

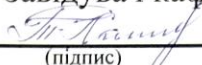
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Т.В. Капліна
(підпис) (ініціали, прізвище)

«30» серпня 2023р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Технологія клінінгового обслуговування»

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти молодший бакалавр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

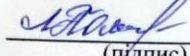
Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія клінінгового обслуговування» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол від «30» серпня 2023 року № 2

Полтава 2023

Укладачі: Кирніс Н.І., старша викладачка кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к. е. н.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності Готельно-ресторанна справа ступеня молодший бакалавр

 Л.О. Положишнікова
(підпис) (ініціали, прізвище)

«30» серпня 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	9
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	10
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	10

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Технологія клінінгового обслуговування» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 3 роки 10 місяців)

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Основи готельної індустрії», «Обладнання в готелях і ресторанах» <i>Постреквізити:</i> "Виробнича практика"	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	2/4	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 4 семестр 90.		
- лекції: 4 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 4 семестр 20		
- самостійна робота: 4 семестр 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
Заочна форма навчання :		
Кількість годин: – загальна кількість: 4 семестр 90.		
- лекції: 4 семестр 4		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 4 семестр 6		
- самостійна робота: 4 семестр 80		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета: Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу самостійно організовувати, планувати та здійснювати клінінгове обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>	<p>ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 05. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування</p>

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>РН 09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 16. Впроваджувати сучасні ефективні технології клінінгового обслуговування в підприємствах готельного господарства.</p>	<p>споживачів.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 12. Здатність здійснювати організацію сучасного клінінгового обслуговування в закладах готельного господарства.</p>

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Поняття «клінінгу». Основні складові технології клінінгу. Історія виникнення клінінгу. Поняття клінінгових послуг. Чинники клінінгу. Основні складові технології клінінгу. Історія виникнення клінінгу як послуги. Класифікація клінінгових послуг. Розвиток клінінгових послуг на Україні.

Тема 2. Клінінг житлових приміщень готелю. Нормативна хронологія клінінгових технологічних циклів та операцій у номерах. Характеристика технологічних операцій клінінгового технологічного циклу: «Поточне щоденне прибирання», «Проміжне прибирання», «Прибирання номерів після виїзду гостя», «Генеральне прибирання».

Тема 3. Клінінг нежитлових приміщень готелю та прибудинкової території. Клінінг приміщень загального користування. Клінінг приміщень харчування. Клінінг прибудинкової території.

Тема 4. Догляд за різними видами поверхонь. Види поверхонь та їх характеристика. Догляд за скляними поверхнями. Догляд поверхонь полу. Догляд за ковровими покриттями та м'якими меблями. Догляд за виробами з дерева.

Тема 5. Характеристика хімічних засобів для клінінгових послуг. Вибір хімічних засобів для клінінгу. Маркування хімічних засобів. Види, призначення хімічних засобів та їх склад.

Тема 6. Характеристика інвентарю та обладнання для клінінгових послуг. Інвентар для клінінгу. Переваги та недоліки. Підготовка інвентарю до роботи та технологія експлуатації. Обладнання та машини для клінінгу.

Тема 7. Характеристика забруднень. Методи видалення забруднень. Класифікація забруднень та плям. Методи видалення забруднень. Фізичні, хімічні, комбіновані методи видалення забруднень.

Тема 8. Вимоги до якості та методи контролю якості клінінгових послуг. Вимоги до якості клінінгових послуг. Методи та методика контролю якості клінінгових послуг. Організація контролю якості клінінгових послуг.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4. - Тематичний план навчальної дисципліни «Технологія клінінгового обслуговування» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 1 рік 10 місяців)

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінар- ського, практичного або лабор- аторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
МОДУЛЬ 1 «ТЕХНОЛОГІЯ КЛІНІНГОВИХ ПОСЛУГ»					
Тема 1. Поняття клінінгових послуг. Основні складові технології клінінгу. Історія виникнення клінінгу. 1. Поняття клінінгових послуг. Чинники клінінгу. 2. Історія виникнення клінінгу як послуги. 3. Класифікація клінінгових послуг. 4. Розвиток клінінгових послуг на Україні	2	Практичне заняття 1. «Класифікація клінінгових послуг» 1. Термінологія клінінгової технології. 2. Аналіз класифікації клінінгових послуг. 3. Структура технологічної картки клінінгових послуг.	2	1. Підготувати доповіді на тему «Тенденції розвитку ринку клінінгових послуг на Україні», «Тенденції розвитку ринку клінінгових послуг за кордоном». 2. Скласти глосарій технології клінінгових послуг.	7
Тема 2. Клінінг житлових приміщень засобів розміщень 1. Нормативна хронологія клінінгових технологічних циклів та операцій у номерах. 2. Характеристика технологічних операцій клінінгового технологічного циклу: «Поточне щоденне прибирання», "Проміжне прибирання", "Прибирання номерів після виїзду гостя», "Генеральне прибирання».	2	Практичне заняття 2. «Технологія клінінгових послуг житлових приміщень засобів розміщення» 1. Хронологія клінінгових технологічних циклів у номерах готелю. 2. Хронологія клінінгових операцій у номерах. 3. Основні технологічні операції клінінгового технологічного циклу. 4. Складові візку покоївки.	4	1. Відпрацювати технологічні операції клінінгового технологічного циклу: «Поточне щоденне прибирання», «Проміжне прибирання», «Прибирання номерів після виїзду гостя», «Генеральне прибирання». 2. Провести аналіз клінінгових послуг на діючому підприємстві готельного господарства, вказати недоліки, результати аналізу представити у вигляді презентації.	8
Тема 3. Клінінг нежитлових приміщень готелю та прибудинкової тери-	2	Практичне заняття 3. «Технологія клінінгу нежитлових	4	Підготувати доповіді на тему: «Особливості клінінгу прибу-	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінар- ського, практичного або лабо- раторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
торії 1. Клінінг приміщень загального корис- тування. 2. Клінінг прибудинкової території.		приміщень та прибудинкової терито- рії засобу розміщення» 1. Технологія клінінгу приміщень загал- ьного користування. 2. Технологія клінінгу приміщень за- кладів харчування. 3. Технологія клінінгу прибудинкової території. 4. Догляд за будівлею.		динкових територій в залеж- ності від пори року».	
Тема 4. Догляд за різними видами повер- хонь 1. Види поверхонь та їх характеристика 2. Догляд за скляними поверхнями. 3. Догляд поверхонь полу. 4. Догляд за ковровими покриттями та м'якими меблями. 5. Догляд за виробами з дерева	2	Практичне заняття 4. «Догляд за різними видами повер- хонь» 1. Види поверхонь та їх характеристика 2. Догляд за скляними поверхнями. 3. Догляд поверхонь полу. 4. Догляд за ковровими покриттями та м'якими меблями. 5. Догляд за виробами з дерева	2	1. Підготувати презентацію на тему : «Інноваційні методи догляду за поверхнями». 2. Відпрацювати технологію догляду за різними видами по- верхонь.	8
МОДУЛЬ 2 «МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КЛІНІНГОВИХ ПОСЛУГ»					
Тема 5. Характеристика хімічних за- собів для клінінгових послуг 1. Вибір хімічних засобів для клінінгу 2. Маркування хімічних засобів 3. Види, призначення хімічних засобів та їх склад	2	Практичне заняття 5 «Характеристика хімічних засобів для клінінгових послуг» 1. Вибір хімічних засобів для клінінгу 2. Маркування хімічних засобів 3. Види, призначення хімічних засобів та їх склад	2	1. Провести аналіз хімічних засобів, які пропонуються віт- чизняними та закордонними виробниками, результати представити у вигляді презен- тації. 2. Підібрати хімічні засоби для організації технології клінін-	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінар- ського, практичного або лабор- аторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
				гових операцій в засобі роз- міщення.	
Тема 6. Характеристика інвентарю та обладнання для клінінгових послуг 1. Інвентар для клінінгу. Переваги та недоліки. 2. Підготовка інвентарю до роботи та технологія експлуатації. 3. Обладнання та машини для клінінгу.	2	Практичне заняття 6 «Характеристика інвентарю та обладнання для клінінгових послуг» 1. Інвентар для клінінгу. Переваги та недоліки. 2. Підготовка інвентарю до роботи та технологія експлуатації. 3. Обладнання та машини для клінінгу	2	Виконати ситуаційне завдання з підбору інвентарю та обладнання для клінінгу при засобі розміщення.	8
Тема 7. Характеристика забруднень. Методи видалення забруднень. 1. Класифікація забруднень та плям. 2. Методи видалення забруднень.	2	Практичне заняття 7 «Характеристика забруднень. Методи видалення забруднень» 1. Класифікація забруднень та плям. 2. Методи видалення забруднень.	2	1. Виконати ситуаційне завдання з підбору методу для видалення забруднень. 2. Провести розрахунок концентрації засобу для видалення забруднень.	8
Тема 8. Вимоги до якості та методи контролю якості клінінгових послуг 1. Вимоги до якості клінінгових послуг. 2. Методи та методика контролю якості клінінгових послуг 3. Організація контролю якості клінінгових послуг	2	Практичне заняття 8 «Вимоги до якості та методи контролю якості клінінгових послуг» 1. Вимоги до якості клінінгових послуг. 2. Методи та методика контролю якості клінінгових послуг 3. Організація контролю якості клінінгових послуг	2	1. Ознайомитися з методами контролю якості клінінгових послуг та представити у вигляді доповіді чи презентації. 2. Дослідити, як проводиться контроль якості клінінгових послуг в засобах розміщення.	7
Всього	16		20		54

Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5.1 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

Таблиця 5.2 – Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	10
	2. Участь у наукових студентських конференціях, університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні:

1. Головка О. М. Організація готельного господарства: Навч. посібник / Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. //За ред. О.М. Головка. К.: Кондор, 2018. 410 с.
2. Гуць В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О .А. Коваль, В. А. Русавська Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с.
3. Кирніс Н. І. Мотивація персоналу клінінгових компаній. Актуальні проблеми та перспективи розвитку соціально трудових відносин в умовах цифрової економіки : матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Полтава, 9-10 вересня 2021 року) / за заг. ред. Т. А. Костишиної, Л. В. Степанової. - Полтава : ПУЕТ, 2021. С. 51-11.
4. Ричков К.Ю. Організація сучасного клінінгу. Методичний посібник. Одеса. 2018. 120 с.

Додаткові:

5. Будинки і споруди. Готелі: ДБН В.2.2.-20:2008.– [Чинний від 2008-07-23]. – К: Мінрегіонбуд України, 2008. 56 с. (Національний стандарт України).
6. Рекомендовані норми оснащення закладів ресторанного господарства//Наказ Міністерства економіки України від 3.01.2003 р.
7. Іванов І. В., Панюков Д. В. Концепція забезпечення безпеки сучасного готелю [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.sec4all.net/hotel-secur.html>.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: програмний засіб «Open Test 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.