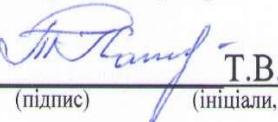


**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

 **T.B. Капліна**
(підпис) (ініціали, прізвище)

«26» листопад 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни «Технологія клінікового обслуговування»

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

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

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

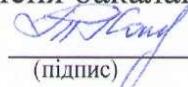
ступінь вищої освіти молодший бакалавр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія клінікового обслуговування» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол від «26» листопад 2020 року № 4

Укладачі: Кирніс Н. І., асистент

ПОГОДЖЕНО:

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

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

«26» листопада 2020 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.....	9
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 1рік 10 місяців)

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Основи готельної індустрії», «Обладнання в готелях і ресторанах» <i>Постреквізити:</i> «Організація роботи готелів», «Організація роботи ресторанів».
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

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 05. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.	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.
СК 06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	
СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готель-	

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

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

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

Тема 2. Клінінг житлових приміщень готелю. Нормативна хронологія клінігових технологічних циклів та операцій у номерах. Характеристика технологічних операцій клінігового 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 клінігових послуг. Вибір хімічних засобів для клінінгу. Маркування хімічних засобів. Види, призначення хімічних засобів та їх склад.

Тема 6. Характеристика інвентарю та обладнання для клінігових 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 клінігових послуг. Вимоги до якості клінігових послуг. Методи та методика контролю якості клінігових послуг. Організація контролю якості клінігових послуг.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Технологія клінікового 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)	Кіль- кість годин	Назва теми та питання семінар- ського, практичного або лабо- раторного заняття	Кіль- кість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіль- кість годин
1	2	3	4	5	6
МОДУЛЬ 1 «ТЕХНОЛОГІЯ КЛІНІКОВИХ ПОСЛУГ»					
Тема 1. Поняття «клінінгу». Основні складові технології клінінгу. Історія виникнення клінінгу. 1. Поняття клінікових послуг. Чинники клінінгу. 2. Історія виникнення клінінгу як послуги. 3. Класифікація клінікових послуг. 4. Розвиток клінікових послуг на Україні	2	Практичне заняття 1. «Класифікація клінікових послуг» 1. Термінологія клінінгової технології. 2. Аналіз класифікації клінікових послуг. 3. Структура технологічної картки клінікових послуг.	2	1. Підготувати доповіді на тему «Тенденції розвитку ринку клінікових послуг на Україні», «Тенденції розвитку ринку клінікових послуг за кордоном». 2. Скласти гlosарій технології клінікових послуг.	7
Тема 2. Клінінг житлових приміщень готелю 1. Нормативна хронологія клінікових 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 клінікових послуг житлових приміщень засобів розміщення» 1. Хронологія клінікових технологічних циклів у номерах готелю. 2. Хронологія клінікових операцій у номерах. 3. Основні технологічні операції клінінгового технологічного циклу. 4. Складові візуку покойовки.	4	1. Відпрацювати технологічні операції клінінгового технологічного циклу: «Поточне щоденне прибирання», «Проміжне прибирання», «Прибирання номерів після виїзду гостя», «Генеральне прибирання». 2. Провести аналіз клінікових послуг на діючому підприємстві готельного господарства, вказати недоліки, результати аналізу представити у вигляді презентації.	8
Тема 3. Клінінг нежитлових приміщень готелю та прибудинкової території	2	Практичне заняття 3. «Технологія клінінгу нежитлових приміщень та прибудинкової території»	4	Підготувати доповіді на тему: «Особливості клінінгу прибудинкових територій в залеж-	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіль- кість годин	Назва теми та питання семінар- ського, практичного або лабо- раторного заняття	Кіль- кість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіль- кість годин
1. Клінінг приміщень загального користування. 2. Клінінг прибудинкової території.		рії засобу розміщення» 1. Технологія клінінгу приміщень загального користування. 2. Технологія клінінгу приміщень закладів харчування. 3. Технологія клінінгу прибудинкової території. 4. Догляд за будівлею.		ності від пори року».	
Тема 4. Догляд за різними видами поверхонь 1. Види поверхонь та їх характеристика 2. Догляд за скляними поверхнями. 3. Догляд за поверхнями полу. 4. Догляд за ковровими покриттями та м'якими меблями. 5. Догляд за виробами з дерева	2	Практичне заняття 4. «Догляд за різними видами поверхонь» 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 поверхонь.	8
МОДУЛЬ 2 «МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КЛІНІНГОВИХ ПОСЛУГ»					
Тема 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	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 вітчизняними та закордонними виробниками, результати представити у вигляді презентації. 2. Підібрати хімічні засоби для організації технології клінінгових операцій в засобі розміщення.	8
Тема 6. Характеристика інвентарю та	2	Практичне заняття 6	2	Виконати ситуаційне завдання	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіль- кість годин	Назва теми та питання семінар- ського, практичного або лабо- раторного заняття	Кіль- кість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіль- кість годин
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.		«Характеристика інвентарю та обла- дання для клінінгових послуг» 1. Інвентар для клінінгу. Переваги та недоліки. 2. Підготовка інвентарю до роботи та технологія експлуатації. 3. Обладнання та машини для клінінгу		з підбору інвентарю та обладнання для клінінгу при засобі розміщення.	
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 за- вдання з підбору методу для видалення забруднень. 2. Провести розрахунок кон- центрації засобу для видален- ня забруднень.	8
Тема 8. Вимоги до якості та методи ко- нтролю якості клінінгових послуг 1. Вимоги до якості клінінгових послуг. 2. Методи та методика контролю якості клі- нінгових послуг 3. Організація контролю якості клінінго- вих 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 клінін- гових послуг	2	1. Ознайомитися з методами контролю якості клінінгових послуг та представити у ви- гляді 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 – 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 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

Основна

1. Володин Н. Л. Сборник методических пособий по клинингу / Н.Л. Володин – М. – 2012 . – 65 с.
2. Головко О. М. Організація готельного господарства: Навч. посібник / Головко О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. //За ред. О.М. Головко. - К.: Кондор, 2018. - 410 с
3. 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.
4. Когута, А. Е. Технологии профессиональной уборки / А. Е. Когута - Спб. : 2008 - 47 с.
5. Мельниченко А.В. Види покриттів та хімічні засоби / В.А. Ситнік. – Київ. – 2013 . – 38 с.
6. Мокрицький М.Г. Посібник для робітників клінінгових компаній / М.Г. Мок-

- рицький // Технології професійного прибирання. – Київ. – 82 с.
7. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019 -224ст.
 8. Прокопова А. І. Прибирання приміщень /А. І. Прокопова // Методичні вказівки по загальних питаннях клінінгу – Київ. – 2015. – 42 с.
 9. Постриганев, Е. А. Индустрія чистоты / Е. А. Постриганев - Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. - 369 с.
 - 10.Рычков К.Ю. Организация современного клининга. Методическое пособие. Одесса. – 2018. – 120 с.

Додаткова література

12. Будинки і споруди. Готелі: ДБН В.2.2.-20:2008.– [Чинний від 2008-07-23]. – К: Мінрегіонбуд України, 2008.– 56 с. – (Національний стандарт України).
13. Рекомендовані норми оснащення закладів ресторанного господарства//Наказ Міністерства економіки України від 3.01.2003 р.
- 14.Іванов І. В., Панюков Д. В. Концепція забезпечення безпеки сучасного готелю [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.sec4all.net/hotel-secur.html>.
15. Экоклининг, экологический клининг, экологическая уборка / Экополис. [Електронний ресурс] – Режим доступа: <http://ecofactor.ru/services/ecoclining>.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Дистанційний курс «Технологія клінінгового обслуговування», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).