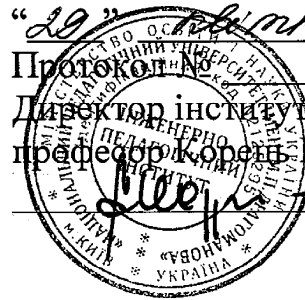


**Міністерство освіти і науки України  
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова**

**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**  
на засіданні Вченої ради  
Інженерно-педагогічного  
інституту

“29” листопада 2015 р.

Протокол № 9  
Директор інституту  
професор Корейко М. С.



**ПРОГРАМА**

**нормативної навчальної дисципліни**

**ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

**освітнього рівня бакалавр  
галузі знань 0101 Педагогічна освіта  
спеціальності 6.010104 Професійна освіта  
за профілем "Готельно-ресторанна справа"  
Шифр за навчальним планом ПП 3.2.11**

**Київ  
2016 рік**

УДК 640.41:65.012.32(073)

ББК 65.432 р 30-211

О-64

Розробники програми:

**Зубар Надія Миколаївна**, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

**Іващенко Анастасія Сергіївна**, аспірант кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

Рецензенти:

**Сидорчук Людмила Андріївна**, доктор педагогічних наук, професор кафедри прикладних природничо-математичних дисциплін Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.

**Полуда Вікторія Володимирівна**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи Київського університету туризму, економіки і права.

УДК 640.41:65.012.32(073)

65.432 р 30-211

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016

© Зубар Н. М., Іващенко А.С.2016

## **I. Пояснювальна записка**

Програма нормативної навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахівців освітнього рівня бакалавр, галузі знань 0101 Педагогічна освіта, напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта за профілем «Готельно-ресторанна справа».

**Предмет** вивчення навчальної дисципліни є організація виробництва та споживання готельних послуг у засобах розміщення, новітні технології у готельному господарстві.

**Міждисциплінарні зв'язки:** Вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу фундаментальної, науково-природничо-наукової підготовки: хімії, мікробіології, вищої математики, інженерної та комп'ютерної графіки. Найбільшою мірою дисципліна «Організація готельного господарства» спирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні дисциплін професійної та практичної підготовки: «Виробниче навчання», «Товарознавство», «Гігієна і санітарія», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», та ін.

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані при вивченні дисциплін «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», написанні курсової та бакалаврської робіт.

### **Мета і завдання навчальної дисципліни**

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» є формування компетентностей щодо планування, організації та контролю технологічного процесу приймання, розміщення та споживання готельних послуг.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» є:

- дослідження видів готельно-ресторанних послуг, закономірностей формування попиту на них залежно від категорії та типу засобу розміщення;

- вивчення організаційних процесів виробництва і споживання готельних послуг як цілісних виробничих систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем);

- формування навичок виконувати планувальні та організаційні функції в процесі діяльності закладів готельно-ресторанного господарства;

- удосконалення алгоритму технологічних, організаційних, інформаційних і трудових процесів функціональних підрозділів готельного підприємства.

**Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:**

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
2.	<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правове регулювання готельної індустрії;</li> <li>- фактори, що впливають на зміст і форми обслуговування в засобів розміщення різних типів та класів;</li> <li>- технологію прибиральних робіт навколишньої території, вестибюльної та житлової груп приміщень.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- здійснювати технологію прибиральних робіт у житлових групах приміщень в готелях</li> <li>- розраховувати кількість необхідної білизни та рушників при проведенні клінінгових операцій, визначених у наряді-завданні</li> <li>- складати акти на пошкодження майна готелю та забуті речі проживаючого</li> <li>- заповнювати відповідні документи при прийманні та розміщенні гостей</li> <li>- здійснювати технологічну операцію «розрахунок готівкою», «безготівковий розрахунок» та заповнювати відповідний документ</li> </ul>	<p><b>Виробничо-технологічна галузева компетентність:</b></p> <p>здатність науково обґрунтувати і оптимізувати технологічні процеси виробництва кулінарної, кондитерської продукції та надання готельно-ресторанних послуг з визначеними властивостями і якістю, управляючи асортиментом та якістю продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства.</p>
3.	<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- організацію та технологію служби приймання та розміщення, надання додаткових послуг у залежності від рівня комфорту та спеціалізації готелю</li> <li>- організацію приміщень житлових та нежитлових груп приміщень підприємств готельного господарства</li> </ul>	<p><b>Організаційно-управлінська компетентність:</b></p> <p>Здатність організувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання готельно-ресторанного продукту (послуг) та готовність надання якісних послуг завдяки ефективній інноваційній</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- культуру та стандарти обслуговування, організацію інформаційно-рекламної діяльності готелю</li> <li>- особливості організації праці в готельному підприємстві.</li> </ul> <p><b>Вміст:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- організувати роботу обслуговуючих та допоміжних служб готелю</li> <li>- складати графіки виходу на роботу, табель обліку робочого часу для працівників поверхової служби та служби приймання та розміщення готелю.</li> </ul>	<p>діяльності та впровадженню останніх досягнень закордонного досвіду в сфері гостинності, умінь розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів.</p>
--	---

## **II. Обсяг навчальної дисципліни**

На вивчення навчальної дисципліни «Організація готельно-ресторанного господарства» відводиться 6 кредитів ЄКТС 216 годин.

## **III. Зміст навчальної дисципліни за модулями і темами**

### **Модуль I. Характеристика підприємств готельного господарства**

#### ***Тема 1.1. Історія розвитку готельного господарства та нормативно-правове регулювання індустрії гостинності в Україні***

Історія розвитку світового готельного господарства, в Україні та м. Києві. Індустрія гостинності – основа розвитку послуг гостинності. Сучасні тенденції розвитку світової індустрії гостинності. Поглиблення спеціалізації готельної пропозиції. Утворення міжнародних готельних ланцюгів. Процес глобалізації індустрії гостинності. Розвиток мережі малих підприємств. Впровадження комп'ютерних технологій в індустрію гостинності.

Сучасні тенденції розвитку готельного господарства України.

Нормативно-правове регулювання діяльності підприємства готельного господарства України. Правові засади функціонування підприємств готельного господарства. Сертифікація готельних послуг та порядок її проведення. Структурно-логічна схема проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг. Правила користування засобами розміщення та надання готельних послуг.

## ***Тема 1.2. Типізація та класифікація засобів розміщення***

Структура сучасного ринку засобів розміщення: основні і додаткові, традиційні і нові готельні та туристичні комплекси, їх види і характеристика. Структурні зміни в готельному господарстві; нова ринкова стратегія виробників послуг.

Історичні та сучасні підходи до класифікації підприємств готельного господарства. Стандартні класифікації засобів розміщення. Нормативно-правова база класифікації засобів розміщення.

Основні критерії класифікації засобів розміщення. Класифікація засобів розміщення за рівнем комфорту. Поняття комфорту, види і рівень комфорту. Класифікація готелів за рівнем комфорту в Україні.

Характеристика основних типів засобів розміщення. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.

Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства. Характеристика типів підприємств готельного господарства.

## ***Тема 1.3. Основні служби підприємств готельного господарства та їх функції***

Функції готелю, основні і додаткові послуги, відповідальність сторін. Служби готелю та їх функції. Відділення обслуговування: служба приймання та розміщення, служба обслуговування, ресторанна служба. Відділення, що підтримують роботу відділення обслуговування: служба бронювання, медична служба, інженерна служба, служба матеріально-технічного постачання, служба безпеки, служба маркетингу та зв'язків з громадськістю, адміністрація, бухгалтерія, юридичний відділ тощо.

Основне призначення приміщень готельного господарства. Основні блоки приміщень готелів. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої.

#### ***Тема 1.4. Архітектура та організація інтер'єру в готельному господарстві***

Архітектура та інтер'єр на підприємствах готельного господарства. Сутність понять «архітектура», «архітектурний стиль», «ландшафтна архітектура», «природний ландшафт», «антропогенний ландшафт». Будівництво та архітектура сучасних готелів. Сучасні принципи оформлення інтер'єру та екстер'єру готелів.

Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Формування інтер'єру вестибюльної групи приміщень підприємств готельного господарства. Інтер'єр номерного фонду. Формування інтер'єру віталень, фойє, залів для проведення ділових заходів. Закони контрастів. Меблі в інтер'єрі. Озеленення готелів.

Роль декоративного мистецтва у художньому оформленні інтер'єру приміщень підприємств готельного господарства. Особливості використання творів декоративного мистецтва при створенні інтер'єру. Оздоблювальні матеріали, елементи декоративного мистецтва. Кольори та освітлення в інтер'єрі

#### ***Тема 1.5. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства***

Склад і кількість приміщень засобу розміщення залежно від його типу і місткості. Основне призначення приміщень готельного господарства.

Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.

### ***Тема 1.6. Організація приміщень житлової групи***

Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів. Характеристика різних типів номерів. Основні вимоги до організації номерного фонду. Принцип пропорційності розподілу загальної площі номера між приміщеннями різного призначення.

Приміщення для побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання. Склад приміщень: комплекс приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для прибирального інвентарю, санвузол для персоналу.

Коридори – важливий комунікаційний вузол. Основні вимоги до коридорів. Хол, його призначення, обладнання, варіанти організації холів залежно від функціонального призначення.

Приміщення для побутового обслуговування на поверхах, їх просторова організація залежно від кількості функціональних зон.

### ***Тема 1.7. Організація нежитлових груп приміщень***

Організація приміщень вестибюльної групи. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи та їх зонування. Характеристика зон вертикальних і горизонтальних комунікацій. Організація і обладнання приміщень вестибюльної групи.

Організація приміщень адміністрації. Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Використання сучасного обладнання для проведення нарад, зборів, неофіційних прийомів, експозицій тощо. Побутові приміщення для обслуговуючого персоналу готельного господарства, їх призначення, обладнання і вимоги до організації.

Приміщення господарського і складського призначення, їх склад.

Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства: перукарні, пункти дрібного ремонту речей, медичний пункт та ін. Основне призначення приміщень, їх організація, обладнання та розміщення.



Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення. Приміщення спортивно-рекреаційного обслуговування в межах будівлі готельного господарства і прилеглий до нього території.

## **Модуль 2. Організація технологічних процесів у підприємствах готельного господарства**

### ***Тема 2.1. Організація і технологія роботи служби приймання та обслуговування у готельному підприємстві***

Основні технологічні цикли: приймання гостя, реєстрація документів, попередня оплата по прибутті, надання розміщення і додаткових послуг, нічний аудит, технологія виїзду і розрахунок при виїзді.

Порядок оформлення прийому туриста у готель. Порядок оформлення прийому туристичних груп та іноземних туристів. Організація виїзду мешканців з готелю. Порядок збереження і повернення забутих мешканцями готелю речей. Розрахунки за проживання та послуги у готелі.

Значення автоматизації технологічних процесів у готельному господарстві. Автоматизація робочого місця порт'є.

Система бронювання і резервування місць у готельних господарствах. Організаційні аспекти застосування Інтернет-технологій у процесі обслуговування споживачів на підприємствах готельного господарства. Сучасні системи Інтернет-бронювання. Центральна система бронювання. Приєднана система бронювання. Неприєднана система бронювання. Модуль бронювання, модуль порт'є, модуль касира, бухгалтерський модуль.

### ***Тема 2.2. Організація і технологія обслуговування на житлових поверхах готельного підприємства***

Види технологічних циклів: основний, обслуговуючий, допоміжний.

Технологічні операції та їх послідовність при здійсненні прибиральних робіт (за індивідуальною чи бригадною формами роботи покоївок). Види прибиральних робіт. Підготовка поверхів до заселення. Санітарно-гігієнічні

вимоги до утримання житлових приміщень. Матеріали, механізми та інвентар, що застосовуються під час прибирання. Технологія здійснення прибирання житлової частини номеру. Технологія здійснення прибирання санвузлів. Техніка безпеки при проведенні прибирання. Дії персоналу готелю у випадках пожежі. Поведінка персоналу в екстремальних ситуаціях.

Персонал, який забезпечує приймання і обслуговування на поверсі, його обов'язки і посадові інструкції.

Функції поверхової служби: забезпечення обслуговування туристів в номерах, виконання санітарно-гігієнічних вимог по утриманню житлових приміщень, забезпечення належного рівня комфорту, надання побутових послуг тощо.

Організація виїзду із номерів. Прийом номера персоналом у споживачів готельних послуг. Порядок складання актів на відшкодування збитків готельного майна і актів на збуті речі.

Технологічний взаємозв'язок вестибульної і поверхової служб в питаннях заїзду і виїзду споживачів готельних послуг.

Підготовка номерів до заселення. Приймання і розміщення проживаючих.

Вимоги до обслуговуючого персоналу в індустрії гостинності в різних категоріях готелів.

### ***Тема 2.3. Організація допоміжних та обслуговуючих господарств у готельному підприємстві***

Організація матеріально-технічного постачання на підприємствах готельного господарства та особливості його планування. Товарно-матеріальні ресурси готелю. Основні завдання та організація роботи служби матеріально-технічного постачання. Планування матеріально-технічного забезпечення. Розробка плану матеріально-технічного забезпечення та методика розрахунку потреби матеріальних ресурсів для підприємства готельного господарства.

Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування на підприємствах готельного господарства. Характеристики систем водопостачання, опалення, вентиляції, каналізаційної мережі, ліфтового

господарства та засобів внутрішнього зв'язку на підприємствах готельного господарства. Розрахунок потреби підприємства у холодному та гарячому водопостачанні, паливі, електроенергії та інших ресурсах. Шляхи економії водних, теплових ресурсів та розробка ефективних програм їх впровадження у засобах розміщення.

Організація системи забезпечення життя і здоров'я споживачів готельних послуг на підприємствах готельного господарства. Класифікація факторів ризику у готельному господарстві. Вимоги пожежної безпеки, системи протипожежного захисту. Біологічні, психологічні та хімічні фактори ризику. Специфічні фактори ризику.

Організація надання додаткових послуг у готелі. Поняття та види додаткових послуг у готелях, форми їх надання. Додаткові послуги, що надаються безкоштовно. Служби обслуговування у готелі та технологія надання додаткових готельних послуг. Організація автотранспорту за рахунок туру. Організація автотранспортного обслуговування організованих туристів. Організація обслуговування гостей, що подорожують на власному транспорті. Організація надання бізнес-послуг у готельному комплексі.

#### ***Тема 2.4. Організація та нормування праці у готельному господарстві***

Особливості організації праці в готельному господарстві. Основні критерії визначення професійно-кваліфікаційної структури. Форми організації праці на підприємствах, їх характеристика.

Робочий час, поняття і види: нормальна тривалість, скорочена тривалість і неповний робочий день. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готельного господарства.

Характеристика графіків виходу на роботу працівників готельного господарства: лінійний, ступеневий, двобригадний, комбінований, вахтовий та ін. Особливості режиму робочого часу і відпочинку груп працівників залежно від функцій, що виконуються.

Рациональна організація праці на підприємствах готельного господарства.

Особливості нормування праці в готельному господарстві. Основні завдання, що вирішуються при нормуванні праці в готельному підприємстві.

Структура робочого часу. Класифікація затрат робочого часу і характеристика його складових частин. Види норм праці та їх класифікація. Порядок розрахунку всіх видів норм праці. Методи встановлення норм праці.

Раціональна організація праці робітників підприємств готельного господарства. Робочий час працівників підприємств готельного господарства. Методи вивчення робочого часу.

#### **IV. Засоби діагностики успішності навчання**

**Вхідний контроль** проходить у письмовій формі і представляє собою набір тестових завдань, за допомогою яких здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Організація готельного господарства».

**Контроль під час аудиторних занять**, основними формами якого є усне опитування теоретичного матеріалу (допуск до лабораторних робіт), виконання та захист лабораторних робіт.

**Контроль самостійної роботи студентів**, основними видами якого є оцінювання підготовки до лабораторно-практичних робіт, опрацювання додаткових джерел інформації, оцінювання презентацій, ситуаційних завдань.

Вивчення кожного змістового модуля навчальної програми закінчується **модульною контрольною роботою**, яка представляє собою набір тестових завдань.

#### **V. Форма підсумкового контролю успішності навчання**

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі **екзамену**.

## **VI. Інформаційні джерела для вивчення дисципліни**

### **6.1. Нормативна література:**

1. ГОСТ 28681.2-95 Межгосударственный стандарт. Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов // Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірн. норм.-прав. актів / Під заг. ред. проф. В.К.Федорченка. – К.: Юрінком Інтер, 2002.
2. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. (чинний від 01.07.2004).
3. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. (чинний від 01.07.2004)
4. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення (чинний від 01.10.2006)
5. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004 №19.

### **6.2. Основна література:**

7. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: Уч. пособие. – К.: Дакор, 2006. – 288 с.
8. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. – К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
9. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.
10. Мальська М. П. Туристичний бізнес : теорія та практика : підручник для ВНЗ / М. П. Мальська, В. В. Худо ; Міністерство освіти і науки України ; Львівський національний університет імені Івана Франка. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 365 с.
11. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. –348 с.

12. Організація готельного господарства : навчальний посібник / О. Головка [та ін. ; за ред. О. М. Головка]. - Київ : Кондор, 2012. – 337 с.
13. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посібник. – К.: Кондор, 2005. – 408 с
14. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник для вищих навчальних закладів. – К.: „Альтепрес”, 2009. – 446 с.
15. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник / За ред. проф. В.К.Федорченка; Л.Г.Лук’янова, Т.Т. Дорошенко, І.М.Мініч. – К.: Вища шк., 2001. – 237 с.
16. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство: Учебник. – М.: ЮНИТИ, 1999. – 463 с.

*Додаткова:*

13. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. – К.: ВИРА-Р, Альтепрес, 2001.–208 с.
14. Козинець В.М. Безпека життєдіяльності у сфері туризму. Навч. посібник. – К.: Кондор, 2006.
15. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес. – Ростов на Дону: Фенікс, 2003.
16. Джон Р. Уокер. Управление гостеприимством. Вводный курс. Перевод с английского. – М.: Юнити, 2006.
17. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов. – Мн.: Новое издание, 2002. – 368 с.
18. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм. – М.: Юнити, 2000.
19. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг. – К.: Альтерпрес, 2002
20. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. Учебное пособие. – М. 2001
21. Мичелли Дж. А. Ritz-Carlton: золотой стандарт гостиничного бизнеса нового тысячелетия/ Джозеф Мичелли; пер. с англ. В.С. Иващенко. – М. : Эксмо, 2009. – 320 с.

22. Пфлегер Андреа. Отель. Как выстроить дело с нуля до пяти звёзд / Пер. с нем. О.В. Барышевой. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2008. – 239 с.
23. Туризм и гостиничное хозяйство: Уч. пособие/ Л.П. Шматько.-М: ИКЦ „МарТ”, 2003.–352 с.
24. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посібник/ За ред. С.І. Дорогунцова. –К.: Ліра-К, 2005. –520 с.
25. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі: Навч. посібник/ За заг. ред. Л.С. Трофименко і О.О. Гаца. –К.: Кондор, 2008. –370 с.

### **6.3. Інформаційні ресурси**

[www.smollhotels.com.ua](http://www.smollhotels.com.ua)

[www.hihostels.com.ua](http://www.hihostels.com.ua)

[www.premier-hotels.com.ua](http://www.premier-hotels.com.ua)

[www.google.com.ua](http://www.google.com.ua)

[www.Galileo.kiev.ua/ntws](http://www.Galileo.kiev.ua/ntws)

[www.counter.ru](http://www.counter.ru)

[www.tour.com.ua](http://www.tour.com.ua)

Навчальне видання

**Зубар Надія Миколаївна,  
Іващенко Анастасія Сергіївна**

**ПРОГРАМА**

нормативної навчальної дисципліни

**ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

освітнього рівня бакалавр  
галузі знань 0101 Педагогічна освіта  
спеціальності 6.010104 Професійна освіта  
за профілем "Готельно-ресторанна справа"  
Шифр за навчальним планом ПП 3.2.11



Підписано до друку 12.05.2016 р. Формат 60x84/16.  
Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.  
Ум. др. арк. 0,93. Обл.-вид. арк. 0,59  
Тир. 100 прим. Зам. № 000.  
Віддруковано з оригіналів.

---

Видавництво Національного педагогічного університету  
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9  
Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 29.10.2002. (044) 234-75-87  
Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету  
імені М.П. Драгоманова (044) 239-30-26