



## Силабус курсу ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Ступінь вищої освіти – бакалавр  
Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: II, Семестр: 4

Кількість кредитів: 4 Мова викладання: українська

### Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доцент **Нагара Марина Борисівна**

Контактна інформація

nahara.marina@gmail.com, +380981277047

### Опис дисципліни

Дисципліна «Організація готельно-ресторанної справи» передбачає формування у студентів комплексу знань з розвитку готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах, особливостей організаційно-обслуговуючої та виробничої систем закладів сфери гостинності, імплементацію отриманих знань при вирішенні різнопланових завдань з організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства.

### Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	1. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	Знати термінологію у сфері ресторанного бізнесу, вміти пояснювати базові концепції в індустрії гостинності, аналізувати взаємозв'язки між проведеними PR-кампаніями та ефективністю діяльності закладів готельно-ресторанної сфери.	Тести, питання
2 / 2	2. Матеріально-технічна база для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	Проводити аналіз матеріально-технічної бази ресторанів, обґрунтовувати роль фірмових назв ресторанних брендів, розробляти технологію створення позитивного іміджу ресторану, виявляти властивості обслуговування клієнтів, які впливають на імідж закладу.	Кейси, ділові ігри
2 / 2	3. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.	Проводити аналіз концепції ресторану, виявляти особливості цінової стратегії та її вплив на розвиток ресторану, обґрунтовувати роль реклами в ставленні споживачів до закладу та його іміджу.	Тести, задачі
4 / 4	4. Організація обслуговування банкетів за столом.	Здійснювати аналіз методик обслуговування у ресторанній галузі, оцінювати соціально-економічний ефект якості обслуговування та	Питання, кейси

		виявляти фактори, що сприяють підвищенню якості обслуговування.	
2 / 2	5. Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.	Використовувати інструментарій кейтерингу, оперувати основними механізмами організації кейтерингу, знати технологію спілкування з клієнтами, оцінювати ефективність кейтерингу.	Ділові ігри, питання
4 / 4	6. Еволюція підприємств системи гостинності.	Виявляти зв'язки між SWOT-аналізом готелю та соціально-економічними процесами в сфері гостинності, на основі чого розробляти рекомендації щодо брендингової стратегії закладу індустрії гостинності.	Тести, питання
2 / 2	7. Класифікація засобів розміщення.	Вміти аналізувати напрямки трансформації іміджу закладу готельної індустрії, обґрунтовувати роль позитивного іміджу та його вплив на бренд підприємства індустрії гостинності.	Кейси, тести
2 / 2	8. Організація розміщення та обслуговування в готелях.	Знати принципи організації процесів обслуговування споживачів послуг у готелях; проводити аналіз концепції готелю.	Тести, питання
4 / 4	9. Сучасні принципи оформлення інтер'єру готелів.	Засвоїти сучасний інструментарій розроблення і впровадження новітніх підходів у сфері організації обслуговування на підприємствах готельного господарства.	Ділові ігри, питання
4 / 4	10. Управління якістю надання готельних послуг.	Здійснювати управління матеріальними й інформаційними потоками на всіх етапах бізнес-процесів підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Розраховувати економічну ефективність планування та організації діяльності на підприємствах готельно-ресторанної сфери.	Тести, задачі

### Літературні джерела

1. Асауленко, Н. В. Особливості інноваційного процесу на підприємствах індустрії гостинності. *Економіка харчової промисловості*. 2020. Т. 12, вип. 3. С. 81–87. URL : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp\\_2020\\_12\\_3\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2020_12_3_10)
2. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2019. 484 с.
3. Басюк, Т. П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. Посібник. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
4. Василенко, О. В. Інноваційні ресторани технології : автоматизована система управління "GMS ресторан" : навч. посібник. Київ : Кондор, 2014. 244 с.
5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
6. Давидова, О. Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика : монографія; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 447 с.
7. Давидова, О. Ю. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.
8. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 312 с.

9. Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / за заг. ред. д-ра іст. наук, проф. Г. М. Чепурди ; Черкаський державний технологічний університет. Черкаси : Новий курс, 2020. 119 с.
10. Камушков, О. С. Інновації світового готельного господарства. *Причорноморські економічні студії*. 2019. Вип. 48 (2). С. 52–55.
11. Макогін З. Я. Міжнародний туризм : навч. посіб. ; Центр. спілка спожив. т-в України, Львів. торг.-екон. ун-т. Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2018. 395 с.
12. Малюк, Л. П. Організація ресторанного господарства : підручник. Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Лідер, 2016. 487 с
13. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 304 с.
14. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Світ книги, 2015. 486 с.
15. Мойсієнко, О. Б. Англійська мова готельно-ресторанної справи = English of hospitality industry : навч. посібник; Київський національний торговельно-економічний університет. Київ : КНТЕУ, 2017. 255 с.
16. П'ятницька, Г. Т. Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. Київ : Кондор, 2013. 250 с.
17. Скрипко, Т. О. Менеджмент готельно-ресторанного господарства : навч. посібник ; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2012. 299 с.
18. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2021. 189 с. URL : [https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3255/1/%D0%A2%D0%A3%D0%A0%D0%98%D0%97%D0%9C\\_%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%8F%202021.pdf](https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3255/1/%D0%A2%D0%A3%D0%A0%D0%98%D0%97%D0%9C_%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%8F%202021.pdf)
19. Ткаченко Т.І., Мельник С.В., Новак М.В. Управління якістю готельних послуг: монографія. К.: КНТЕУ, 2016. 234 с.
20. Шацька З. Я., Шевель А. А. Організація роботи підприємств готельної сфери. Ефективна економіка. 2020. № 10. URL: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/10\\_2020/53.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/10_2020/53.pdf)
21. Cosgrove I., Jackson R. International tourism. *In The Geography of Recreation and Leisure*. 2020. Available at : <https://doi.org/10.4324/9781315658889-11>.
22. Schwartz M. S. Business Ethics in Hospitality: An Ethical Decision Making Approach. 2020. Available at : [https://books.google.com.ua/books?id=eGvDgAAQBAJ&dq=business+ethics&hl=ru&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.ua/books?id=eGvDgAAQBAJ&dq=business+ethics&hl=ru&source=gbs_navlinks_s).

### Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

## Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3	Заліковий модуль 4 (екзамен)
20 %	20 %	20 %	40 %
1. Опитування під час заняття (Тема 1-5 по 10 балів) = 50 балів 2. Письмова робота = 50 балів.	1. Опитування під час занять (Тема 6-10 по 10 балів) = 50 балів 2. Письмова робота = 50 балів.	1. Участь у тренінгу = 30 балів. 2. Підготовка та захист КПІЗ – макс. 70 балів	1. Відповідь на два запитання, кожне з яких = 20 балів, а у підсумку = 40 балів 2. Практичне завдання = 60 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