



## Силабус курсу

### Організація готельно-ресторанної справи

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітньо-професійна програма «Підприємництво та торгівля»

Дні занять: згідно складеного розкладу

Консультації: вівторок, 10.00, ауд. 312

Рік навчання: II, Семестр: IV

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

#### Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доц. **Дончак Леся Григорівна**

Контактна інформація

lesiadonchak@gmail.com, +380982670288

#### Опис дисципліни

Дисципліна «Організація готельно-ресторанної справи» спрямована на формування у студентів теоретичних знань з організації готельно-ресторанної справи та функціонування підприємств індустрії гостинності; формуванні практичних навичок використання цих знань для прийняття відповідних рішень щодо управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу і підвищення ефективності їх діяльності. Дисципліна орієнтує на пошук взаємозв'язків між ухваленими рішеннями та їх наслідками в умовах функціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу.

#### Структура курсу

Години (лек. / практи.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	1. Історія розвитку готельної справи	Засвоїти основні етапи розвитку готельного бізнесу в світі та Україні, тенденції розвитку індустрії гостинності, найбільші готельні ланцюги світу, знати особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії, тощо	Тести, питання
2 / 2	2. Класифікація підприємств готельного господарства України	Знати класифікацію готельного господарства України, єдині вимоги до всіх типів готелів та їх характеристику, засвоїти загальні вимоги до готельних господарств, що розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку	Тести, питання

2 / 2	3. Особливості обслуговування гостей у готелі	Засвоїти сутність послуг гостинності в готельному господарстві, правила поведінки та функціональні обов'язки персоналу готелів в процесі обслуговування гостей, знати особливості організації надання різних видів послуг в сучасних готелях	Тести, питання
2 / 2	4. Структура та оснащення готельних комплексів	Опанувати знаннями щодо організації приміщень готельних комплексів, прилеглої території навколо готельних будівель, знати роль інтер'єру та озеленення у формуванні іміджу готелю та принципи організації внутрішнього простору	Тести, питання
2 / 2	5. Управління безпекою готелю	Засвоїти технологію забезпечення безпеки готелю, вміти аналізувати тактико-організаційні заходи забезпечення безпеки, комплекс технічних засобів безпеки, знати правила пожежної безпеки, охорони праці та техніки безпеки в готелях.	Тести, питання
2 / 2	6. Управління товарно-матеріальними ресурсами та організація допоміжного господарства готелю	Опанувати знаннями щодо організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві, складського і тарного господарства, засвоїти основні функції та структуру інженерно-технічної служби	Питання
2 / 2	7. Культура обслуговування в готельному господарстві	Засвоїти сутність психології обслуговування в готельному господарстві, основні принципи спілкування персоналу з мешканцями готелю, знати основні поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування та вимоги до працівників готельного господарства	Питання, задачі
2 / 2	8. Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства	Знати особливості організації праці в готельному господарстві, вміти аналізувати форми організації праці на підприємствах	Тести
2 / 2	9. Історія та тенденції розвитку ресторанної справи	Знати історію розвитку та особливості організації підприємств ресторанного господарства, вміти обґрунтовувати основні напрямки та перспективи розвитку організації харчування, вміти моделювати умови надання послуг ресторанного господарства	Питання
2 / 2	10. Класифікація закладів ресторанного господарства	Засвоїти класифікацію закладів ресторанного господарства, загальні вимоги до закладів ресторанного господарства, знати типи та класи, принципи формування мережі закладів та їх показники	Питання, задачі
2 / 2	11. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	Засвоїти особливості формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, знати класифікацію виробничої структури закладів ресторанного господарства	Питання, тести

2 / 2	12. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	Опанувати знаннями щодо сутності організації постачання закладів ресторанного господарства, роботи складського, тарного та транспортного господарств, засвоїти основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	Питання
2 / 2	13. Організаційні основи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Знати характеристику технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, опанувати знаннями щодо організації та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	Питання, тести
2 / 2	14. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	Засвоїти організацію проведення банкетів та прийомів, організацію обслуговування споживачів за типом «шведський стіл», знати основні елементи проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства	Тести

### Літературні джерела

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.
9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.
11. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
12. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
13. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
14. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.
15. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems*. 2021. № 2. С. 19-24.
16. Аверіхіна Т.В., Влаєа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право*. 2021. № 12. С. 5-7.
17. Однолько В.О. Наукові засади організації процесу управління витратами на підприємстві готельно-ресторанної справи. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*. 2022. Вип. 2. С. 89- 103.

### Політика оцінювання

*Політика щодо дедлайнів і перескладання.* Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції інституту за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

*Політика щодо академічної доброчесності.* Списування під час проведення контрольних заходів заборонені. Під час контрольного заходу студент може користуватися лише дозволеними допоміжними матеріалами або засобами, йому забороняється в будь-якій формі обмінюватися інформацією з іншими студентами, використовувати, розповсюджувати, збирати варіанти контрольних завдань.

*Політика щодо відвідування.* Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, карантин, військовий стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу з дозволу дирекції інституту.

### Оцінювання

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3	Разом
30 %	40 %	30 %	100 %
Опитування під час заняття (теми 1–8) – 5 балів за тему – макс. 40 балів. Модульна робота – макс. 60 балів	Опитування під час заняття (теми 9–14) – 5 балів за тему – макс. 30 балів. Модульна робота – макс. 70 балів.	Підготовка КПІЗ – макс. 40 балів. Захист КПІЗ – макс. 40 балів. Виконання завдань під час тренінгу – макс. 20 балів.	

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом