком. Для зменшення шуму в житлових і громадських приміщеннях використовують спеціальні звукоізолюючі вікна і двері, звукоізолюючу обробку стін.

Освітленість. При поганій освітленості з'являються зорова втома, загальна млявість, погіршення зору, знижується продуктивність праці. У приміщеннях повинне бути природне (не менш одного вікна) і штучне освітлення, що забезпечує освітленість цілодобово при лампах розжарювання - 100 лк (у люменах), при люмінесцентних лампах - 200 лк, у коридорах - природне або штучне освітлення. Кожне робоче місце повинне бути досить освітлене, але освітлення при цьому не повинне справляти сліпучої дії. Штучне освітлення може бути загальним, місцевим і комбінованим. Застосування лише місцевого освітлення на робочих місцях не допускається. Існує також аварійне освітлення на випадок евакуації.

Санітарний стан. У готелі повинні дотримуватися санітарно-гігієнічні норми і правила, встановлені органами епідеміологічного нагляду, зокрема з чистоти приміщень, стану сантехнічного обладнання, видалення відходів, ефективного захисту від комах і гризунів, обробки білизни. Усе газове, водопровідне і каналізаційне обладнання повинне бути встановлене й експлуатуватися відповідно до «Правил технічної експлуатації готелів та їхнього обладнання».

У приміщеннях необхідно щодня робити вологе прибирання, видаляти пил і павутину, пилососити килими і килимові покриття, протирати вікна, двері. По закінченні роботи приміщення потрібно ретельно прибрати і залишати в повному порядку. Періодично необхідно прибирати приміщення з використанням мильно-

лужного розчину, хлорного вапна, проводити генеральні прибирання, дезінфекції й дезинсекції (заходи боротьби з комахами). Особлива увага має приділятися роботі покоївок. Транспортування білизни, прибиральних матеріалів й інвентарю здійснюється покоївками на візках.

У службових приміщеннях, призначених для відпочинку, прийому їжі, зміни одягу обслуговуючого персоналу забороняється тримати прибиральний інвентар і брудну білизну. Ці кімнати обладнуються індивідуальними шафами, обідніми столами, стільцями тощо.

Інструкція з санітарного утримання вимагає від персоналу особливої уваги до постільної білизни проживаючих та їхньої своєчасної заміни. У білизняній повинна бути ідеальна чистота. Чиста і брудна білизна має зберігатися в різних приміщеннях, окремо одна від одної. Після прийому брудної білизни необхідно вимити руки і змінити халат. Прання білизни проживаючих здійснюється покоївками в спеціально обладнаних приміщеннях.

Інструкція з санітарного утримання включає також вимоги до стану території, що прилягає до готелю. Територія повинна бути прибрана, озеленена, облагороджена. Для збору побутових відходів на території двору встановлюються сміттєзбиральники. Вторинна сировина і макулатура має збиратися і складатися окремо.

Усі працівники готелю не рідше одного разу в рік мають проходити медичний профогляд у поліклініках і подавати на роботі довідки про стан свого здоров'я. Співробітники, що не пройшли медогляд, до роботи не допускаються.

У випадку, якщо занедужає проживаючий, адміністрація готелю має викликати лікаря. У випадку інфекційного захворювання працівники СЕС проводять у номері дезінфекцію. Прибирання номерів, у яких знаходяться хворі, має проводитися із застосуванням розчину хлорного вапна.

На кожному поверсі готелю повинні бути пам'ятки про надання першої допомоги й аптечки з набором необхідних медикаментів.

ПРАВИЛА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ

1. Студент-юнак, який навчається майстерності обслуговування в торговому залі повинен бути коротко підстрижений і ретельно поголений, чистий, охайно одягнений; дівчина повинна бути красиво причесана;
2. Нігті повинні бути коротко обрізані й оброблені.
3. Необхідно ретельно стежити за чистотою білизни й форменого одягу; все повинне бути чистим і добре випрасуваним; у форменому одязі не можна ходити по вулиці. Взуття має бути зручним і акуратним.
4. Перед початком і після роботи рекомендується приймати душ.
5. Під час роботи треба регулярно мити руки з милом,.
6. Після перенесення використаних тарілок необхідно полоскати руки

розчином хлораміну.

Практична робота 1

Практична робота № 1. Класифікація засобів розміщення

Мета: сформувати навички роботи з нормативними документами, проаналізувати вимоги до готелів різних категорій, навчитись визначати категорію готелю.

Питання для самодіагностики

1. Структура сучасного ринку засобів розміщення, їх види і характеристика.
2. Історичні підходи до класифікації підприємств готельного господарства.
3. Нормативно-правова база класифікації засобів розміщення.
4. Основні критерії класифікації засобів розміщення.
5. Класифікація засобів розміщення за рівнем комфорту на Україні та в світі.
6. Поняття комфорту, види і рівень комфорту.

Завдання 1. Проаналізуйте вимоги до послуг для готелів різних категорій, які передбачені Національними стандартами України :

- 1) ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.
- 2) ДСТУ 4269:2003 „Послуги туристичні. Класифікація готелів”. Дані занести в таблицю, але *проаналізуйте не менше 6 різних категорій готелів*.

№	Вимога	Категорія готелю
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Завдання 2. Опрацювання термінології засобів розміщення відповідно до вимог Національного стандарту України.

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно дати визначення засобам розміщення, користуючись ДСТУ4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. Результати оформити в зошит (*не менше 5 термінологій занотувати*).

Завдання 3. Розв'язання ситуацій.

Ситуація 1. Готель має окремий від службового вхід, автостоянку з охороною, цілодобовий підйом і спуск на ліфті, двері із внутрішнім запобіжником, загальна площа двомісного номера 14 м². Освітлення: загальне, світильник біля кожного ліжка, настільна лампа; телефонний апарат в апартаментах у кожній кімнаті. Оснащеність меблями: односпальне ліжко - 90х200 см, двоспальне – 160х200 см. Телефонний зв'язок: прямий телефон з міською, міжміською, міжнародною мережею (в 100 % номерів.). Санвузол – у 100 % номерів. У конференц-залі є можливість організувати дипломатичний прийом. Визначте категорію готелю.

Ситуація 2. Будинок готелю має освітлювальну вивіску й емблему, вхід для гостей з козирком для захисту від атмосферних опадів і повітряно- тепловою завісою. У готелі є пряма телефонний зв'язок в 100% номерів. Номери обладнані міні-барами й міні-сейфами, інформаційними матеріалами на іноземних мовах. Готель має у своєму розпорядженні спортивно- оздоровчий центр, обслуговування харчуванням у номері цілодобово.

Методичні рекомендації

Користуючись ДСТУ 4269:2003 „Послуги туристичні. Класифікація готелів”, визначте категорії готелів.

Практична робота 2

Практична робота № 2. Тенденції розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном

Мета: ознайомитись із тенденціями розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном

Питання для самодіагностики

1. Сучасний стан та тенденції розвитку готельного господарства.
2. Місце туризму та готельного господарства в економіці різних країн світу.
3. Перспективи розвитку готельної індустрії в Україні та за кордоном.
4. Міжнародні готельні ланцюги.
5. Визначення «готельний ланцюг».
6. Основна десятка міжнародних готельних ланцюгів.
7. Міжнародні готельні ланцюги, які мають готелі в Україні. Готельний ланцюг України.

Завдання 1. За даними мережі Інтернет охарактеризуйте найбільші готелі світу. Заповніть таблицю. Зробіть висновки щодо географічного розташування цих готелів.

Найбільші готелі світу (_____ рік)

№	Найменування готелю	Місце розташування	Кількість номерів
1			
2			
...			
n			

Завдання 2. За даними журналу «HOTELS» охарактеризуйте найбільші готельні ланцюги світу. Заповніть таблицю і зробіть висновки щодо змін за останні 3-5 років.

Найбільші готельні ланцюги світу (за даними на _____ рік)

	Назва готельного ланцюга	Кількість готелів	Кількість номерів

Практична робота 3

Практична робота № 3. Структура управління готелю. Основні служби готелю

Мета: ознайомитись із структурою управління готелю

Питання для самодіагностики

1. Види організаційних структур управління.
2. Функції окремих підрозділів готелю.
3. Контактні та не контактні служби готелю.
4. Найбільш поширені типи організаційних структур в управлінській практиці готелів.
5. Переваги та недоліки різних типів організаційних структур.

6. Характеристики конкурентоспроможної системи управління готелем.

7. Уніфікація технологій готельних послуг.

Завдання 1. За даними журналу «HOTELS» охарактеризуйте найбільші готельні групи світу. Заповніть таблиці та зробіть висновки щодо змін за останні 3-5 років.

Таблиця 3 – Найбільші готельні групи світу (за даними на _____ рік)

	Назва готельної групи	Готельні ланцюги	Кількість готелів

Завдання 2. Охарактеризуйте й проаналізуйте структуру управління готельним закладом (за вибором). У чому переваги й недоліки цієї структури для обраного готелю?

Практична робота 4

Практична робота № 4. Фактори, що впливають на зміст і форми обслуговування в готелях

Мета: ознайомитись із факторами, що впливають на зміст і форми обслуговування в готелях

Питання для самодіагностики

1. Фактори, які впливають на надання послуг в готелі.
2. Призначення готелю як необхідний фактор, що визначає структуру послуг і форми організації обслуговування.
3. Спеціалізація готельних підприємств.
4. Зміст готельного обслуговування.

Завдання 1. Охарактеризувати основні й додаткові послуги основних готельних підприємств регіону. Зробити порівняльну характеристику. Дані аналізу подати у вигляді таблиці. Зробити висновки щодо рівня і розвиненості послуг. Надати пропозиції щодо розширення асортименту послуг.

Характеристика послуг готелю _____

Послуга	Наявність послуги	Тариф за послугу	Примітки
Безкоштовні послуги		-	
Виклик швидкої допомоги або лікаря		-	
Пробудження у визначений термін		-	
Доставка в номер кореспонденції		-	
Надання посуду й столових приборів		-	
Надання місця для автостоянки		-	
Замовлення таксі		-	
Послуги банкомату тощо.		-	
Платні послуги			
Транспортне обслуговування			
Перукарські послуги			
Послуги пральні			
Послуги хімчистки			
Користування факсом, ксероксом, комп'ютером			
Відвідування сауни			
Відвідування басейну			
Заняття у спортивному залі			
Реєстрація у BBIP			
Екскурсійне обслуговування			
Замовлення квитків тощо			

Практична робота 5

Практична робота № 5. Стандартизація і сертифікація готельних послуг

Мета: ознайомитись із стандартизацією і сертифікацією готельних послуг

Питання для самодіагностики

1. Поняття «стандартизація» та «сертифікація».
2. Правила сертифікації готельних послуг.
3. Порядок та схема проведення сертифікації готельних послуг.

Завдання 1. За даними Держтурадміністрації України (до 2022р.)*, Державної служби туризму і курортів (з 2020 р.) проаналізувати структуру готельного ринку України за типами по регіонах за ряд років. Дані подати у вигляді таблиці. Зробити висновки щодо структури, динаміки й тенденцій готельного ринку. Які типи підприємств переважають в Україні? Характерні ці тенденції для всіх регіонів, чи є якісь винятки?

Завдання 2. Ознайомтесь із змістом запропонованих нормативно законодавчих документів і дайте за визначеною формою відповіді на запитання.

1) «Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання)»

№	Питання	Відповідь
1.	Коли і ким затверджено Правила ?	
2.	Встановіть сферу застосування Правил.	
3.	Які види сертифікації послуг з тимчасового розміщення передбачено Правилами ? Розтлумачте їх суть.	
4.	Як в Правилах трактуються поняття:індивідуальний і колективний засіб розміщення ?	

Практична робота 6

Практична робота № 6. Технологія гостинності. Структура готельних технологій

Мета: ознайомитись із технологією гостинності. Структурою готельних технологій

Питання для самодіагностики

1. Поняття «технологія», «гостинність».
2. Основні, допоміжні та обслуговуючі технологічні процеси готелів.

Завдання 1. Ознайомтесь із змістом запропонованих нормативно законодавчих документів і дайте за визначеною формою відповіді на запитання.

1) «Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг»

№	Питання	Відповідь
---	---------	-----------

1.	Коли і ким затверджено Правила ?	
2.	Встановіть сферу застосування Правил.	
3.	Як в Правилах трактуються поняття: готелі та аналогічні засоби розміщення; готельна послуга; основні послуги; додаткові послуги; місце; додаткові послуги ?	
4.	Які основні аспекти діяльності засобів розміщення регламентуються Правилами ?	

Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04>

Практична робота 7

Практична робота № 7. Технологічні цикли та операції, послідовність їх виконання поверховим персоналом готелю

Мета: ознайомитись із технологічними циклами та операціями, послідовністю їх виконання поверховим персоналом готелю

Питання для самодіагностики

1. Технологічні операції та їх послідовність при здійсненні прибиральних робіт (за індивідуальною чи бригадною формами роботи покоївок).
2. Види прибиральних робіт.
3. Підготовка поверхів до заселення.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання житлових приміщень.
5. Матеріали, механізми та інвентар, що застосовуються під час прибирання.
6. Технологія здійснення прибирання житлової частини номеру.
7. Технологія здійснення прибирання сан. вузлів.
8. Техніка безпеки при проведенні прибирання.

Завдання 1. Ознайомтесь із змістом запропонованих нормативно законодавчих документів і дайте за визначеною формою відповіді на запитання.

1) «Порядок використання та заповнення форм документації суворої звітності та первинного обліку в готелях України»

№	Питання	Відповідь
1.	Коли і ким затверджений Порядок.	

2.	Які форми документів суворої звітності та первинного обліку використовуються в готелях ?	
----	--	--

Практична робота 8

Практична робота № 8. Організація виїзду з готелю

Мета: ознайомитись із особливостями організації виїзду з готелю

Питання для самодіагностики

1. Технологічний взаємозв'язок вестибульної і поверхової служб в питаннях заїзду і виїзду споживачів готельних послуг.
2. Контроль за сплатою послуг.
3. Контроль за збереженням готельного майна.

Завдання 1. Розробити регламент процесу «Виселення з номерів» для готелю-люкс. Виділити підпроцеси згідно з таблицею скласти анкету про якість послуг готелю. Заповнити бланки: «Акт про псування майна»; «Розрахунок оплати забронювання та проживання за безготівковим розрахунком»; «Пропуск на винос речей».

Підпроцеси для регламенту процесу «Виселення із номерів»

Підпроцес	Послідовність виконання операцій	Вимоги	Час виконання / відповідальний за процедуру
1. Отримання від гостясповіщення про його намір виїхати з готелю			
2. Огляд готельного номера на предмет збереження матеріальних цінностей			
3. плата гостем Зіпсованих матеріальних цінностей			
4. Остаточний розрахунок з вибуття			

5. Виписка клієнту пропуску на винос речей			
6. Виїзд клієнта з готелю			

2. Розробити регламент процесу «Виселення з номерів» для готелю середнього класу. Виділити підпроцеси згідно з таблицею 4.2, скласти анкету про якість послуг готелю. Заповнити бланки: «Акт про псування майна»; «Розрахунок оплати за бронювання та проживання за безготівковим розрахунком»; «Пропуск на винос речей».

3. Розробити регламент процесу «Виселення з номерів» для готелю економічного класу. Виділити підпроцеси згідно з таблицею 4.2, скласти анкету про якість послуг готелю. Заповнити бланки: «Акт про псування майна»; «Розрахунок оплати за бронювання та проживання за безготівковим розрахунком»; «Пропуск на винос речей».

4. Розробити регламент процесу «Виселення з номерів» для готелю готель-курорт. Виділити підпроцеси згідно з таблицею 4.2, скласти анкету про якість послуг готелю. Заповнити бланки: «Акт про псування майна»; «Розрахунок оплати за бронювання та проживання за безготівковим розрахунком».

Практична робота 9

Практична робота № 9. Організація роботи служби приймання та обслуговування в готелі

Мета: ознайомитись із організацією роботи служби приймання та обслуговування в готелі

Питання для самодіагностики

1. Структура і функції служби приймання та обслуговування в готелі.
2. Кадровий склад служби.
3. Організація роботи служби приймання та обслуговування.
4. Принципи організації роботи працівників служби.

Завдання 1. Розробити регламент процесу «Додаткові послуги населенню» для готелю-люкс. Виділити підпроцеси згідно з таблицею. Заповнити бланки: «Бланк послуги «Побудка»; «Лист замовлення автомобілів»; «Бланк замовлення для хімчистки та пральні»; «Документ для користування депозитної осередком»; «Квитанція «Автостоянка»»; «Квитанція на надання додаткових платних послуг».

Підпроцеси для регламенту процесу «Додаткові послуги населенню»

Підпроцес	Послідовність виконання операцій	Вимоги	Час виконання / відповідальний за процедуру
Надання безоплатних послуг			
Надання платних послуг			

2. Розробити регламент процесу «Додаткові послуги населенню» для готелю середнього класу. Виділити підпроцеси згідно з таблицею 4.1. Заповнити бланки: «Бланк послуги «Побудка»; «Лист замовлення автомобілів»; «Бланк замовлення для хімчистки та пральні»; «Документ для користування депозитним ящиком»; «Квитанція «Автостоянка»; «Квитанція на надання додаткових платних послуг».

3. Розробити регламент процесу «Додаткові послуги населенню» для готелю економічного класу. Виділити підпроцеси згідно з таблицею заповнити бланки: «Бланк послуги «Побудка»; «Лист замовлення автомобілів»; «Бланк замовлення для хімчистки та пральні»; «Документ для користування депозитним ящиком»; «Квитанція «Автостоянка»; «Квитанція на надання додаткових платних послуг».

4. Розробити регламент процесу «Додаткові послуги населенню» для готелю готель-курорт. Виділити підпроцеси згідно з таблицею. заповнити бланки: «Бланк послуги «Побудка»; «Лист замовлення автомобілів»; «Бланк замовлення для хімчистки та пральні»; «Документ для користування депозитним ящиком»; «Квитанція «Автостоянка»; «Квитанція на надання додаткових платних послуг».

Практична робота 10

Практична робота № 10. Якість надання готельних послуг

Мета: ознайомитись із якістю надання готельних послуг

Питання для самодіагностики

1. Основні поняття „якість послуги”, „якість обслуговування”.
2. Категорії якості готельного продукту.
3. Контроль якості надання готельних послуг з боку держави.
4. Гармонізація критеріїв готельної класифікації.
5. Модель аналізу якості обслуговування.
6. Системний підхід до управління якістю на підприємстві

Завдання 1. У діловому спілкуванні професіонали готельного бізнесу часто

використовують різноманітні специфічні ознаки і скорочення, особливо англійською мовою. Заповніть таблицю, розшифрувавши терміни й умовні позначення, що використовуються в міжнародному туристському бізнесі.

Міжнародні скорочення та позначення в готельному бізнесі

Міжнародні позначення	Альтернативне позначення	Розшифрування
1	2	3
BO		
BB		
HB		
HB+		
FB		
FB+		
all inc		
ultra all inc		
max all inc		
high class all inc		
Ex all inc		
El all inc		
VIP all inc		
Super All inc		
De Luxe All Inc		
ROH		
MB		
BG		
De Luxe		
Superior		
Chale		
Mini-suite		
Sea view		
Ex. suite		
Suite		
Garden view		
Studio		
City view		
Dune view		
Dune room		
Pavilion		

Mountain view		
Room		
Sport-Area		
Pool view		
Land view		
Park view		
Front		
Standart Room		
1 BDRM		
2 BDRM		
Terrace		
New Building		
Golf view		
Junior suite		
Duplex		
Balcony room		
Jungle view		
Ocean view		
Jacuzzi villa		
Villa		
Superior/Main Building		
Garden Villa, Superior		
DBL		
SGL		
TRL		
EXB		

Завдання 2. За статистичними даними проаналізувати сучасні тенденції регіонального ринку готельних послуг і зробити висновки щодо його стану. Узагальнити інформацію про потенційну ємкість регіонального ринку готельних послуг, зробити висновки щодо конкурентного середовища й надати пропозиції щодо подальшого розвитку готельного ринку регіону.

ЛІТЕРАТУРА

Література до практичних робіт

Основна:

1. Громик О. М. Дослідження колективних засобів розміщення у Волинській області / О. М. Громик, Л. М. Поліщук, В.В. Гулько // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 15 травня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 2. – С. 153–155.
 2. Громик О. М. Динаміка розвитку готельного господарства Волинської області / Т. Шевчук, О. М. Громик // Бізнес і туризм: інновації та практичний досвід: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. студ. конф. (м. Луцьк, 10 квітня 2020 р.) / уклад. Р.С. Лозинський, Ю.В. Ворковенко. - Луцьк: Вежа-Друк. 2020. – С. 169–173.
 3. Громик О. М. Вплив COVID-19 на особливості функціонування готелів / О. М. Громик // Управління розвитком туризму та готельно-ресторанного бізнесу в циркулярній економіці : відп. ред. О. М. Полінкевич, О. М. Громик. Електрон. дані. Луцьк: Луцький НТУ, 2021. 258 с.
 4. Громик О. М. Оцінювання стану розвитку готельного бізнесу в Україні [стаття] // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації = Restaurant and hotel consulting. Innovation: наук. зб. / Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ: Вид. цент КНУКІМ. – 2022. Т. 5, № 1. – С. 52–62. <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/issue/view/15613>
 5. Громик О. М. Особливості розвитку індустрії гостинності в Україні [стаття] // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації = Restaurant and hotel consulting. Innovation: наук. зб. / Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ: Вид. цент КНУКІМ. – 2023 (в друці).
- Допоміжна:
6. Апруль О.В., Абрамова А.Г., Мирошник Ю.А., Собін О.В. Готельна справа. господарства: Навчальний посібник.- К: Ліра-К, 2021.-564с.
 7. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанного справи: Навчальний посібник.- К: Ліра, 2021.-484с.
 8. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент Навчальний посібник.- К.: Центр учбової літератури, 2019.- 344 с.
 9. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник.- К.: Центр учбової літератури, 2019.- 472 с.
 10. Круль Г.Я. Основи готельної справи: Навчальний посібник.- К.: Центр учбової літератури, 2019.- 368 с.

Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>

2. Сайт Міністерства економічного розвитку та торгівлі. URL:
<https://me.gov.ua>

Організація готельного господарства(практикум) [Текст]: методичні вказівки до практичної роботи для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. О.М. Громик. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 20 с.

Комп'ютерний набір і верстка :
Редактор:

О.М. Громик
О. М. Громик

Підп. до друку _____2023 р. Формат А4.
Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. _____
Обл. вид. арк. _____ Тираж 15 прим.