

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація готельно-ресторанного господарства

Освітньо-професійна програма «Туризм»

Спеціальність 242 «Туризм»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 5 від 26.11. 2019 р.

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Анотація до курсу
3. Мета та цілі курсу
4. Результати навчання
5. Організація навчання курсу
6. Система оцінювання курсу
7. Політика курсу
8. Рекомендована література

| 1. Загальна інформація | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Організація готельно-ресторанного господарства |
| Рівень вищої освіти | Бакалавр |
| Викладач (-і) | Доц. Загнибіда Раїса Павлівна |
| Контактний телефон викладача | +38096 74 535 95 |
| E-mail викладача | Raya_dm@ukr.net |
| Формат дисципліни | Аудиторне вивчення, самостійна робота студентів з елементами дистанційного навчання |
| Обсяг дисципліни | 3 кредитів ЄКТС – 90 год. |
| Посилання на сайт дистанційного навчання | http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807 |
| Консультації | Вівторок, середа – 15-00–17-00 год. |
| 2. Анотація до курсу | |
| <p>Дисципліна «Організація готельно-ресторанного господарства» є сучасною навчальною дисципліною, без якої неможлива підготовка спеціалістів, які працюватимуть в умовах діючого ринкового механізму. Вона є складовою частиною та невід’ємною ланкою в суцільному ланцюгу навчальних дисциплін, без яких неможливо працювати у сфері туризму.</p> <p>Інтегрований підхід до викладання дисципліни «Організація готельно-ресторанного господарства» дозволяє сформуванню у студентів знання та навички, які дадуть змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами готельного та ресторанного бізнесу на практиці відповідно до діючої нормативної документації.</p> <p>Дисципліна формує у студентів якості керівника підприємства та кваліфікованого фахівця з галузі туризму та готельно-ресторанного господарства, підготовлює їх до розв’язання практичних питань в нових умовах господарювання.</p> <p>Предметом вивчення:</p> <p>Предметом дисципліни «Організація готельно-ресторанного господарства» є вивчення організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності фахівця готельно-ресторанної справи в Україні в сучасних умовах.</p> | |
| 3. Мета та цілі курсу | |
| <p>Метою вивчення дисципліни «Організація готельно-ресторанного господарства» сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій: формування системи знань та вмінь про культурні та етичні особливості організації і ведення готельно-ресторанної справи; формування у студентів навичок виконувати організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів готельного та ресторанного господарства; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів готельного та ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; визначення типу підприємства; визначення та присвоєння категорії; знання вимог до організації надання основних та додаткових послуг у закладах розміщення та рестораних закладах; правила користування готелями; набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; набуття навичок розв’язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> | |

Для досягнення поставленої мети необхідно здійснити **такі завдання:**

Теоретичні

- формування знань та вмінь і поступове засвоєння організаційно- виробничих компонентів у готельно-ресторанному бізнесі;
- усвідомлення і засвоєння системи знань про механізми етичного регулювання бізнес-діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу, що ґрунтується на сучасних етичних теоріях;

Практичні

- сприяння формуванню ділової поведінки фахівця сфери туризму;
- оволодіння основними навичками вирішення організаційних, виробничих та етичних проблем, що виникають під час професійної діяльності.

4. Результати навчання (компетентності)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати:

- сутність індустрії гостинності та її особливості на сучасному етапі розвитку економіки України і місце в ній готельно-ресторанного господарства;
- сутність та види готельних послуг;
- види, типи та форми готельних підприємств та особливості їх діяльності;
- фактори, що впливають на функціонування готельних господарств;
- сучасний стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні;
- сучасний підхід до концепції створення закладів у готельно-ресторанного господарства;
- основи організації закладів готельно-ресторанного господарства як ланки з надання послуг;
- характеристику та класифікація видів, методів форм обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства;
- типи та класифікацію закладів готельно-ресторанного господарства; роботу служб бронювання та розміщення;
- організацію та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організацію обслуговування банкетів та прийомів;
- організацію обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо; організацію обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;
- організацію праці в закладах готельно-ресторанного господарства.

Вміти:

- аналізувати чинне законодавство, яким урегульовано обговорювані питання;
- орієнтуватися в основних питаннях організації надання послуг на підприємствах готельного та ресторанного господарства;
- орієнтуватися в основних перспективних напрямках розвитку готельного та ресторанного господарства України;
- розрізняти форми, види, напрями та спеціалізацію підприємств готельного та ресторанного господарства;
- організацію виробництва та споживання послуг підприємств готельного господарства;
- надавати послуги закладів готельно-ресторанного господарства; користуватися законодавчо-нормативними документами, що регулюють надання готельних та ресторанних послуг в Україні;
- розрізняти та підбирати столовий посуд та столову білизну для організації та проведення різних банкетів;
- робити розрахунки для проведення обслуговування;

- використовувати основні правила обслуговування гостей в закладах ресторанного господарства;
- організувати обслуговування споживачів у готельно-ресторанних закладах різних типів та класів з застосуванням сучасних форм та методів обслуговування.

5. Організація навчання курсу

Обсяг курсу

| Вид заняття | Загальна кількість годин |
|---------------------|--------------------------|
| Лекції | 14 |
| лабораторні заняття | 16 |
| самостійна робота | 60 |

Ознаки курсу

| Семестр | Спеціальність | Курс (рік навчання) | Нормативний / Вибірковий |
|----------------|---------------|------------------------|-----------------------------|
| II / IY | туризм | II | Вибірковий |

ТЕМАТИКА КУРСУ

| Тема | Лекції | | | Семінарські (практичні, лабораторні) | | | Вага оцінки | Термін виконання |
|---|---------------|--|----------------|--------------------------------------|---|----------------|-------------|------------------|
| | Форма заняття | План | Завдання, год. | Форма заняття | План | Завдання, год. | | |
| Тема 1. Місце готельно-ресторанного господарства в індустрії гостинності. | Лекція | <ol style="list-style-type: none"> 1. Історія розвитку світового готельно-ресторанного господарства. 2. Індустрія гостинності і місце в ній готельно-ресторанного господарства. 3. Сучасні тенденції розвитку світової індустрії гостинності 4. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства. 5. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельного господарства України | 2 | Семінарське заняття | <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття “гостинності”. 2. Структура індустрії гостинності . 3. Історія розвитку світового готельно-ресторанного господарства. 4. Розвиток готельного-ресторанного господарства в Україні. 5. Розвиток готельно-ресторанного господарства в Івано-Франківську і області. 6. Сучасні світові тенденції індустрії гостинності. 7. Готельно-ресторанне господарство – складова індустрії гостинності і туристичної індустрії. 8. Державні органи влади у сфері туризму і готельного господарства. 9. Типи готельних ланцюгів . Міжнародні готельні ланцюги. Асоціації незалежних готелів. 10. Внесок Цезара Ритца і | 2 | 5 | Лютий |

| | | | | | | | | |
|--|--------|---|---|---------------------|--|---|---|----------|
| | | | | | Ельворта Статлера у розвиток готельної справи. | | | |
| Тема2. Організація готельного господарства | Лекція | <ol style="list-style-type: none"> 1. Фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства. 2. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. 3. Сучасні підходи до класифікації підприємств готельного господарства. 4. Класифікація підприємств готельного господарства України | 2 | Семінарське заняття | <ol style="list-style-type: none"> 1. Готель та готельні послуги: сутність понять, види та особливості 2. Готельний продукт як комплекс послуг 3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні 4. Енічні особливості попиту на послуги гостин- ності. 5. Основні чинники типізації підприємств готельного господарства 6. Найпоширеніші міжнародні системи кла- сифікації готельних підприємств. 7. Особливості класифікації закладів розміщення в Україні. | 2 | 5 | Березень |
| Тема 3. Організація та функції адміністративних, управлінських та сервісних служб. | Лекція | <ol style="list-style-type: none"> 1. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. 2. Організація приміщень житлової та не житлової групи 3. Організація і технологія обслуговування в готелі. | 2 | Семінарське заняття | <ol style="list-style-type: none"> 1. Склад приміщень готельних підприємств 2. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. 3. Організація приміщень житлової та не житлової групи 4. Організація і технологія обслуговування в | | | Березень |

| | | | | | | | | |
|---|--------|---|---|---------------------|---|---|---|----------|
| | | 4. Види послуг, що надаються в готелях. | | | готелі. 5. Види послуг, що надаються в готелях. | | | |
| Тема 4. Особливості обслуговування гостей у готелі. | Лекція | 1. Технологічний (гостьовий) цикл обслуговування клієнтів у готелі 2. Організація функціонування служби прийому та розміщення 3. Організація та технологія функціонування служби housekeeping 4. Організація функціонування служби безпеки в готелі | 2 | Семінарське заняття | 1. Структура персоналу готельного підприємства 2. Основи організації праці персоналу готельного підприємства 3. Роль кадрів у забезпеченні ефективного функціонування підприємств гостинності та якісного задоволення потреб гостей. | 2 | 5 | Березень |
| Тема 5. Організація ресторанного господарства. Характеристика матеріально-технічної бази. | Лекція | 1. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. 2. Історичний розвиток ресторанного господарства. 3. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства. 4. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика. 5. Вимоги до закладів ресторанного господарства та їх характеристика. | 2 | Семінарське заняття | 1. Різновиди закладів ресторанного господарства 2. Види закладів ресторанного господарства виділяють за характером виробництва 3. Види закладів ресторанного господарства виділяють за асортиментом продукції 4. Функціональні особливості приміщень | | | Квітень |

| | | | | | | | | |
|--|--------|---|---|---------------------|---|---|---|---------|
| | | | | Семінарське заняття | <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологічний процес виготовлення продукції ресторанного господарства. 2. Матеріально-технічне устаткування закладів ресторанного господарства 3. Класифікація столового посуду та характеристика близьни 4. Кадровий склад персоналу ресторанного підприємства | 2 | 5 | Квітень |
| Тема 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. | Лекція | <ol style="list-style-type: none"> 1. Підготування приміщень до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 2. Характеристика попереднього сервірування столу. 3. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. 4. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства | 2 | Семінарське заняття | <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика методів і форм обслуговування 2. Призначення та особливості складання меню 3. Види банкетів. 4. Організація обслуговування банкетів та прийомів 5. Сервірування фуршетних столів 6. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами; організація спеціалізованих банкетів 7. Організація бенкету | 2 | 5 | Квітень |

| | | | | | | | | |
|---|--------|--|---|---------------------|---|---|---|---------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> 5. Складові техніки обслуговування споживачів офіціантами. 6. Основні способи подавання страв і закусок. | | | <ul style="list-style-type: none"> за столом з повним обслуговуванням офіціантами та дипломатичних прийомів, їх види і характеристика 8. Кейтерингове обслуговування | | | |
| Тема 7. Організація обслуговування та надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства при повсякденному обслуговуванні туристів при готелі | Лекція | <ul style="list-style-type: none"> 1. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. 2. Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно – ресторанних закладах 3. Організація «шведського столу (лінії)». 4. Особливості обслуговування в номерах готелю. 5. Обслуговування іноземних туристів в закладах ресторанного господарства 6. Страви, які слід рекомендувати іноземним туристам які відвідують Україну | 2 | Семінарське заняття | <ul style="list-style-type: none"> 1. Особливості обслуговування іноземних туристів 2. Особливості національних страв та особливості їх виготовлення та подачі. 3. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. 4. Види сніданків і їх організація. 5. Організація «шведського столу (лінії)». 6. Особливості обслуговування в номерах готелю. Організація роботи міні-бару. 7. Організація інших видів обслуговування. | 2 | 5 | Квітень |

| 6. Система оцінювання курсу | |
|--|-----------|
| Загальна система оцінювання курсу | 100 балів |
| Вимоги до письмової роботи | 5 балів |
| Семінарські заняття | 5 балів |
| Умови допуску до підсумкового контролю | 26 балів |
| 7. Політика курсу | |
| <p>Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p> | |
| 8. Рекомендована література | |
| <ol style="list-style-type: none"> Архіпов В.В. Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с. Бойко М.Г., Гопкало Л.М., Організація готельного господарства : підручник. К. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 494 с. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С. Організація готельного господарства: навч. посіб. . К.: Кондор, 2011. 410 с. Загнибіда Р. П. Організація ресторанного господарства: Навчально-методичний посібник для підготовки бакалаврів спеціальності «Туризм». Івано-Франківськ : Видовець Кушнір Г.М., 2017. 199 с. Котенко Р.М. Організація готельного господарства : методичні рекомендації щодо забезпечення самостійної роботи студентів II-III курсів навчання напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» Івано-Франківськ : Територія друку, 2015. 43 с. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2011 368 с. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : організаційно-технологічні основи : Частина I : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Тіповіт, 2014. 249 с. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання. Навчально-методичне видання . Івано-Франківськ : Фоліант, 2015. 73 с. Мальська М.П., Пандяк І.Г., Занько Ю.С.. Організація готельного обслуговування: Підручник. К.: Знання, 2011. 366 с. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб.. К.: Ліра. К, 2010. 388 с. Нечаюк Л.І. Нечаюк Н.О.. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: навчальний | |

- посібник, 3-тє вид. К.: Центр учбової літератури, 2009. 344 с.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
 13. Полякова А.В., Оліфіров В.П.; Інфраструктура готельного та ресторанного господарства: навч. посіб. для студентів ВНЗ. Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, Каф. готел. і ресторан. справи. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 251с.
 14. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа [Текст] : довідник офіціанта Львів : Афіша, 2010. 304 с.
 15. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. К.: Альтерпрес, 2009. 447 с.

Викладач _____ Р. П. Загнибіда