

**Міністерство освіти і науки України
Державний вищий навчальний заклад
«Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника»
Факультет туризму**

**EUROPEAN CREDIT TRANSFER SYSTEM
ECTS – ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

241 «Готельно-ресторанна справа»

1. ОРГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРА ФАКУЛЬТЕТУ:

1.1 Адреса: вул. Галицька 201 б, м. Івано-Франківськ, 76008

Контактний телефони:

тел.: (0342) 77-88-21; факс: (0342) 77-88-21

e-mail: insttur@pu.if.ua

Інформація про склад деканату:

Декан: Великочий Володимир Степанович – доктор історичних наук, професор тел.: (0342) 77-88-21

e-mail: w-w-s@ukr.net

Заступник декана з наукової роботи: Шикеринець Василь Васильович – кандидат наук з державного управління, завідувач кафедри організації туризму та управління соціокультурною діяльністю тел.: (0342) 77-88-21

e-mail: v_shykerynets@ukr.net

Заступник декана : Чорна Любов Василівна – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризмознавства і краєзнавства тел.: (0342) 77-88-21

e-mail: liubov.chorna@pu.if.ua

Заступник декана: Польова Леся Василівна – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи тел.: (0342) 77-88-21

e-mail: polyovy@ukr.net

1.2. АДРЕСА, ТЕЛЕФОНИ ВІДПОВІДНОЇ КАФЕДРИ ФАКУЛЬТЕТУ, ВИКЛАДАЦЬКИЙ СКЛАД КАФЕДРИ:

КАФЕДРА ТУРИЗМОЗНАВСТВА І КРАЄЗНАВСТВА

(вул. Галицька 201 б, м. Івано-Франківськ, 76008
тел. (0342) 77-88-21; e-mail: ktk@pu.if.ua)

Склад кафедри:

1. Калуцький Іван Федорович – доктор сільськогосподарських наук, професор
2. Великочий Володимир Степанович – доктор історичних наук, професор
3. Гуменюк Галина Михайлівна – кандидат педагогічних наук, доцент
4. Ковальська Леся Володимирівна – кандидат географічних наук, доцент
5. Остап'юк Наталія Іванівна – кандидат економічних наук
6. Філюк Світлана Михайлівна – кандидат географічних наук, доцент
7. Чорна Любов Василівна – кандидат педагогічних наук, доцент
8. Вичівський Павло Павлович – кандидат історичних наук
9. Червінський Андрій Іванович – кандидат історичних наук
10. Зарічняк Андрій Петрович – викладач

КАФЕДРА ОРГАНІЗАЦІЇ ТУРИЗМУ ТА УПРАВЛІННЯ СОЦІОКУЛЬТУРНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ

(вул. Галицька 201 б, м. Івано-Франківськ, 76008
тел. (0342) 77-88-21; e-mail: kthg@mail.pu.if.ua)

Склад кафедри:

1. Шикеринець Василь Васильович – кандидат наук з державного управління, доцент
2. Орлова Віра Василівна – кандидат економічних наук, доцент
3. Оришко Світлана Петрівна – кандидат педагогічних наук, доцент
4. Дутчак Олена Іванівна – кандидат історичних наук
5. Маланюк Тарас Зіновійович – старший викладач

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ТА КУРОРТНОЇ СПРАВИ

(вул. Галицька 201 б, м. Івано-Франківськ, 76008
тел. (0342) 77-88-21; e-mail: kgrr@pu.if.ua)

Склад кафедри:

1. Клапчук Володимир Михайлович – доктор історичних наук, професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
2. Польова Леся Василівна – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
3. Мендела Ірина Ярославівна – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
4. Новосьолов Олександр Васильович – кандидат історичних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
5. Лояк Лілія Миколаївна – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
6. Загнибіда Раїса Павлівна – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

7. Котенко Руслан Михайлович – кандидат історичних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
8. Котенко Галина Степанівна – старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
9. Богославець Ігор Михайлович – викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
10. Андрухів Ярослав Миколайович – старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

КАФЕДРА ІНОЗЕМНИХ МОВ І КРАЇНОЗНАВСТВА

(вул. Галицька 201 б, м. Івано-Франківськ, 76008

тел. (0342) 77-88-21; e-mail: kimk_tour@ukr.net)

Склад кафедри:

1. Угринюк Василь Миколайович – завідувач кафедри, кандидат філологічних наук, професор
2. Приймак Лілія Богданівна – кандидат філологічних наук, доцент
3. Чаграк Наталія Ігорівна – кандидат педагогічних наук, доцент
4. Познанський Роман Васильович – кандидат філологічних наук, асистент
5. Поздняков Олександр Вікторович – кандидат філологічних наук, доцент
6. Вовчок Ярослав Васильович – асистент
7. Лисенко Олександра Миколаївна – кандидат педагогічних наук, доцент
8. Савчук Надія Іванівна – кандидат педагогічних наук, доцент
9. Гритчук Галина Василівна – кандидат психологічних наук, доцент
10. Чорна Маріанна Михайлівна – асистент
11. Копчак Лілія Василівна – старший викладач
13. Прокопчук Ольга Ігорівна – асистент

2. ПЕРЕЛІК НАПРЯМІВ ТА СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ З ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ НА ФАКУЛЬТЕТІ ІЗ ЗАЗНАЧЕННЯМ ЛІЦЕНЗІЙНОГО ОБСЯГУ ТА ТЕРМІНУ НАВЧАННЯ

ОКР «Бакалавр»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Ліцензійний обсяг – 60 осіб для денної форми, 60 осіб для заочної форми

Термін навчання – 3 роки 10 місяців

ОКР «Бакалавр»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: 242 «Туризм»

Ліцензійний обсяг – 150 осіб для денної форми, 150 осіб для заочної форми

Термін навчання – 3 роки 10 місяців

ОКР «Бакалавр»

Галузь знань: 02 «Культура і мистецтво»

Спеціальність: 028 «Менеджмент соціокультурної діяльності»

Ліцензійний обсяг – 50 осіб для денної форми, 50 осіб для заочної форми

Термін навчання – 3 роки 10 місяців

ОКР «Спеціаліст»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: «Готельна і ресторанна справа»

Ліцензійний обсяг – 15 осіб для денної форми, 20 осіб для заочної форми

Термін навчання – 1 рік

ОКР «Спеціаліст»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: «Туризмознавство»

Ліцензійний обсяг – 85 осіб для денної форми, 100 осіб для заочної форми

Термін навчання – 1 рік

ОКР «Магістр»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: «Туризмознавство (за видами)»

Спеціалізація: «Туристичний менеджмент»

Ліцензійний обсяг – 25 осіб для денної форми, 10 осіб для заочної форми

Термін навчання – 1 рік і 6 місяців

ОКР «Магістр»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: «Курортна справа»

Ліцензійний обсяг – 25 осіб денної форми, 10 осіб для заочної форми

Термін навчання – 1 рік і 6 місяців

3. УМОВИ ДЛЯ НАВЧАННЯ (КОРОТКА ІНФОРМАЦІЯ ПРО МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНУ БАЗУ)

Основу матеріальної бази у забезпеченні навчального процесу в Інституті туризму становить окреме приміщення загальною площею 3545 м².

Лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття для студентів напрямів підготовки «Готельно-ресторанна справа», «Туризм», спеціальності «Готельна і ресторанна справа» проводяться у навчальних аудиторіях, лабораторіях «Гастро-Ательє», а також лабораторні виїзні заняття на базах практики в туристичних фірмах і готельно-ресторанних комплексах м. Івано-Франківська та Івано-Франківської області відповідно до укладених угод.

Лекційні аудиторії оснащені телевізорами, мультимедійними проекторами. Кабінет організації виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства оснащений комп'ютером, телевізором, відеомагнітофоном, мультимедійним проектором, столовим посудом, столовими наборами, столовою білизною, літературою, програмними продуктами.

Використовуючи інформаційні ресурси, студенти мають можливість отримати найсучаснішу інформацію в галузі туризму та готельно-ресторанного господарства. Лабораторії кафедр Інституту туризму постійно поповнюються необхідним обладнанням, наочним приладдям, засобами навчання та матеріалами, необхідними для проведення наукових досліджень.

У матеріально-технічному оснащенні Інституту туризму щорічно відбуваються зміни, а саме: обладнано комп'ютерний клас сучасними комп'ютерами з підключенням до внутрішньої університетської мережі та мережі Інтернет. Завдяки цьому значно зросла ефективність проведення лабораторних занять з використанням сучасних інформаційних технологій. Загальна кількість комп'ютерів, які використовуються у навчальному процесі, складає 252 одиниць.

На напрямі підготовки «Готельно-ресторанна справа» відбувається формування власної навчально-виробничої бази. Так, з вересня 2011 р. введено в дію навчальну лабораторію «Ресторанний комплекс», яка має на меті забезпечити практичну підготовку студентів напряму «готельно-ресторанна справа» від технології виробництва продукції ресторанного господарства до організації обслуговування клієнта.

Окрім того, студенти за напрямом підготовки «Туризм», «Готельно-ресторанна справа» мають змогу набувати практичних навичок з фаху на базах практики, якими є туристичні та готельно-ресторанні комплекси м. Івано-Франківська та області, а саме: Парк-готель, готель «Атріум», готель «Маливо», «Станіславський», готельно-ресторанні комплекси «Легенда», «Мочари», туристичний готель «Прикарпаття», мотель «Жокей», ТЗОВ фірма «Надія», готель «Водоспад», база відпочинку «Карпати», Івано-Франківський державний центр туризму і краєзнавства учнівської молоді, державна організація «Резиденція «Синьогора» та інші. За Інститутом туризму закріплено гуртожиток готельного типу №6. Використання цих виробничих площ як у навчальному процесі, так і під час проходження навчальної та виробничої практик. Двосторонні угоди укладено з Туристичною Асоціацією Івано-Франківщини, Туристичним інформаційним Центром м. Івано-Франківська.

Для самостійної роботи студентів створені відповідні умови. Студенти користуються читальними залами бібліотеки, комп'ютерними класами центру інформаційних технологій, інтернет-клубом, спортивним комплексом університету.

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи (до жовтня 2012 р. – готельно-ресторанної справи), як випускна, утворена у 2007 р. і є важливою складовою підготовки висококваліфікованих спеціалістів туристичної індустрії. Її було створено відповідно до внесених змін у систему підготовки фахівців на підставі постанови КМУ № 1719 від 13 грудня 2006 р., оскільки напрям підготовки «Готельно -ресторанна справа» був утворений з напряму «Туризм» і віднесений до галузі знань «Сфера обслуговування». А відповідно до норм вищої школи України на кожному напрямі підготовки повинна функціонувати випускна кафедра.

Обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів

№ з/п	Найменування лабораторій, спеціалізованих кабінетів, їх площа, м ²	Найменування дисциплін	Перелік обладнання, устаткування, кількість
1	Навчально-виробнича лабораторія «Гастроательє», 60 м ²	Інноваційні ресторанны технології	мікрохвильова піч (1), набір столів (1), стійка барна (1), стіл кухонний (1), стіл д/засідань (1), холодильник (1), плита електрична кухонна 4-х конфорна (2), пароконвектомат (1), посудомийна машина (1), пральна машина (1), холодильник барний (1), кавоварка барна (1), посуд (23 найменування), шейкер (3)
2	Кабінет курортної справи, 120,9 м ²	Географія курортів світу	Навчально-методичне забезпечення, мультимедійна система, комп'ютери, мережа Internet
		Основи санаторно-курортної справи	
		Методологія і організація наукових досліджень	
		Територіальне планування курортів та курортних зон	
		Курортне господарство Галичини	

Практика студентів є невід'ємною складовою освітньо-професійної програми підготовки фахівців і спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих студентами за час навчання, набуття і удосконалення практичних навичок і умінь, формування та розвиток у студентів професійного вміння приймати самостійні рішення в умовах конкретної професійної ситуації, оволодіння сучасними методами, формами організації праці, знаряддями праці в галузі їх майбутньої спеціальності, визначених освітньо-кваліфікаційною характеристикою (ОКХ) підготовки фахівців даного напрямку.

Метою виробничої практики є закріплення студентами необхідних практичних умінь та навичок діяльності в реальних умовах виробництва; ознайомлення із сучасним санаторно-курортним станом та ринку послуг і опанування передового досвіду організації виробничих й управлінських процесів; набуття навичок ділового спілкування із працівниками та клієнтами, вивчення психолого-етичних моментів ділового спілкування; формування професійних якостей особистості майбутнього фахівця.

Досягнення мети передбачає вирішення наступних завдань:

- забезпечення студентів об'єктами практики;
- визначення інновацій і передового досвіду у готельно-ресторанній та санаторно-курортній справі;
- ознайомлення з регіональним ринком.

У підсумку проходження практики студенти повинні

знати:

- правила охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- нормативно-правову базу;
- функціональні обов'язки окремих штатних посад.

вміти:

- працювати із сучасними технологіями збору та аналізу інформації, вміти структурувати дані та відображати їх у таблицях, схемах, рисунках, додатках;
- збирати інформацію стосовно діяльності підприємства, аналізувати та робити висновки на основі зібраної інформації;
- виконувати основні технологічні операції з обслуговування клієнтів на підприємствах;
- працювати із джерелами інформації: довідковою, нормативно-правовою, комп'ютерною;
- працювати із різними категоріями клієнтів, зокрема іноземними;
- визначити стратегію діяльності підприємства;
- визначити особливості корпоративної культури досліджуваного підприємства;
- провести аналіз маркетингової діяльності досліджуваного підприємства;
- провести аналіз діяльності підприємства за матрицею сприятливого-несприятливого зовнішнього середовища.

набути навичок:

- виконання професійних обов'язків однієї або кількох різноманітних посад;

- організації власного робочого часу, виділення серед виробничих завдань першочергових;
- виконання основних технологічних операцій з обслуговування клієнтів;
- роботи із джерелами інформації: довідковою, нормативно-правовою, комп'ютерною;
- роботи з різними категоріями клієнтів.

Місцем проведення практики є бази практики (згідно укладених договорів).

У 2012 р. підписано договір з санаторієм «Моршинський», у 2014 р. – з готельним комплексом «Редіссон Блю 5*».

Студенти також можуть самостійно, з дозволу кафедри підбирати для себе місце проходження практики і пропонувати його для використання.

Бази практик в особі їх перших керівників разом з вищим навчальним закладом несуть відповідальність за організацію, якість і результати практики студентів.

Обов'язки безпосередніх керівників, призначених базами практики, зазначені в окремих розділах договору на проведення практики.

Після закінчення терміну практики студенти звітують перед кафедрою, відповідним підрозділом про виконання програми та індивідуального завдання. Звіт має містити відомості про виконання студентом усіх розділів програми практики та індивідуального завдання; мати розділи з питання охорони праці, висновки і пропозиції, список використаної літератури та інші. Оформляється звіт за вимогами, які передбачені програмою практики.

4. ОСНОВНІ МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ І НАВЧАННЯ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ, СПОСОБИ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію;
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація;
- практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів.

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;

- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;

- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;

- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;

- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;

- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;

- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;

- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;

- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

6. КОПІ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																						
Шифр за ОКП	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ, ПРАКТИКИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин									Розподіл годин на тижні за курсами і семестрами						
		Екзамени	Доповні	практика	Курсова робота		загальний обсяг	аудиторних						Самостійна робота	I курс							
								ного	з мов.		семинарсько	лабораторн	індивідуальн		семестри							
		лекції	практичн	семинарськ	лабораторн				індивідуальн	1					2	3	4	5	6	7	8	
													кількість тижнів у семестрі									
											15	16	15	14	15	14	15	11				
7	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
1. Нормативна частина																						
1.1. Ціка гуманітарної та соціально-економічної підготовки		1	3	0	0	12	360	120	64	0	56	0	0	240	2,0	2,0	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ГС 1	Історія України	1				3	90	30	16		14			60	2,0							
ГС 2	Історія української культури		2			3	90	30	16		14			60	2,0							
ГС 3	Українська мова (за проф. спрям.)		3			3	90	30	16		14			60		2,0						
ГС 4	Філософія		4			3	90	30	16		14			60			2,0					
1.2. Ціка фундаментальної, природничо-наукової підготовки		9	0		0	42	1260	446	214	0	170	62	0	814	2,0	6,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	3,0
ФПН 1	Харчова інж.	1				3	90	30	14			16		60	2,0							
ФПН 2	Мікробіологія	2				3	90	30	14			16		60	2,0							
ФПН 3	Мікроекономіка	3				6	180	60	30					120		4,0						
ФПН 4	Мікроекономіка	4				6	180	60	30					120			4,0					
ФПН 5	Система готельно-ресторанного господарства	2				6	180	60	30					120	4,0							
ФПН 6	Економіка підприємства	5				6	180	60	30					120				4,0				
ФПН 7	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	7				6	180	60	30					120							4,0	
ФПН 8	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	8				3	90	40	20		20			50								3,0
ФПН 9	Устаткування закладу ГРТ	6				3	90	46	16			30		44							4,0	
1.3. Ціка професійної та практичної підготовки		7	5			66	1980	700	286	0	84	330	0	1280	0,0	6,0	6,0	8,0	6,0	8,0	8,0	4,0
ПП 1	Інженерна графіка		2			3	90	40	16		24			50		2,0						
ПП 2	Товарознавство	2				6	180	60	30			30		120		4,0						
ПП 3	Організація готельного господарства	4	3			15	450	150	60			90		300		2,0	8,0					
ПП 4	Організація ресторанного господарства	6	3			15	450	150	60			90		300				4,0	6,0			
ПП 5	Технологія продукції ресторанного господарства	5	6			6	180	60	20			40		120				2,0	2,0			
ПП 6	Громадське будівництво, інженерне обладнання споруд	3				6	180	60	30			30		120			4,0					
ПП 7	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	7				6	180	60	30			30		120							4,0	
ПП 8	Проектування об'єкта готельно-ресторанного господарства	8	7			9	270	120	40			80		150							4,0	4,0
Всього за нормативною частиною		17	8			120	3600	1266	564	0	310	392	0	2334	4	14	12	14	10	12	12	7
2. Вибіркова частина																						
2.1. Дисципліни за вибором ВНЗ (гуманітарна складова + фахова спеціалізація)		3	7	0	0	30	900	392	30	330	32	0	0	508	2,0	4,0	2,0	4,0	2,0	6,0	3,0	4,0
СВЗ 1	Ділова іноземна мова 1	2				3	90	30		30				60	2,0							
СВЗ 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 1	3, 8	1, 4, 5, 6, 7			21	630	300		300				330	2,0		2,0	4,0	2,0	4,0	3,0	4,0
СВЗ 3	Безпека життєдіяльності	2				3	90	30	16		14			60	2,0							
СВЗ 4	Стандартизація, сертифікація, метрологія		6			3	90	32	14		18			38						2,0		
2.2. Дисципліни вільного вибору студента		8	9	0	0	60	1800	622	236	120	196	70	0	1178	16,0	4,0	8,0	4,0	8,0	2,0	5,0	5,0
2.2.1. Дисципліни додаткової спеціальності (у разі наявності)							0	0	0					0								
2.2.2. Вибіркові дисципліни (вибране 1.1., 1.2., 1.3.)						60	1800	622	236	120	196	70	0	1178	16,0	4,0	8,0	4,0	8,0	2,0	5,0	5,0
Дисципліни вибору 1.1.						18	540	180	30	120	30			360	4,0	0,0	2,0	2,0	2,0	2,0	0,0	0,0
BBC 1	Історія та культура світових цивілізацій / Глобалізація культури		1			6	180	60	30		30			120	4,0							0,0
BBC 2	Ділова іноземна мова 2 / Лінгвістичне мовознавство	3, 6	4, 5			12	360	120		120				240			2,0	2,0	2,0	2,0		
Дисципліни вибору 1.2.						18	540	180	94	0	86	0	0	360	4,0	2,0	2,0	0,0	4,0	0,0	2,0	0,0
BBC 3	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві / Основи підприємчої політики в Україні		7			3	90	30	16		14			60								2,0
BBC 4	Основи наукової дослідження та організації навчального процесу / Методика наукової дослідження		1			6	180	60	30		30			120	4,0							
BBC 5	Рекреаційне колективне світу / Туристичні центри світу		5			3	90	30	16		14			60							2,0	
BBC 6	Буліатерський об'єкт / Об'єкт та аудиторія		5			3	90	30	16		14			60							2,0	
BBC 7	Статистика в готельно-ресторанній справі / Прикладна статистика		2			3	90	30	16		14			60		2,0						
Дисципліни вибору 1.3.						24	720	262	112		80	70	0	458	8,0	2,0	4,0	2,0	2,0	0,0	3,0	5,0

7. АНОТАЦІЇ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

Спеціальність (для ОКР «Бакалавр»):

241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» БАКАЛАВР

Навчальна дисципліна: **Макроекономіка**

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 2 рік, 2 семестр

Анотація: формування у студентів сучасного творчого економічного мислення і системи спеціальних знань; формування системи знань про механізми функціонування національної економіки на підставі сучасних макроекономічних теорій, обґрунтованих світовою та вітчизняною наукою.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: **Мікроекономіка**

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 2 рік, 1 семестр

Анотація: оволодіння універсальним інструментарієм прийняття раціональних господарських рішень; пізнання закономірностей функціонування мікросистем (індивідів, домашніх господарств, підприємств, організацій) у різних ринкових ситуаціях; характеристика та аналіз основних типів ринкових структур досконалої конкуренції, чистої монополії, монополістичної конкуренції, олігополії.

Форма контролю: екзамен

Навчальна дисципліна: **Товарознавство**

Статус: нормативна

Рік, семестр: 1 рік, 2 семестр

Анотація: формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для управління асортиментом, якістю продовольчих товарів та предметів матеріально -технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства.

Форма контролю: екзамен

Навчальна дисципліна: **Інженерна графіка**

Статус: нормативна

Рік, семестр: 1 рік, 2 семестр

Анотація: набуття студентами знань, умінь і навичок, необхідних для реалізації технічних думок за допомогою креслення, а також для розуміння принципу дії конструкції за її кресленням.

Форма контролю: екзамен

Навчальна дисципліна: **Основи наукових досліджень та організація навчального процесу**

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 1 рік, 1 семестр

Предметом вивчення навчальної дисципліни є методика та організація наукових досліджень.

Мета. Дисципліна знайомить студентів з сучасними методами наукових досліджень, з основними правилами проведення та аналізу результатів наукових досліджень.

Завдання. Пізнавальні: дати уявлення про науку та методи наукових досліджень, про загальні правила проведення наукових досліджень; сформувані у студентів комплексний синергетичний підхід до вивчення процесів і явищ.

Практичні: сформувані навички проведення наукових досліджень, зокрема, навички пошуку інформації та роботи з науковими першоджерелами, навички постановки наукового експерименту, документування та статистичної обробки первинних даних, наукової інтерпретації отриманих результатів наукового дослідження.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: **Організація готельного господарства**

Статус: нормативна

Рік, семестр: 2 рік, 2 семестр, 3 рік, 1 семестр

Анотація: засвоєння теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку, сприйняття готельного господарства як невід'ємної частини сфери туризму України, яка набуває все більшого значення в економічному житті країни.

Форма контролю: залік, екзамен

Навчальна дисципліна: **Організація ресторанного господарства**

Статус: нормативна

Рік, семестр: 3 рік, 1, 2 семестр

Анотація: формування навичок виконувати планування організаційні та управлінські функції в процесі діяльності в закладах ресторанного господарства, набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці.

Форма контролю: екзамен, залік

Навчальна дисципліна: **Технологія продукції ресторанного господарства**

Статус: нормативна

Рік, семестр: 3 рік, 1, 2 семестр

Анотація: формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції.

Форма контролю: залік, екзамен

Навчальна дисципліна: **Економіка підприємства**

Статус: нормативна

Рік, семестр: 3 рік, 1 семестр

Анотація: формування сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань щодо економічного механізму, ресурсного забезпечення та результатів господарсько-фінансової діяльності підприємства, змісту

окремих напрямів цієї діяльності та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують.

Форма контролю: екзамен

Навчальна дисципліна: **Менеджмент готельно-ресторанного господарства**

Статус: нормативна

Рік, семестр: 4 рік, 1 семестр

Анотація: формування професійного світогляду на управління закладами готельно-ресторанного господарства та, враховуючи галузеву специфіку й особливості праці у сфері готельно-ресторанного господарства, розвиток системно-управлінського мислення.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: **Стандартизація, сертифікація, метрологія**

Статус: нормативна

Рік, семестр: 3 рік, 2 семестр

Анотація: формування цілісної системи знань із стандартизації, сертифікації і метрології в процесі діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій у процесі вирішення виробничих завдань для одержання високого рівня якості товарів та послуг.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: **Маркетинг готельного і ресторанного господарства**

Статус: нормативна

Рік, семестр: 4 рік, 2 семестр

Анотація: засвоєння обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності; опанування теоретичних основ маркетингового готельного і ресторанного господарства, сучасних методик та галузевих вимог до проведення маркетингових досліджень, розробка стратегічного плану маркетингової діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: **Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства**

Статус: нормативна

Рік, семестр: 4 рік, 1, 2 семестр

Анотація: вивчення основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства відповідно до їхньої соціально-культурної, утилітарної та естетичної функцій.

Форма контролю: екзамен

Навчальна дисципліна: **Бухгалтерський облік**

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 3 рік, 1 семестр

Анотація: розуміння основних економічних і фінансових показників, які формуються в бухгалтерському обліку та вміле їх використання для ефективного управління готельно-ресторанним господарством.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: Рекреаційні комплекси світу

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 3 рік, 1 семестр

Анотація: Вплив рекреації на розвиток різноманітних галузей матеріального виробництва й сфери послуг постійно зростає. Значення рекреації особливо підвищується у зв'язку з негативними наслідками науково-технічного прогресу, погіршенням природного середовища й урбанізацією. Рекреаційна діяльність тісно пов'язана із природоохоронними заходами, поліпшенням медичного обслуговування, розширенням послуг харчування, торгівлі й побуту, відпочинку й розваг.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: Громадське будівництво, інженерне обладнання споруд

Статус: нормативна

Рік, семестр: 2 рік, 1 семестр

Анотація: формування вмінь та навичок з громадського будівництва у межах діяльності інженера технолога. Набуття навичок щодо виконання основних функцій замовника-забудовника. Опанування вмінням приймати принципові рішення щодо проектування нового будівництва, реконструкції та капітального ремонту об'єктів готельно-ресторанного господарства вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом закладів готельно-ресторанного господарства.

Форма контролю: екзамен

Навчальна дисципліна: Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві

Статус: нормативна

Рік, семестр: 4 рік, 1 семестр

Анотація: формування у студентів системи знань щодо організаційних, нормативно-правових питань управління якістю, створення і впровадження систем управління якістю (СУЯ), принципів ефективного їх функціонування, методів контролю та оцінювання рівня якості, умінь й навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв'язання конкретних завдань щодо контролю, забезпечення, підвищення та управління якістю продукції і послуг готельно-ресторанного господарства. Студенти навчаються системно підходити до аналізу діяльності закладів готельного і ресторанного господарства, розвивають навички розв'язання проблем підвищення якості.

Форма контролю: екзамен

Навчальна дисципліна: Устаткування закладів ресторанного господарства

Статус: нормативна

Рік, семестр: 3 рік, 2 семестр

Анотація: набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: Етнічні кухні

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 3 рік, 1 семестр

Анотація: навчання майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи сприятиме підготовці висококваліфікованих спеціалістів, здатних приймати виважені рішення у практичній діяльності. Дослідження особливостей етнічних кухонь різних країн світу на підприємствах ресторанного господарства, ознайомлення майбутніх фахівців з технологічними концепціями виробництва страв та напоїв у закладах ресторанного господарства, надання знань з наукових основ виробництва та споживання страв і напоїв, які виробляються за традиціями та технологіями.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: Культура в готельно-ресторанній справі

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 1 рік, 1 семестр

Анотація: сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій : формування системи знань та вмінь про культурні та етичні особливості організації і ведення готельно-ресторанної справи.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 4 рік, 1 семестр

Анотація: проектування операційної, інвестиційної та фінансово-господарської діяльності підприємницьких структур у сфері нематеріального виробництва: готельно-ресторанної справи, курортної справи, туризму; формування у майбутніх фахівців системи спеціальних знань спрямованих вивчення теорії і практики планування діяльності організацій і складання бізнес-планів, розробки комплексного підходу до бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: Інноваційні технології в ГРС

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 2 рік, 1 семестр

Анотація: формування у студентів інноваційної стратегії; готовність ефективно проводити інноваційну політику в готелі або ресторані. Під впливом зростаючої внутрішньої і зовнішньої конкуренції інновації стають найважливішим елементом управління готельним підприємством; теоретичні аспекти впровадження інноваційних технологій у процес готельного та ресторанного обслуговування.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: Документоведення в готельно-ресторанній справі

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 4 рік, 2 семестр

Анотація: вивчення спеціальних законодавчо-нормативних та нормативно-методичних актів, які містять правила складання службових документів та роботи з ними; надати студентам знання про загальні вимоги до складання та оформлення документів, особливості складання службових документів, організацію роботи з документами, введення технологічної готельної документації.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: Статистика в готельно-ресторанній справі

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 1 рік, 2 семестр

Анотація: формування у студентів суті та змісту статистичних показників, а також способів збору, опрацювання і аналізу інформації про різноманітні явища; характеристика статистичними показниками і методами кількісних і якісних відношень масових суспільно-економічних явищ.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: Кулінарне мистецтво

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 4 рік, 1 семестр

Анотація: формування вмінь та навичок дизайну кулінарної продукції і кулінарних змагань.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: Барна справа

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 4 рік, 2 семестр

Анотація: формування теоретичних знань, практичних умінь і навичок самостійної роботи й оволодіння методикою обслуговування споживачів у барах, підбору обладнання та інвентарю, нових методів приготування напоїв та обслуговування споживачів.

Форма контролю: залік

Навчальна дисципліна: **Світове готельне господарство**

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 1 рік, 2 семестр

Анотація: формування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи навичок стратегічного підходу до проблем галузі.

Форма контролю: екзамен

Навчальна дисципліна: **Організація рекреаційних послуг**

Статус: вибіркова

Рік, семестр: 1 рік, 1 семестр

Анотація: вивчення основних компонентів, структури рекреаційних послуг для надзвичайно важливої сьогодні галузі господарської діяльності – туризму; особливості та закономірності організації рекреаційних послуг у різноманітних природних комплексах на базі різновидових туристичних і рекреаційних установ та організацій

Форма контролю: екзамен

8. ФАХОВЕ СПРЯМУВАННЯ ТА КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ ДО ФАХІВЦІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Готує фахівців, які володіють знаннями зі створення умов для формування ринку послуг готельного і ресторанного сервісу з врахуванням сучасних технологій, здатні вести професійну діяльність в іншому середовищі, знають можливості сучасних інформаційних технологій і використовують методи збору, зберігання і обробки даних при підготовці рішень у галузі своєї спеціалізації.

Бакалавр з фаху «Готельно-ресторанна справа» працюють на підприємствах і в організаціях ресторанного та готельного бізнесу різних форм власності та господарювання на посадах:

- спеціалістів із адміністративної роботи (адміністратор служби прийому та розміщення в готелі, інженер, метрдотель ресторану);
- спеціалістів підрозділів із виробництва, реалізації та організації споживання товарів, продукції ресторанного господарства та послуг (начальник виробництва в ресторанах, технолог, шеф-кухар);
- фахівець із готельної та ресторанної справи;
- ресторатор.

Діяльність бакалавра з фаху «Готельно-ресторанна справа» полягає в:

- організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- організації виробництва і обслуговування у закладах ресторанного господарства;
- організації процесу виробництва і надання готельних послуг;
- плануванні та проектуванні закладів готельного і ресторанного бізнесу;
- досконалому володінні сучасною діловою українською і іноземними мовами професійного спрямування.

Здійснює підготовку фахівців, які обійматимуть посади керівників закладів ресторанного господарства, готельних комплексів різних типів та їх структурних підрозділів, пансіонатів, будинків відпочинку; функціональними спеціалістами (адміністративна робота, матеріально-технічне забезпечення, маркетингова та комерційна діяльність).

9. ГЛОСАРІЙ ТЕРМІНОЛОГІЇ З НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

Американський план – такий метод розрахунку оплат за номер в готелі, коли в ціну включається послуга з надання кімнати і 3-разове харчування (пансіон) або 2-разове: сніданок + обід або сніданок + вечеря (напівпансіон).

Англійський сніданок – повний сніданок, звичайно містить у собі фруктовий сік, яєчню із шинкою, тости, олію, джем і каву або чай.

Ануляція – відмова від поїздки. Умови відмови обумовлюються в договорі.

Апартаменти – тип номерів у готелях, що за своїм оформленням наближаються до сучасних квартир, включаючи місця для приготування їжі (вартість харчування звичайно не включається у вартість номера).

Апгрейд – зміна бронювання з метою надання гостеві номера поліпшеної комфортності без підвищення тарифу.

Атрибут – додаткова характеристика готельного номера, що впливає або не впливає на його вартість (балкон, вид з вікна, меблювання, додаткове устаткування).

Базова валюта – валюта, у якій ведуться баланси рахунків системи і формується основна управлінська звітність.

Базові тарифи – опубліковані повні ціни на розміщення в готельних номерах.

Басбой – молодший службовець ресторану, бару, який розливає воду, прибирає столи, попільниці тощо.

Бешен – службовець готелю, що підносить багаж і виконує доручення гостей.

Бермудський план – метод надання готельних послуг, при якому ціна включає сніданок і кімнату.

Бізнес-тур – тип подорожі, що здійснюється діловими людьми і вимагає особливого сервісу, наприклад, наявності кімнати для переговорів, послуг секретарів.

Блок номерів – бронювання готельних номерів певного типу в певному інтервалі дат у кількісному вираженні без зазначення конкретних номерів кімнат.

Ботель – невеликий готель на воді.

Бронювання – створення запису про продаж готельного номера певного типу у певному інтервалі дат з певною кількістю проживаючих у номері людей за певним тарифним планом.

Букінг – файл групового бронювання, що містить основну інформацію щодо продажу блоку номерів.

Бунгало – невеликий туристичний готель (будівля звичайно з легких матеріалів на березі моря). Поширене в молодіжних турцентрах.

Ваучер (туристичний або маршрутний) – документ, на підставі якого надається обслуговування іноземним туристам і здійснюються розрахунки з фірмами.

Відвідувач (візитер) – людина, що приїхала до іншої країни, яка має будь-яку мету, крім заробітку від своєї професійної діяльності. Це визначення стосується як туристів, так і екскурсантів.

Віддалена підтримка – вид послуги, яка надається в рамках договору на підтримку, що включає в себе надання фахівцями консультацій за телефоном «гарячої» лінії або безпосередній контроль і виправлення помилок користувачів на їхнє прохання за допомогою модемного з'єднання і/або Інтернет-з'єднання.

Відкритий квиток – мається на увазі відкрита дата від'їзду. Пасажир може забронювати квиток на пізніший час (день).

Віза – офіційна відмітка (штамп консульства і т.п.) у закордонному паспорті, що дає право в'їзду до країни з обов'язковою умовою відмітки про виїзд.

Впровадження інформаційної системи – послуги із встановлення інформаційної системи в готелі фахівцями в рамках договору, що включає в себе встановлення програмного забезпечення, семінари з управління і навчання персоналу, і «живу» підтримку.

Гарантія – метод одержання штрафного платежу (наприклад, вартість першої доби проживання) у випадку незаїзду гостя.

Гід – фахівець з проведення екскурсій з туристами, що має на це ліцензію.

Гарячий лист – лист з відомостями про загублену або вкрадену кредитну картку, що розсилається до готелів та інших організацій, де використовуються кредитні картки.

Гостьовий чек – квитанція, що пропонується господарю ресторану або бару, часто використовується як частина ваучеру.

Готельний ланцюг – одна з ланцюгових, франшизних або інших готельних систем, члени якої користуються особливими привілеями, особливо в національній системі бронювання.

Груповий інклюзивний тур – тур, що включає авіа- і наземне обслуговування не менш ніж 15 чоловік.

Гуртожиток – недорогий готель з обмеженим сервісом. Надає платне розміщення для молоді, що подорожує пішки, на велосипедах тощо.

Дата зняття броні – дата , коли незатребувана заброньована кімната надходить до основного продажу.

Декларація митна – документ, що видається митними службами, який містить відомості про багаж, наявність валюти в туриста і який заповнюється туристом при перетині кордону.

Денна норма – обмежена ціна для розміщення не більше ніж на ніч або на день.

Джерело – код для збору статистики доходів готелю за каналами надходження броні до готелю (прямо до готелю, з корпоративного офісу, через Інтернет, каналами GDS тощо).

Договір франшизи – договір про передачу прав і привілеїв виробника туристичних послуг на їхню реалізацію (збут). Передбачає використання торговельної марки франшизодавця як гарантії якості послуг.

Документи проїзні групові – транспортні папери, що оформлюються на групу туристів і підтверджують право групи на проїзд у даному транспорті (квитки, турпутівки з відривним талоном та ін.).

Друковані форми – документи, що формуються інформаційною системою готелю, пов'язані з бронюванням, поселенням і розрахунками з гостями. Основними друкованими формами є підтвердження бронювання, підтвердження скасування бронювання, реєстраційна картка гостя, рахунок гостя і повідомлення для гостя. Друковані форми будуються відповідно до вимог кожного готелю і містять його логотип, адресу та іншу інформацію.

Екскурсант – тимчасовий візитер, що проживає в місці призначення менше 24 годин, включаючи круїзних мандрівників, але крім транзитних пасажирів.

Європейський план – метод визначення (призначення) ціни за кімнату, що включає тільки вартість заняття кімнати (вартість проживання).

Завантаження (Оссурансу) – коефіцієнт зайнятих готельних номерів відносно загальної кількості номерів готелю.

Знижка тарифу – зменшення тарифу проживання в абсолютному або процентному вираженні.

Імідж – сприятливе або несприятливе сприйняття споживачем певного готелю, а також його послуг. Розглядається як мета роботи з маркетингу.

Інклюзивний тур – тур (туристичний план, маршрут), відповідно до якого транспортне обслуговування авіа- або наземним транспортом сплачується одночасно з харчуванням, розміщенням та іншими туристичними послугами.

Інтернет -бронювання – бронювання номерів, що здійснюється з Інтернет-сайту готелю з автоматичною перевіркою наявності вільних номерів на зазначені клієнтом дати та автоматичним одержанням підтвердження бронювання.

Інтернет-з'єднання – з'єднання комп'ютерів, підключених до мережі Інтернет, між собою за допомогою спеціального програмного забезпечення.

Інформаційний чек – алфавітний листок, де зареєстровані гості записані відповідно до номерів кімнат.

Інфраструктура-дороги, стоянки для автомобілів, дренаж стічних вод, каналізація, водопровід, електрика – усе необхідне для повноцінного проживання на певній території. Експлуатується туристами і місцевими жителями.

Каботажна ціна – знижена ціна для жителів певної країни, що подорожують всередині цієї країни.

Караванний туризм – вид автотуризму, де як засіб розміщення використовується самохідний фургон або той, що причіпляється до автомобіля (караван).

Карта прибуття – бланк, що заповнюється туристом після прибуття до іншої країни і що пропонується на прикордонному КПП.

Каталог туроператора – інформаційно-рекламний проспект туроператора, що містить докладну характеристику його інклюзивних турів.

Кемпінг – табір для автотуристів, розташований у замиській місцевості або в зоні відпочинку (літні будиночки, намети, що мають елементарні зручності).

Кількість ночівель (room-nights) – кількість зайнятих готельних номерів за певний календарний відрізок часу.

Комісійні – сума грошей, що виражається у відсотках від продажної ціни, яку пропонують власники туроператорських, транспортних та ін. компаній турагентам за продаж їхніх послуг.

Комісія – комісійна винагорода туристичного агентства, що виражається в процентному відношенні до доходу, отриманого готелем за фактом виїзду гостя.

Комерційна норма – знижена ставка для постійного клієнта, у якому зацікавлений готель, для забезпечення зайнятості номерів.

Комерційний готель – готель, забезпечений усім необхідним для гостей-бізнесменів.

Кімнатний лист – лист із прізвищами, що використовується в готелі для передреєстрації груп, а також для організації вечорів відпочинку.

Кімнатний сервіс – наявність у готелі послуг з доставки до номеру їжі, напоїв, кореспонденції.

Комплімент – надання гостеві або фірмі послуги за рахунок готелю.

Континентальний план – метод розрахунку вартості кімнати в готелі, коли ціна містить у собі «континентальний сніданок», а також вартість самої кімнати.

Конфігурація системи – процес налаштування інформаційної системи готелю з урахуванням особливостей готелю.

Корпоративний клієнт – клієнт, що є юридичною особою (організація, підприємство) і не займається туристичною діяльністю.

Льотний купон – частина авіаквитка, на якій вказується інформація про бронювання місця для пасажира.

Майстер продажів – облікова картка клієнта, що бронює блоки номерів для груп та містить типові параметри групових броней.

Міжнародний туризм – подорожі за межами своєї рідної країни.

Мертвий сезон – час року в даній країні, коли туристичне життя завмирає або знаходиться на нижчому рівні. Відрізняється низьким рівнем цін. Може бути вкрай несприятливим для здійснення подорожей.

Місце призначення – місце, куди за контрактом з туроператором (турагентом) перевізник повинний доставити туриста (пасажира).

Модемне з'єднання – з'єднання комп'ютерів між собою за допомогою прямого зв'язку телефонною лінією.

Модуль – технологічно закінчений набір функцій інформаційної системи, призначений для роботи окремого підрозділу або окремої групи користувачів, який встановлюється опціонально (за бажанням замовника).

Мотель – готель, що обслуговує автотуристів.

Надзвичайний ключ – один ключ, який відкриває всі кімнати готелю, включаючи ті, що закриті зсередини.

Напівпансіон – надання кімнати, сніданку і на вибір – обіду або вечері.

Негнучка ціна – ціна на кімнати в готелі без знижок (наприклад, з міркувань престижу), коли не береться до уваги той фактор, що всі кімнати пустують.

Нічний аудит – процедура комплексної перевірки діяльності готелю за минулу дату та автоматичне закриття фінансового дня.

Облікова валюта – валюта, у яку перераховуються дані експорту в бухгалтерську систему.

Оптовий продавець турів – компанія, що складає, збуває та керує турами. Продаж турів здійснюється через посередників: роздрібних турагентів, асоціації, клуби або турорганізаторів, але ніколи прямо клієнтові, як це робить іноді туроператор.

Оферта – формальна пропозиція на укладання угоди із зазначенням умов.

Пакет 1 – заздалегідь підготовлений тур, що включає транспортування, проживання, харчування, трансфер, відвідування визначних пам'яток, оренду автомобіля тощо. Має фіксовану ціну.

Пакет 2 – комплексний тариф, що включає, крім вартості проживання, додаткові послуги готелю. Наприклад, пакет ВВ (Bed & Breakfast) включає проживання і сніданок.

Пансіон – повне утримання туриста протягом доби в готелі (на маршруті).

Пасажирський талон – карта для пасажира, що надається йому до посадки у літак. Містить відомості про багаж, докладну інформацію про клас, яким летить пасажир, номер крісла в літаку.

Перебронювання – бронювання з перекриттям попередження системи про відсутність готельних номерів певного типу у певному інтервалі дат для продажу, що приводить до негативного значення наявності номерів.

Передреєстрація – процедура, яку здійснюють до приїзду гостей, яка використовується з групами туристів із метою зменшення переповненості в службі прийому.

Пізнє прибуття – коли гість, що забронював номер в готелі, прибув після години зняття броні і попередив про своє пізнє прибуття.

Паній виїзд – коли гість залишається в готелі після моменту, коли він повинний виїхати. У цьому випадку він зобов'язаний оплатити 50 відсотків денної ціни за проживання.

Пізня оплата – часткова оплата, що передається на фронт-деск, коли гість уже виїхав.

Лік сезону – час року в даній країні, коли торгівля турпослугами і ціни на них найвищі.

Пререєстрація – процедура бронювання конкретної кімнати на день заїзду гостя з попереднім створенням електронного ключа і роздруківкою реєстраційної карти гостя.

Проміжний період – час року в даній країні, між піковим і мертвим сезонами, протягом якого ціни середні (проміжні).

Прямий політ – політ між двома певними пунктами без пересадки на інший літак, навіть якщо відбудеться проміжна посадка.

Путівка – документ, що підтверджує оплату послуг на маршруті та який є підставою для надання цих послуг.

Ранній виїзд – процедура розрахунків з гостем у день, що передує даті виїзду.

Рекламація – заява туриста, що відправляється до офісу фірми - продавця туру при невідповідності оплачених і дійсно наданих послуг. На підставі рекламації складається протокол. У разі, якщо факт невідповідності доведений, повинна бути здійснена компенсація збитку.

Робоча станція – комп'ютер, на якому встановлене системне і прикладне програмне забезпечення системи, підключений до бази даних, що розташована на сервері.

Родинний план – спеціальна система продажу кімнат в готелі туристам з дітьми. У тому випадку, якщо діти живуть в одній кімнаті з батьками, ціна номера знижується.

Роздрібний продавець – середня ланка на ринку, що продає готельні послуги безпосередньо споживачеві (звичайно турагентство).

Розрахункова валюта – валюта, у яку перераховуються баланси системи для розрахунків з гостями і фірмами.

Розрахункова година – час, у який гість повинний звільнити кімнату або сплатити проживання за цілий день.

Ротель – готель-вагон, що пересувається.

Сезонні норми – розмаїтість цін на різні послуги, що змінюються залежно від сезону.

Сервер PMS – комп'ютер, на якому знаходиться база даних інформаційної системи готелю і системне програмне забезпечення, що обслуговує роботу комп'ютерів робочих станцій системи.

Сніданок континентальний – легкий сніданок, що складається з кави або чаю, соку, булочки, масла і джему.

Спина до спини – вигідна система заповнення готелю, за якої послідовність вибуття і прибуття груп туристів організовується туроператором таким чином, щоб виділені йому власником готелю номери не залишалися вільними (інтервал між заселеннями тільки на збори).

Страховка – умови страховки докладно обумовлюються в страховому полісі. Страховий поліс є документом, що забезпечує гарантоване медичне обслуговування у разі хвороби або травми. Для в'їзду до деяких країн наявність страховки є обов'язковою.

Суміжні номери – готельні номери, що пов'язані загальним входом, які можуть продаватися як окремо, так і разом у вигляді апартаменту.

Суперструктура – готелі та інші місця розміщення туристів, ресторани, магазини, розважальні заклади (кіно, театри, музеї, художні галереї, концертні зали), вокзали. Не існує строгого поділу між суперструктурою та інфраструктурою, але її приймають до уваги при плануванні будівництва нових курортів.

Тарифний план – сукупність тарифів для різних типів номерів з урахуванням сезонів, робочих і вихідних днів, кількості проживаючих у номері гостей і варіантів, включених у тариф послуг.

Транзит – перевезення пасажирів з однієї країни до іншої через проміжну країну.

Трансакція – запис на фолію гостя або фірми, що відповідає певному бухгалтерському переказу.

Трансфер – зустріч або проведення в аеропорті (на вокзалі).

Тур – індивідуальна або групова подорож, що складається з комплексу послуг (перевезення, проживання в готелі, екскурсії, трансфер, харчування).

Турагент – організація-провідник, що займається реалізацією сформованих туроператором турів. Велика частина прибутку йде від комісійних, що заробляються від реалізації турів.

Турброкер – індивідуал або компанія, що не має власного транспорту, а орендує його для надання послуг, включених до турпакета оптовим продавцем турів.

Турист – мандрівник, що проживає в місці призначення не менше 24 годин, мета поїздки якого – відпочинок, бізнес, зустріч з родичами, певна місія, зустріч.

Туристичний агент – фізична або юридична особа, що має з готелем договірні відносини на постачання клієнтів.

Туроператор – компанія, що спеціалізується на плануванні, складанні турів (туристичних маршрутів) і продає турпутівки за допомогою турагентів або безпосередньо туристові.

Турпакет – туристичний план (маршрут), що охоплює основні елементи відпочинку: транспорт, розміщення, екскурсії та ін. послуги.

Фіскальний реєстратор – принтер, що має інтерфейс із системою управління готелю для роздрукування фіскальних чеків і касових звітів.

Фоліо – файл гостя або фірми, що містить всю інформацію щодо бронювання і трансакцій.

Франшиза, франчайз – незалежний готель або мотель, що має право користуватися фірмовою маркою і платить за це право.

Чартер – оптова купівля літака для перевезення пасажирів або вантажу. Чартерні перевезення призначаються на конкретний час, у конкретний день, до конкретно замовленого місця.

Чартерний рейс – рейс, замовлений ексклюзивно для спеціальної групи людей, що належать до однієї організації, або їхній переліт організується від одного імені (наприклад, туроператором). Чартерні рейси звичайно набагато дешевші, ніж регулярні рейси авіаліній за розкладом. Ці рейси можуть здійснюватися додатковими літаками або літаками, що виконують регулярні рейси.

Час закриття дня – довільно обрана менеджером готелю година, коли закінчується один день і починається інший.

Шатл – сервіс-назва транспорту (літака, автобуса, потяга), що здійснює дуже часті рейси, в основному на дуже коротку відстань.

AI, All inclusive (все включено) – режим, що включає не лише 3-разове харчування, але і додаткові послуги, такі як легкий сніданок, закуски, легка вечеря.

Back of the House – служби сервісу, розташовані таким чином, щоб не знаходитись на очах гостей.

BB(Сніданок) – режим харчування, що припускає сніданки в готелі проживання. Це може бути шведський стіл або континентальний сніданок.

Bed Occupancy – раціональне відношення кількості спальних місць до кількості заявлених до продажу (середнє завантаження).

Blanket Reservation – планування якого-небудь певного числа кімнат (блоку) для груп.

Brunch – прийом їжі після сніданку, але до обіду, і який замінює сніданок і обід.

Cabana – будівля на пляжі (або біля басейну), типу бунгало, що стоїть окремо від основного будинку та іноді обладнана як спальня.

Child (child) – дитина (звичайно вартість вказується для дитини в номері з двома дорослими).

Commercially Important Person (важлива комерційна персона) – покупець спеціального документа, що надає право йому (їй) займати привілейоване становище відносно інших клієнтів.

Complimentary Ticket – безплатний проїзд.

DBL (double) – двомісний номер.

Deluxe – розкішний тип готелю (власна ванна і повний сервіс).

Double-up – організація системи подвійного заселення, коли незнайомі люди заселяють один номер, а в адміністрації на спеціальному стенді зберігаються 2 картки (чеки) під номером цієї кімнати.

Duty-free Goods – товари, що не обкладаються митом.

Endorsement – повноваження, що полягають у можливості замінити або перереєструвати авіаквиток на інший літак.

Ex (extra bed) – додаткове ліжко в двомісному номері.

FB (Повний пансіон) – режим 3-разового харчування в готелі (сніданок + обід + вечеря). Напої за обідом і вечерею звичайно у вартість не входять.

Free Port – порт, де туристи можуть придбати товари без сплати мит.

Front Desk (фронтдеск) – стійка адміністратора готелю, де гості реєструються.

Full House (повний будинок) – термін позначає завантаження готелю на 100% (усі номери продані).

Grandmaster (Grandmaster) – один ключ, що відкриває всі гостьові кімнати, закриті ззовні.

Guest History (Card) – запис повної програми перебування гостя, що включає заняття кімнати, оплату, особливі потреби, кредит. Такий запис здійснюється на картках, у великих готелях дані заносяться в комп'ютер.

HB (half board) (Напівпансіон) – режим 2-разового харчування в готелі.

Hotel Garni – готель без ресторану (навіть без сніданку).

HouseKeeper's report – лист із записами, що знаходиться у фронтофісі, якому відбиваються реальні відомості про стан кімнат (прибирання, ремонт тощо).

Inclusive Terms – тариф на розміщення і харчування (триразове).

Junior Suite – велика кімната з обгородженим спальним місцем, яке перетворюється на вітальню вдень.

Luggage Pass – карта, що надає туристові право на винос багажу з готелю.

Master Key – один ключ, що замінює всі ключі від усіх кімнат на поверсі. Так само називається поверховий ключ.

Most Important Person – особливо важлива персона.

Mystery Tour - притулок у горах (використовується в гірському туризмі).

No-Show Employees – персонал, що працює за розпорядком, який передбачає проведення робіт строго під час відсутності гостя.

OB (Без харчування) – тільки розміщення в готелі.

Out Of Order – кімната, не готова до заселення через поломку, несправності її устаткування.

Party Ticket – груповий квиток.

Rack Rate – повний тариф вартості номера (без знижок).

Referral – система бронювання, коли в кімнаті залишається щось із особистого майна гостя до його наступного приїзду.

Residential Hotel – готель, який довгий час займають гості, що може перейти до їхньої власності.

Rest House – невеликий готель.

Revalidation Sticker – офіційний напис на льотному купоні, що позначає нову бронь, яка повинна бути здійснена.

Room Board – інформація про готельний номер (умови, сервіс, можливості).

Safe-Deposit Boxes – індивідуальна секція в сховищі, де гості зберігають цінності, готівку.

Service Charge (ціна послуги) – звичайно від 10 до 20 відсотків від вартості проживання додається до рахунку на оплату роботи служби сервісу.

SGL (single) – одномісне розміщення.

Skipper – гість, що виїхав таємно, залишивши неоплачений чек.

Standart Room (Стандартний номер) – стандартний двомісний або одномісний номер.

Standby (чекання) – пасажир, який не має підтвердженої броні, але який очікує в аеропорту на можливість появи в продажу посадкових місць в останню хвилину. Багато авіакомпаній пропонують дуже низькі ціни для таких пасажирів.

Suite – розміщення в номері люкс.

SV(sea view) – вид на море.

Tourist Class – туристський клас (інша назва – економічний клас). У номері такого класу гість не має особистої ванни.

Transient Hotel – готель для транзитних гостей, що зупиняються в готелі на короткий термін на шляху до іншого готелю (постійного місця відпочинку).

TRPL (triple) – тримісний номер.

VIP (Very Important Person) – дуже важлива персона, для якої призначений особливий сервіс.