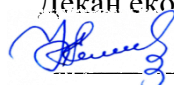


ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету

 Наталія Кириченко

“1” вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ І ТЕХНОЛОГІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ

СПРАВИ

(назва навчальної дисципліни)

освітній ступінь перший (бакалаврський)

(молодший бакалавр, бакалавр, магістр)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва освітньої програми)

факультет економічний

(назва факультету)

2023-2024 навчальний рік

Робоча програма дисципліни «Організація і технологія готельно-ресторанної справи» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

(назва навчальної дисципліни)
(назва освітньої програми) (шифр і назва спеціальності)

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Володимир Дуб, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Протокол від «1» вересня 2023 року №2

Схвалено науково-методичною комісією спеціальності

Протокол від «1» вересня 2023 року №2

Затверджено на Вченій раді факультету економічного

Протокол від «1» вересня 2023 року №2

Завідувач кафедри готельно-ресторанного

та туристичного бізнесу


Нікітенко К.С.
(підпис) (прізвище та ініціали)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Змістовних частин – 2	Спеціальність <u>241 ГРС</u> (шифр і назва спеціальності)	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		3-й	4-й
Загальна кількість годин – 150		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 6,0 самостійної роботи здобувача – 4,0	Освітній ступінь: <u>перший (бакалаврський)</u>	6-й	8-й
		Лекції	
		34 год.	18 год.
		Практичні, семінарські	
		40 год.	18 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		76 год.	114 год.
Індивідуальні завдання:			
-	-		
Вид контролю: екзамен			

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 74/76

для заочної форми навчання – 36/114

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни є формування у майбутніх фахівців сфери гостинності системи теоретичних знань і практичних навичок надання послуг на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу; особливостей обслуговування клієнтів під час проведення заходів різного типу; особливостей співпраці підприємств готельно-ресторанного господарства із туристичними підприємствами та підприємствами транспорту.

Основними завданнями ознайомити майбутніх фахівців індустрії гостинності з термінологією, понятійним апаратом готельного і ресторанного господарства і забезпечити його засвоєння; сформувати у студентів системи знань у сфері теоретичних, методичних основ діяльності у сфері готельного і ресторанного господарства; забезпечити вироблення вмінь та навичок впровадження і використання виробничих особливостей діяльності в практиці роботи підприємства готельної і ресторанної сфери; забезпечити зацікавленість студентів в активній навчальній та науково-дослідній роботі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен:

знати: понятійний апарат діяльності у готельно-ресторанній сфері; сутність послуг гостинності; виробничі можливості, виробничу функцію та ефективність технологічної системи виробництва у сфері гостинності; класифікацію закладів готельного і ресторанного профілю; особливості організації виробництва у туристичній сфері; нормативно-правову базу індустрії гостинності; функціональну організацію приміщень підприємств готельного і ресторанного господарства; кадрове забезпечення підприємств сфери гостинності; сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.

уміти: використовувати основи організації в діяльності готельних і ресторанних підприємств; аналізувати нормативно-правове і технологічне забезпечення у сфері гостинності; аналізувати сучасні підходи до класифікації підприємств готельного і ресторанного господарства; характеризувати структуру організації внутрішнього простору закладів гостинності; аналізувати використовуване обладнання у закладах готельного та ресторанного типу; характеризувати штат працівників та їхні обов'язки у закладах гостинності.

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Програмні компетентності	Програмні результати
ІК Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово
ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.	РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. бізнесу.
ЗК08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій	РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ЗК09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми	РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ЗК 10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії	РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
ЗК13. Здатність планувати та управляти часом	РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. бізнесу.
ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно	РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. бізнесу.
ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ФК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.	РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички	РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

взаємодії.	
ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг на підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства	РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ФК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.	РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. Організація і технологія готельної справи як складової туристичної діяльності

Тема 1. Готельно-ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності: сутність понять, основні етапи розвитку.

- 1.1. Сервісна діяльність як основа продуктивної активності готелю.
- 1.2. Сутність та особливості готельних послуг.
- 1.3. Характеристика основних моделей гостинності.
- 1.4. Поняття технології гостинності.
- 1.5. Основні етапи розвитку індустрії гостинності.

Тема 2. Нормативно-правові основи створення і розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

- 2.1. Державне регулювання підприємств готельного господарства в Україні.
- 2.2. Характеристика основних стандартів які регулюють діяльність суб'єктів готельного бізнесу.
- 2.3. Основні положення сертифікації послуг в індустрії гостинності.

Тема 3. Класифікація та типологія закладів розміщення.

- 3.1. Сутність класифікації та її основних критеріїв.
- 3.2. Сучасна класифікація готелів світу.
- 3.3. Особливості класифікації готелів різних країн в залежності від рівня комфортабельності.
- 3.4. Класифікація готелів та аналогічних засобів розміщення України.
- 3.5. Типи готелів за функціональним призначенням.

Тема 4. Організація роботи служби прийому і розміщення у готельно-туристичних комплексах. Технологія прийому та реєстрації гостей у готельно-туристичному комплексі.

- 4.1. Сутність та структура служби прийому і розміщення.

4.2. Функції і завдання служби прийому і розміщення.

4.3. Технологія прийому та реєстрації в готелі.

Тема 5. Організація та технологія бронювання послуг у готельно-туристичних комплексах.

5.1. Функції і завдання відділу бронювання в готелі.

5.2. Типи резервування (бронювання).

5.3. Технологія бронювання.

Тема 6. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування у готельно-туристичних комплексах.

6.1. Сутність та структура служби експлуатації номерного фонду та обслуговування.

6.2. Підготовка покоївки до роботи.

6.3. Організація обслуговування VIP гостей.

Тема 7. Технологія прибиральних робіт приміщень житлової групи, громадських приміщень та території готельно-туристичних комплексів.

7.1. Технологія прибиральних робіт приміщеннях житлової групи.

7.2. Технологія прибиральних робіт громадських приміщень та території

7.3. Організація роботи білизняного господарства

Тема 8. Організація та технологія надання додаткових послуг в готельно-туристичних комплексах.

8.1. Сутність та класифікація додаткових послуг в готелі.

8.2. Особливості надання транспортних послуг та бронювання квитків в готелі.

8.3. Організація побутового обслуговування в готелі.

Тема 9. Архітектурно-планувальна організація готельно-ресторанних та туристичних комплексів.

9.1. Чинники формування архітектурних типів споруд готелів

9.2. Головні типи приміщень у готелях та особливості їх архітектурно-планувальної організації

9.2.1. Структура та функціональна характеристика прилеглої до споруди готелю території

9.2.2. Функціональна і планувальна організація адміністративно-господарських приміщень та приміщень громадського призначення у готелях.

9.2.3. Функціональна і планувальна організація приміщень вестибюльної групи та житлового поверху в готелях

9.2.5. Функціональна та планувальна організація житлового номера у готелях.

Змістовна частина 2. Організація і технологія ресторанної справи як складової туристичної діяльності

Тема 10. Особливості організації підприємств громадського харчування. Класифікація закладів громадського харчування України.

10.1. Типи та особливості організації підприємств харчування.

10.2. Класифікація закладів громадського харчування в Україні.

Тема 11. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

11.1. Структура підприємств харчування, їх характеристика.

11.2. Планувальні рішення функціональних груп приміщень, склад функціональних приміщень.

11.3. Схеми функціональних і технологічних потоків.

11.4. Принципи складання та види меню. Структура та зміст меню і преїскурантів.

11.5. Нормативно-технічна та технологічна документація.

Тема 12. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства.

12.1. Загальні основи продовольчого і матеріально-технічного постачання в ресторанному господарстві.

12.2. Організація прийомки продовольчих та матеріально-технічних ресурсів.

12.3. Планування продовольчих матеріально-технічних ресурсів та їх запасів в готелі та ресторані

12.4. Шляхи економії та раціонального використання матеріальних ресурсів у готельному господарстві.

12.5. Організація складського і тарного господарства.

Тема 13. Організація й технологія надання послуг з харчування у номерах готелю.

13.1. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства при готелях.

13.2. Умови, системи та методи харчування в готелях.

13.3. Організація сніданків в готелі.

13.4. Організація шведського столу в ресторані при готелі.

13.5. Особливості обслуговування в номерах готелю.

Тема 14. Експлуатаційна діяльність готельно-туристичного комплексу. Ціноутворення в готельному-ресторанному бізнесі.

14.1. Сутність та показники експлуатаційної діяльності готелю.

14.2. Методика планування експлуатаційної програми.

14.3. Планування доходів від експлуатаційної діяльності та від додаткових послуг.

14.4. Ціноутворення в готельному-ресторанному бізнесі.

14.5. Розробка плану підвищення якості експлуатаційної діяльності готелю.

Тема 15. Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Управління безпекою готельно-туристичного комплексу.

15.1. Вимоги до обслуговуючого персоналу готельно-ресторанного підприємства

15.2. Особливості роботи у сфері сучасного готельно-ресторанного бізнесу.

15.3. Планування чисельності обслуговуючого персоналу.

15.4. Планування кар'єри в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 16. Сучасні інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі.

16.1. Суть, значення та види інформаційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі.

16.2. Сучасні інформаційні технології і автоматизовані системи управління готелями.

16.3. Інформаційний центр та інформаційні потоки в готелі.

16.4. Сайт готельно-ресторанного підприємства. Особливості його розробки.

Тема 17. Організація співпраці туристичних підприємств із закладами розміщення та харчування.

17.1. Основи ефективної співпраці між готелем та туроператором.

17.2. Схеми співпраці основані на ризику.

17.3. Безризикові схеми співпраці між готелем і туроператором.

17.4. Особливості організації співпраці туристичних підприємств із закладами харчування.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Змістовна частина 1 Організація і технологія готельної справи як складової туристичної діяльності												
Тема 1. Готельно-ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності: сутність понять, основні етапи розвитку.	8	2	2	-	-	4	8	-	-	-	-	8
Тема 2. Нормативно-правові основи створення і розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	8	2	2	-	-	4	8	-	-	-	-	8
Тема 3. Класифікація та типологія закладів розміщення.	10	2	2	-	-	6	8	-	-	-	-	8
Тема 4. Організація роботи служби прийому і розміщення у готельно-туристичних комплексах. Технологія прийому та реєстрації гостей у готельно-туристичному комплексі.	10	2	4	-	-	4	10	2	2	-	-	6
Тема 5. Організація та технологія бронювання послуг у готельно-туристичних комплексах.	8	2	2			4	10	2	2	-	-	6
Тема 6. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування у готельно-туристичних комплексах.	8	2	2	-	-	4	10	2	2	-	-	6
Тема 7. Технологія прибиральних робіт приміщень житлової групи, громадських приміщень та території готельно-туристичних комплексів.	8	2	2	-	-	4	8	-	-	-	-	8
Тема 8. Організація та технологія надання додаткових послуг в готельно-	8	2	2	-	-	4	10	2	2	-	-	6

туристичних комплексах.													
Тема 9. Архітектурно-планувальна організація готельно-ресторанних та туристичних комплексів.	10	2	2	-	-	6	8	-	-	-	-	-	8
ПКЗЧ 1													
Разом за змістовою частиною 1	78	18	20	-	-	40	80	8	8	-	-	-	64
Змістовна частина 2 Організація і технологія ресторанної справи як складової туристичної діяльності													
Тема 10. Особливості організації підприємств громадського харчування. Класифікація закладів громадського харчування України.	10	2	2	-	-	6	8	-	-	-	-	-	8
Тема 11. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	8	2	2	-	-	4	10	2	2	-	-	-	6
Тема 12. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства.	8	2	2	-	-	4	8	1	1	-	-	-	6
Тема 13. Організація й технологія надання послуг з харчування у номерах готелю.	10	2	4	-	-	4	8	1	1	-	-	-	6
Тема 14. Експлуатаційна діяльність готельно-туристичного комплексу. Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі.	10	2	4	-	-	4	10	2	2	-	-	-	6
Тема 15. Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Управління безпекою готельно-туристичного комплексу.	8	2	2	-	-	4	8	2	2	-	-	-	4
Тема 16. Сучасні інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі.	8	2	2	-	-	4	8	-	-	-	-	-	8
Тема 17. Організація співпраці туристичних підприємств із закладами розміщення та харчування.	10	2	2	-	-	6	10	2	2	-	-	-	6
ПКЗЧ 2													
Разом за змістовою частиною 2	72	16	20	-	-	36	70	10	10	-	-	-	50
Усього годин	150	34	40	-	-	76	114	150	18	18	-	-	114

6. Темі лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Готельно-ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності: сутність понять, основні етапи розвитку.	2	-
2	Тема 2. Нормативно-правові основи створення і розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	2	-
3	Тема 3. Класифікація та типологія закладів розміщення.	2	-
4	Тема 4. Організація роботи служби прийому і розміщення у готельно-туристичних комплексах. Технологія прийому та реєстрації гостей у готельно-туристичному комплексі.	2	2
5	Тема 5. Організація та технологія бронювання послуг у готельно-	2	2

	туристичних комплексах		
6	Тема 6. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування у готельно-туристичних комплексах.	2	2
7	Тема 7. Технологія прибиральних робіт приміщень житлової групи, громадських приміщень та території готельно-туристичних комплексів.	2	-
8	Тема 8. Організація та технологія надання додаткових послуг в готельно-туристичних комплексах.	2	2
9	Тема 9. Архітектурно-планувальна організація готельно-ресторанних та туристичних комплексів.	2	-
10	Тема 10. Особливості організації підприємств громадського харчування. Класифікація закладів громадського харчування України.	2	-
11	Тема 11. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	2	2
12	Тема 12. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства	2	1
13	Тема 13. Організація й технологія надання послуг з харчування у номерах готелю.	2	1
14	Тема 14. Експлуатаційна діяльність готельно-туристичного комплексу. Ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі.	2	2
15	Тема 15. Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Управління безпекою готельно-туристичного комплексу.	2	2
16	Тема 16. Сучасні інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі.	2	-
17	Тема 17. Організація співпраці туристичних підприємств із закладами розміщення та харчування.	2	2
	Разом	34	18

7. Темі семінарсько-практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Готельно-ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності: сутність понять, основні етапи розвитку.	2	-
2	Тема 2. Нормативно-правові основи створення і розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	2	-
3	Тема 3. Класифікація та типологія закладів розміщення.	2	-
4	Тема 4. Організація роботи служби прийому і розміщення у готельно-туристичних комплексах. Технологія прийому та реєстрації гостей у готельно-туристичному комплексі.	4	2
5	Тема 5. Організація та технологія бронювання послуг у готельно-туристичних комплексах	2	2
6	Тема 6. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування у готельно-туристичних комплексах.	2	2
7	Тема 7. Технологія прибиральних робіт приміщень житлової групи, громадських приміщень та території готельно-туристичних комплексів.	2	-
8	Тема 8. Організація та технологія надання додаткових послуг в готельно-туристичних комплексах.	2	2
9	Тема 9. Архітектурно-планувальна організація готельно-ресторанних та туристичних комплексів.	2	-
10	Тема 10. Особливості організації підприємств громадського харчування. Класифікація закладів громадського харчування України.	2	-
11	Тема 11. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	2	2
12	Тема 12. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до	2	1

	закладів ресторанного господарства		
13	Тема 13. Організація й технологія надання послуг з харчування у номерах готелю.	4	1
14	Тема 14. Експлуатаційна діяльність готельно-туристичного комплексу. Ціноутворення в готельному-ресторанному бізнесі.	4	2
15	Тема 15. Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Управління безпекою готельно-туристичного комплексу.	2	2
16	Тема 16. Сучасні інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі.	2	-
17	Тема 17. Організація співпраці туристичних підприємств із закладами розміщення та харчування.	2	2
	Разом	40	18

8. Самостійна робота

Передбачається, що в період вивчення дисципліни здобувач самостійно розв'язує домашнє завдання, вивчає матеріал курсу в процесі підготовки до практичних занять та семінарів, а також в цілому перед сесією. Частка самостійної роботи при вивченні навчальної дисципліни складає не менше 50 %

Перелік питань для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Готельно-ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності: сутність понять, основні етапи розвитку.	4	8
2	Тема 2. Нормативно-правові основи створення і розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	4	8
3	Тема 3. Класифікація та типологія закладів розміщення.	6	8
4	Тема 4. Організація роботи служби прийому і розміщення у готельно-туристичних комплексах. Технологія прийому та реєстрації гостей у готельно-туристичному комплексі.	4	6
5	Тема 5. Організація та технологія бронювання послуг у готельно-туристичних комплексах	4	6
6	Тема 6. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування у готельно-туристичних комплексах.	4	6
7	Тема 7. Технологія прибиральних робіт приміщень житлової групи, громадських приміщень та території готельно-туристичних комплексів.	4	8
8	Тема 8. Організація та технологія надання додаткових послуг в готельно-туристичних комплексах.	4	6
9	Тема 9. Архітектурно-планувальна організація готельно-ресторанних та туристичних комплексів.	6	8
10	Тема 10. Особливості організації підприємств громадського харчування. Класифікація закладів громадського харчування України.	6	8
11	Тема 11. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	4	6
12	Тема 12. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства	4	6
13	Тема 13. Організація й технологія надання послуг з харчування у номерах готелю.	4	6
14	Тема 14. Експлуатаційна діяльність готельно-туристичного комплексу. Ціноутворення в готельному-ресторанному бізнесі.	4	6
15	Тема 15. Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Управління безпекою готельно-туристичного комплексу.	4	4
16	Тема 16. Сучасні інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі.	4	8
17	Тема 17. Організація співпраці туристичних підприємств із закладами розміщення та харчування.	6	6

Разом	76	114
-------	----	-----

Самостійна робота визначається як навчальна діяльність здобувача, спрямована на вивчення і оволодіння матеріалом навчальної дисципліни без участі викладача. Характерними ознаками цього є наявність завдання і цільової установки на його виконання. Кожному здобувачу видаються питання для рефератів, дискусій, підготовки доповідей, інформаційних повідомлень з проблемних питань. Таке завдання виконується самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення навчальної дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

Виконання здобувачем самостійного завдання має бути підпорядковане певним вимогам, а саме таким, як:

1) розвиток мотиваційної установки. Мотиваційна установка – це вироблення в особі внутрішньої потреби в постійній самостійній роботі і, головне, досягнення певних результатів задоволення цієї потреби;

2) систематичність і безперервність. Тривала перерва в роботі з навчальним матеріалом негативно впливає на засвоєння знань, спричиняє втрату логічного зв'язку з раніше вивченим. Тому здобувач повинен звикнути працювати над навчальним матеріалом постійно, не випускати з поля зору жодної з навчальних дисциплін, вміло поєднувати їх вивчення;

3) послідовність у роботі. Послідовність означає чітку упорядкованість, черговість етапів роботи. Розкиданість і безсистемність читання породжують поверховість знань, унеможливають тривале запам'ятовування прочитаного. При читанні конспекту лекцій, підручника, статті, навчального посібника не повинно залишатися нічого нез'ясованого. Не розібравшись хоча б в одному елементі системи міркувань автора книги, здобувач не зможе надалі повноцінно засвоювати навчальний матеріал;

4) правильне планування самостійної роботи, раціональне використання часу. Чіткий план допоможе раціонально структурувати виконання самостійного завдання, зосередитися на найсуттєвіших питаннях.

Виконання самостійного завдання сприяє формуванню у здобувачів інтелектуальних якостей, необхідних майбутньому фахівцю, виховує у здобувачів стійкі навички постійного поповнення своїх знань, самоосвіти, сприяє розвитку працелюбності, організованості й ініціативи, випробовує його сили, перевіряє волю, дисциплінованість тощо.

Реферативну доповідь здобувач виконує на аркушах формату А4, обсягом до 10 сторінок, вказуючи зміст та список використаних джерел. За результатами захисту реферату викладач виставляє оцінку в журнал. Практичні завдання здобувач виконує в учнівському зошиті і здає викладачу на перевірку у зазначений термін. Захист цих завдань проходить у формі співбесіди, за результатами якої викладач ставить оцінку у журнал.

9. Індивідуальне завдання

Індивідуальні завдання включають підготовку та захист самостійної розробки (реферату) та захист її на заняттях.

10. Методи навчання

З метою формування компетентностей та програмних результатів навчання, що передбачені ОП «Готельно-ресторанна справа», впроваджуються інноваційні методи навчання, які забезпечують комплексне оновлення традиційного освітнього процесу

При викладанні дисципліни застосовуються такі методи навчання: пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, інформаційно-повідомлювальний, пояснювальний, інструктивно-практичний, пояснювально-спонукальний; виконавський, репродуктивний.

За джерелами передавання і характером сприймання інформації використовуються словесні, наочні, практичні методи.

Словесні методи - розповідь, пояснення, бесіда; практичні методи - практичні роботи з використанням первинних документів і облікових реєстрів згідно умов практичної чи ситуаційної задачі; самостійна робота – в аудиторії під час виконання завдання, в бібліотеці, по інтернету.

Для активізації навчально-пізнавальної діяльності застосовуються:

- проблемні лекції,
- елементи рольової гри;
- презентації навчальних матеріалів, виконаних творчих завдань (рефератів);
- застосування наочних матеріалів (реєстрів, журналів, актів, первинної документації, форм фінансової звітності тощо);
- робота в мережі Інтернет, бібліотеці;
- консультації (настановні, контрольні, проблемні).

Навчальна дисципліна «Логістичне забезпечення готельно-ресторанного бізнесу» викладається шляхом поєднання аудиторних занять із самостійною роботою.

Базовою є методика навчання на лекціях із застосуванням мультимедійного методу. На практичних (семінарських) заняттях використовуються різні форми та методи навчання і контролю знань студентів: доповіді, експрес-опитування, доповнення відповіді, вільна дискусія, співбесіда, обговорення рефератних повідомлень, розв'язання задач, виконання самостійних і контрольних робіт та інші.

11. Методи контролю

Методи контролю включають в себе поточний, підсумковий контроль знань, тестові завдання для комплексної перевірки знань з навчальних дисциплін тощо.

Дисципліна «Логістичне забезпечення готельно-ресторанного бізнесу» вивчається протягом одного семестру. По завершенню курсу здобувачі складають екзамен. На екзамен виносяться вузлові питання, типові і комплексні завдання, що потребують творчої відповіді та вміння синтезувати отримані знання і застосовувати їх при вирішенні практичних завдань.

Для оцінювання знань здобувачів використовуються: поточний контроль (контрольні роботи), підсумковий контроль (ПКЗЧ) та семестровий контроль (СК). Метод усного контролю: індивідуальне / фронтальне опитування; метод тестового контролю, поточні контрольні роботи, підсумкова контрольна робота; метод самоконтролю. Рівень знань, підготовленості, ерудиції, активності здобувачів на семінарах оцінюється викладачем самостійно.

За результатами контрольних заходів здобувачам виставляються бали. Максимальна кількість балів, що може набрати здобувач у семестрі дорівнює 60-ти балам. Отримані поточні бали додаються до наступних максимально можливих 40 балів, що одержуються здобувачем під час екзамену.

Орієнтовні форми контролю знань на практичних заняттях та їх оцінка:

- усна відповідь – до 4 балів;
- доповнення відповіді – до 2 балів;
- самостійна робота – до 4 балів;
- домашня робота – до 4 балів;
- есе (короткі відповіді на запитання) – до 3 балів;
- тестування (з набору суджень вибрати вірні) – до 4 балів;
- реферат (змістовна письмова робота на задану тему з аналізом літератури та висновками) – до 4 балів;
- участь в дискусії – до 2 балів.

Критерії оцінювання аудиторної роботи здобувачів

4 бали

Відмінне володіння теоретичним матеріалом, відповідь відзначається вичерпністю знання матеріалу, вміння вмотивувати власне бачення аналізованих питань, базуючись на нормативних документах. Виклад матеріалу має належний рівень логічності та доказовості, наявність самостійних міркувань і висновків, що свідчить про опрацювання навчальної і нормативної літератури і використання її при висвітленні питання. Теоретичні положення підкріплені конкретними прикладами. Уміння застосувати теоретичні знання на практиці. Практичні завдання в аудиторії і задані додому виконані повністю. На додаткові запитання відповідь є чіткою,

послідовною, аргументованою. Є вміння робити самостійні висновки, дискутувати й аргументувати, посиляючись на першоджерела.

3 бали

Знання проблемних питань, відповідь є повною й аргументованою, що свідчить про знання матеріалу. Використані знання нормативних документів, опрацьована рекомендована література, але у викладі матеріалу допущені незначні помилки щодо певного джерела. Чіткі відповіді на поставлені додаткові питання, але не завжди відповідь підкріплена прикладами. Відповідь логічна, структурована. Проте допускаються деякі неточності у формулювання узагальнень та висновків й у використанні понятійного апарату.

2 бали

У викладі теоретичного матеріалу допускаються деякі неточності, відповідь є неповною, поверховою, недостатньо аргументованою. Знання значної частини матеріалу, але знання мають не системний характер. На додаткові питання дається не завжди правильна, точна відповідь. Знання стандартних дефініцій, основної термінології теми.

1 бал

Здобувач не володіє матеріалом, допускає неточності і помилки при посиланні на факти і приклади. На додаткові питання відповідає лише частково, не обізнаний з рекомендованою літературою, не володіє термінологією і не здатен сформулювати дефініції.

Критерії оцінювання поточного контролю знань здобувачів

4 бали

Володіння повною мірою навчальним матеріалом, вільний самостійний та аргументований виклад під час усних та письмових відповідей, всебічне розкриття змісту теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової і додаткової літератури. Усі практичні завдання виконані в повному обсязі та без помилок.

3 бали

Достатнє володіння навчальним матеріалом, обґрунтований його виклад під час усних виступів та письмових відповідей, здебільшого розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової літератури. Під час висвітлення окремих питань немає достатньої глибини відповіді та аргументації, допущені окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильне виконання більшості практичних завдань.

2 бали

Часткове володіння навчальним матеріалом, є лише базові знання. Усні та письмові відповіді викладені фрагментарно, поверхово, недостатньо розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань, допущені суттєві неточності, правильно виконана половина практичних завдань.

1 бал

Недостатнє володіння навчальним матеріалом, зміст більшості питань теми не викладений, допущені суттєві помилки. Правильно виконані окремі практичні завдання.

Критерії оцінювання самостійної роботи здобувачів

4 бали

Повне і всебічне розкриття питань самостійного опрацювання, вільне оперування поняттями і термінологією, демонстрація глибоких знань джерел, є власна думка щодо відповідної теми і аргументованість. Усі види практичних завдань правильно виконані та оформлені.

3 бали

Розкриті питання, винесені для самостійного опрацювання, оперування поняттями і термінологією, продемонстровані знання джерел, є власна думка щодо відповідної теми, однак не доведена. Усі види практичних завдань виконані та оформлені належним чином, допущені несуттєві помилки.

2 бали

									ЗЧ1									ЗЧ2		
2	2	3	4	3	3	3	3	2	5	3	4	3	3	4	3	2	3	5		

T1, T2 ... T12 – теми змістових модулів.

13. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену, курсового проекту (роботи), практики
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14.Методичне забезпечення

1. Методичною основою вивчення навчальної дисципліни є «Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».
2. Конспект лекцій з дисципліни «Організація та технологія готельно-ресторанної справи».

15. Рекомендована література

Основна література

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання, 2017. – 358 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
3. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
4. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
5. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник / Зубар Н.М., Григорак М.Ю. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 312 с..
6. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник / / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 304 с.
7. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 584 с.
9. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.
10. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

Додаткова

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В. Архіпов. – К. :ІНКОС, ЦНЛ, 2016. – 382 с.
2. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник / Н.Р. Джурик. – Львів : Ліга-Прес, 2018. – 358 с.
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві:підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.

4. Круковська О. В. Нові організаційно-економічні засади управління послугами в індустрії гостинності на рівні підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Агросвіт. 2022. No 3. С. 70–76.
5. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с.
6. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І. Нечаюк. – К.: ЦНЛ, 2017.- 348 с.
7. Сало Я. М. Організація обслуговування у готельно-ресторанних комплексах / Я.М. Сало.- Львів: Афіша, 2016.- 336 с.
8. Ростовський В. С. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Інформаційні ресурси

1. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rada.kiev.ua/>
2. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>.
3. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
4. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.kmu.gov.ua/>.
5. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
6. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.
9. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.