



**ХМЕЛЬНИЦЬКА ОБЛАСНА РАДА**

**ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ УПРАВЛІННЯ ТА ПРАВА  
ІМЕНІ ЛЕОНІДА ЮЗЬКОВА**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Рішення вченої ради університету  
*30 серпня 2021 року,*  
*протокол № 1.*

Ректор, голова вченої ради університету,  
доктор юридичних наук, професор

\_\_\_\_\_ Олег ОМЕЛЬЧУК

*30 серпня 2021 року*

М.П.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**навчальної дисципліни**  
**«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**  
**для підготовки на першому (освітньому) рівні**  
**здобувачів вищої освіти освітнього ступеня бакалавра**  
**зі спеціальності 242 Туризм**  
**галузі знань 24 Сфера обслуговування**

м. Хмельницький  
2021

### **РОЗРОБНИЦЯ:**

Старша викладачка кафедри публічного управління та адміністрування  
«26» серпня 2021 року

Ганна ДІЛЬ

### **СХВАЛЕНО**

Рішення кафедри публічного управління та адміністрування  
«27» серпня 2021 року, протокол № 1

Завідувач кафедри, доктор наук з державного управління, кандидат економічних наук, доцент  
«27» серпня 2021 року

Едуард ЩЕПАНСЬКИЙ

Деканеса факультету управління та економіки, кандидатка економічних наук, доцентка  
«27» серпня 2021 року

Тетяна ТЕРЕЩЕНКО

### **ПОГОДЖЕНО**

Рішення методичної ради університету  
«28» серпня 2021 року, протокол № 1.

Перша проректорка, голова методичної ради університету, кандидатка наук з державного управління, доцентка  
«28» серпня 2021 року

Ірина КОВТУН

## ЗМІСТ

	Стор.
1. Опис навчальної дисципліни	– 3
2. Заплановані результати навчання	– 4
3. Програма навчальної дисципліни	– 6
4. Структура вивчення навчальної дисципліни	– 11
4.1. Тематичний план навчальної дисципліни	– 11
4.2. Аудиторні заняття	– 12
4.3. Самостійна робота студентів	– 12
5. Методи навчання та контролю	– 12
6. Схема нарахування балів	– 12
7. Рекомендовані джерела	– 14
7.1. Основні джерела	– 14
7.2. Допоміжні джерела	– 15
8. Інформаційні ресурси в Інтернеті	– 17

### 1. Опис навчальної дисципліни

1. Шифр і назва галузі знань	– 24 Сфера обслуговування
2. Код і назва спеціальності	– 242 Туризм
3. Назва спеціалізації	– Спеціалізація не передбачена
4. Назва дисципліни	– Організація готельно-ресторанного господарства
5. Тип дисципліни	– обов'язкова
6. Код дисципліни	– ППО 8
7. Освітній рівень, на якому вивчається дисципліна	– перший
8. Ступінь вищої освіти, що здобувається	– бакалавр
9. Курс / рік навчання	– третій
10. Семестр	– п'ятий
11. Обсяг вивчення дисципліни:	
1) загальний обсяг (кредитів ЄКТС / годин)	– 5,5 / 165
2) денна форма навчання:	
аудиторні заняття (годин)	– 72
% від загального обсягу	– 44
лекційні заняття (годин)	– 36
% від обсягу аудиторних годин	– 50
семінарські заняття (годин)	– 36
% від обсягу аудиторних годин	– 50
самостійна робота (годин)	– 93
% від загального обсягу	– 56
тижневих годин:	9,2
аудиторних занять	– 4
самостійної роботи	– 5,2
12. Форма семестрового контролю	– екзамен
13. Місце дисципліни в логічній схемі:	
1) попередні дисципліни	– ППО 7 Українська мова (за професійним спрямуванням)
2) супутні дисципліни	–
3) наступні дисципліни	– ПП 2.2 Технологічна практика
14. Мова вивчення дисципліни	– Українська.

## 2. Заплановані результати навчання

**Програмні компетентності, які здобуваються під час вивчення навчальної дисципліни**

- К 15 Знання та розуміння предметної області і розуміння специфіки професійної діяльності
- К 16 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- К 18 Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління через призму концепції сталого розвитку
- К 20 Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)
- К 22 Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем
- К 26 Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу

### Результати навчання

- ПР 02 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук
- ПР 06 Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів
- ПР 07 Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт
- ПР 09 Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
- ПР 10 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)
- ПР 15 Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань

<b>Після завершення вивчення дисципліни</b> <b>здобувач повинен продемонструвати такі результати навчання:</b>	
<b>1. Знання</b> <i>(здатність запам'ятовувати або відтворювати факти (терміни, конкретні факти, методи і процедури, основні поняття, правила і принципи, цілісні теорії тощо)</i>	
1.1)	відтворювати визначення понятійно-термінологічного апарату з готельного й ресторанного бізнесу;
1.2)	класифікувати заклади громадського харчування й заклади розміщення;
1.3)	описувати відмінності між різновидами закладів харчування та закладів розміщення;
1.4)	класифікувати й оцінювати види послуг готелів і ресторанів;
1.5)	надавати характеристику місць розташування готелів і ресторанів;
1.6)	класифікувати та характеризувати матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів.
<b>2. Розуміння</b> <i>(здатність розуміти та інтерпретувати вивчене, уміння пояснити факти, правила, принципи; перетворювати словесний матеріал у, наприклад, математичні вирази; прогнозувати майбутні наслідки на основі отриманих знань)</i>	
2.1)	пояснювати зміст основних термінів, що розкривають суть готельно-ресторанного господарства;
2.2)	описувати види готелів і ресторанів;
2.3)	обговорювати й описувати види послуг готелів і ресторанів.
<b>3. Застосування знань</b> <i>(здатність використовувати вивчений матеріал у нових ситуаціях (наприклад, застосувати ідеї та концепції для розв'язання конкретних задач)</i>	
3.1)	застосовувати отриманні знання при роботі в готелі;
3.2)	застосовувати отриманні знання при роботі в ресторані;

3.3) застосовувати принципи і методи організації та технології обслуговування туристів у ресторані;
3.4) застосовувати принципи і методи організації та технології обслуговування туристів у готелі;
3.5) розробляти, просувати та реалізовувати методи організації та технології обслуговування туристів у готелі й у ресторані;
<b>4. Аналіз</b> <i>(здатність розбивати інформацію на компоненти, розуміти їх взаємозв'язки та організаційну структуру, бачити помилки й огріхи в логіці міркувань, різницю між фактами і наслідками, оцінювати значимість даних)</i>
4.1) упорядковувати уявлення про організацію готельно-ресторанного бізнесу;
4.2) аналізувати ефективність ресторанної справи;
4.3) аналізувати ефективність готельної справи;
4.4) аналізувати результативність методів організації та технології обслуговування туристів у готелі;
4.5) аналізувати результативність методів організації та технології обслуговування туристів у ресторані.
<b>5. Синтез</b> <i>(здатність поєднувати частини разом, щоб одержати ціле з новою системною властивістю)</i>
5.1) аргументувати розміщення ресторанних та готельних закладів на певній місцевості;
5.2) формулювати свою думку щодо видів готельних послуг і ресторанного обслуговування;
5.3) пропонувати власне бачення розвитку готелю й ресторану.
<b>6. Оцінювання</b> <i>(здатність оцінювати важливість матеріалу для конкретної цілі)</i>
6.1) оцінювати привабливість різних видів готелів і ресторанів;
6.2) узагальнювати інформацію про готельні послуги і ресторанне обслуговування;
6.3) порівнювати й оцінювати матеріально-технічну базу й розташування готелів і ресторанів у контексті їхнього розвитку й ефективного функціонування
6.4) порівнювати й оцінювати методи організації та технології обслуговування туристів у готелі й у ресторані;
<b>7. Створення (творчість)</b> <i>(здатність до створення нового культурного продукту, творчості за умов багатомірності й альтернативності сучасної культури)</i>
7.1) генерувати ідеї щодо нових видів послуг, заходів безпеки, способів обслуговування, інтер'єру в готелі й у ресторані;
7.2) давати оцінку туристичних потоків, доходів та витрат у готелі й у ресторані.

### 3. Програма навчальної дисципліни

#### Тема 1. Готельно-ресторанне господарство як складова сфери обслуговування: історія та сучасний стан

Предмет, мета і завдання дисципліни «Організація готельно-ресторанного господарства», її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Значення дисципліни у підготовці студентів спеціальності «Туризм». Організація виробництва й обслуговування за умов ринкової системи господарювання, як об'єкт вивчення. Розвиток науки й практики організації виробництва й обслуговування, перспективи в галузі готельного і ресторанного менеджменту. Основні напрямки й перспективи розвитку організації готельно-ресторанного господарства за сучасних умов.

Розвиток готельної справи в Київській Русі та в Україні. Основні причини виникнення притулків та особливості їх функціонування. Особливості розвитку готельної справи у XVII-XVIII ст.. Характеристика стану готельного господарства України в XIX на початку XX ст.. Етапи становлення готельного господарства України в XX ст. (радянський період). Готельне господарство України на сучасному етапі. Сучасний стан і перспективи розвитку готельного господарства України і Києва.

## **Тема 2. Класифікація готелів за рівнем комфорту**

Поняття «засіб розміщення», «підприємство розміщення», «готель», «туристський комплекс». Види класифікацій засобів розміщення. Основні порівняльні характеристики засобів розміщення за призначенням і характеристика різних типів закладів розміщення за типом клієнтури, метою подорожі, засобами пересування туристів. «Готельний комфорт». Його основні критерії та показники. Характеристика існуючих у світі типів класифікацій за рівнем комфорту. Види класифікацій готельних номерів. Два типи класифікацій за комфортом, що існують у світі та особливості їх оціночних систем. Характеристика класифікації готелів за рівнем комфорту в Україні в її історичній динаміці. Характеристика сучасного стану сертифікації готелів в Україні.

## **Тема 3. Принципи діяльності готельних підприємств**

Принципи управління діяльністю готельного підприємства. Документація в роботі готельних підприємств. Правила надання готельних послуг. Основні форми управління готелями, що існують у світі, їх переваги та недоліки. Характеристика структури готельної бази України за формами власності, організаційно-правовими формами та відомчим підпорядкуванням. Основні законодавчі акти, на які спирається у своїй діяльності готельне підприємство. Основні види бізнес-планів готельного підприємства і характеристика їхньої структури. Основні статті доходів і витрат готельного підприємства. Єдність керівництва та самоуправління колективу готелю. Поняття і порядок укладання колективного договору. Адміністративна і спеціальна документація. Приклади нормативних документів, що регулюють діяльність готельного підприємства. Основні види експлуатаційно-технологічної документації готелю. Характеристика Правил користування готелем та надання готельних послуг як основного документа, що регулює відносини між адміністрацією готелю та споживачами його послуг.

## **Тема 4. Основні служби готельного підприємства**

Специфіка надання послуг в готелях. Функції та форми організації служби прийому та обслуговування (СПО) в готелі. Основні й додаткові послуги готелю. Чинники, що впливають на асортимент послуг готелю та організація їхнього надання. Взаємозв'язок між ними. Основні служби готельного підприємства та їхні функції. Зміст організації праці персоналу готельного підприємства. Особливості формування штатного розкладу готельного підприємства. Нормативи, які використовуються при розрахунку чисельності персоналу готелю. Приклади графіків роботи готельного персоналу. Принципи створення посадових інструкцій. Особливості традиційної та єдиної форм організації СПО в готелі. Сутність «першої» та «другої» ліній в обслуговуванні гостей готелю.

## **Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до білизни та приміщень в готелях**

Вимоги до білизняного господарства. Прибиральні роботи в готелях. Норми забезпеченості готелю білизною. Основні принципи ведення білизняного господарства готелю та вимоги до готельної білизни. Основні позиції санітарно-гігієнічних вимог до готелю, їхній зміст. Прибиральні матеріали, механізми й інвентар, який використовують у ході прибиральних робіт у готелі. Види прибиральних робіт у готелі, послідовність їхнього виконання.

## **Тема 6. Обслуговування гостей у житловій частині готелю**

Зміст прийому та обслуговування гостей на житлових поверхах готелю. Система обліку та зберігання матеріального майна на поверхах. Характеристика функціональних груп приміщень готелю. Прийом гостя на поверсі. Організація обслуговування на житловому поверсі. Головний технологічний та комунікаційний вузол готелю. Основна група приміщень готелю. Вестибюльна група приміщень. Група приміщень житлового поверху. Група адміністративних приміщень. Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного

обслуговування. Детальна характеристика системи обліку та зберігання матеріального майна в готелі. Підсобні приміщення на поверсі. Кімнати покоївок. Кімнати самообслуговування. Інвентарна, складська і білизняна кімнати. Поточний контроль за станом обладнання номера. Списання дрібного інвентарю.

### **Тема 7. Організація прийому-розміщення-виїзду гостей у готелях та функціональні обов'язки персоналу СПО**

Технологія прийому та обслуговування гостей у готелях. Основні ланки технологічного процесу прийому та обслуговування гостя в готелі. Функціональні обов'язки персоналу СПО. Бронювання номерів і місць у готелі. Сутність і значення попереднього бронювання місць у готелі та основні правила, якими регулюється процес бронювання для різних типів замовників. Бронювання місць у готелях України для індивідуальних гостей. «Румінг-лист». «Жорстка квота» надання місць замовнику.

Організація прийому, розміщення та виїзду гостей. Основні ланки технології розміщення гостя в готелі та їхнє документальне забезпечення. Складові організації виїзду з готелю. Розрахунки за проживання і послуги в готелі. Операція «нічний аудит» в готелі та її цілі. Основні види платіжних та обліково-розрахункових документів, що використовуються в готелях. Дії при завчасному виїзді гостя готелю. Основний (базовий) тариф на номери та місця в готелі.

### **Тема 8. Додаткові послуги в готелях**

Поняття про види додаткових послуг у готелях, форми їх надання. Служби обслуговування в готелі й технологія надання додаткових послуг. Якість готельних послуг і культура обслуговування в готелі. Поняття «готельний сервіс», «якість послуг» та «культура обслуговування». Послуги: стандартні, розширеного попиту та унікальні. Приклади комплексних програм готельного обслуговування. Характеристика різних варіантів організації служб обслуговування у готелі та посадові особи, які входять до них. Основні ланки технології надання додаткових послуг гостям готелю. Основні складові культури готельного виробництва. Доцільність застосування різних видів стандартів у справі підвищення якості послуг готельного підприємства. Room-service. Технічна культура готельного підприємства. Культура праці в готелі. Організаційно-управлінська культура в готелі. База розробки готельних стандартів.

### **Тема 9. Забезпечення безпеки готелю**

Особливості організації і технології забезпечення безпеки готелю. Пріоритетні напрями забезпечення безпеки сучасного готелю. Проживання та збереження майна, робота з багажем гостей. Економічні підходи до підвищення рівня безпеки готелю. Відповідальність під час транспортування багажу. Правила роботи з багажем гостя. Дії з речами гостя, забутими в готелі. Завдання, які вирішують системи пожежної безпеки. Характеристика комплексної системи безпеки в готелі. Основні вимоги до введення ключового господарства готелю. Види електронних ключів, які є найбільш зручними для сучасного готелю. Система відеоспостереження. Комплексна інтегрована система безпеки. Внутрішнє страхування в готелі.

### **Тема 10. Класифікація та оснащення підприємств громадського харчування**

Класифікація закладів ресторанного господарства. Заклад ресторанного господарства, тип закладу ресторанного господарства, клас закладу ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства за асортиментом продукції; за рівнем обслуговування й наданням послуг. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства.

Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусочна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент продукції, форми

обслуговування. Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні. Принципи формування мережі, її показники. Критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства.

Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Особливості створення виробничо-торговельної структури заготівельних і доготівельних підприємств. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини й напівфабрикатів у готову продукцію.

Характеристика торговельних приміщень підприємств ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами: вестибюльної групи приміщень, аванзали, загальної та банкетної зал, буфету, сервізної, мийної столового посуду.

### **Тема 11. Кваліфікаційні вимоги до персоналу ресторанів**

Порядок застосування кваліфікаційних характеристик, встановлення та підвищення кваліфікаційних розрядів і категорій. Фактори, що впливають на умови праці обслуговуючого персоналу. Поділ і кооперація праці працівників залів. Загальні вимоги до обслуговуючого персоналу згідно Держстандарту. Формування професійної команди в ресторані.

### **Тема 12. Асортимент посуду, приладів, ресторанної білизни**

Номенклатура й характеристика обладнання, що застосовують у торговельних приміщеннях підприємств ресторанного господарства різних типів. Основні види й характеристика столового посуду (порцеляново-фаянсового, металевого, скляного, керамічного), столових наборів (основних і допоміжних), столової білизни (скатертин, серветок, ручників, рушників), що використовують на підприємствах ресторанного господарства.

Правила одержання й підготовки столового посуду, наборів, білизни. Попереднє сервірування столів на підприємствах ресторанного господарства при обслуговуванні споживачів офіціантами. Послідовність і сервірування столів. Підготовка обслуговуючого персоналу до роботи.

### **Тема 13. Технологічний процес обслуговування в ресторані**

Основні поняття та визначення в сфері послуг ресторанного господарства (послуга ресторанного господарства, процес обслуговування в ресторанному господарстві, умови обслуговування, якість послуг, безпека послуг, екологічність послуг, функції ресторанного господарства та ін.).

Характеристика послуг, які надають споживачам підприємства ресторанного господарства різних типів і класів, а також громадян-підприємців. Послуги харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги з організації споживання й обслуговування; послуги з реалізації кулінарної продукції; послуги з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги; інші послуги.

Види меню, їх характеристика. Призначення та принципи складання меню. Послідовність запису страв, кулінарних виробів і напоїв у меню. Принципи складання прейскуранту. Оформлення меню й прейскуранта.

Характеристика елементів обслуговування споживачів у ресторані: зустріч і розміщення гостей, приймання й оформлення замовлення, передача замовлень на виробництво, отримання й подавання буфетної продукції, подавання замовлених страв і напоїв, розрахунок із споживачами.

Характеристика способів подавання страв та закусок: в обнос (французький), за допомогою приставного столика (англійський) і «в стіл» (російський).



#### **Тема 14. Організація харчування в номерах готелів**

Ресторани при готелях: особливості функціонування та широкий асортимент страв. Складна або фірмова технологія приготування страв у ресторанах готелів. Надання послуг з харчування у номерах як важливий компонент гастрономічного обслуговування більшості готелів. Надання послуг з харчування у номерах як невід'ємна ознака гостинності і престижу закладу розміщення.

Організація обслуговування гостей у номерах. Необхідність особливої підготовки персоналу. Оволодіння правилами поведінки у номері і технологією обслуговування. Сервірування столу в номері та послідовність подачі страв. Обслуговування номерів у готелях згідно замовлення гостей, що надходить по телефону до метрдотеля, покоївок, які підтримують постійний зв'язок з метрдотелем. Отримання замовлень черговим або старшим офіціантом.

#### **Тема 15. Організація дієтичного харчування**

Раціональна організація дієтичного харчування. Режим роботи дієтичних їдалень. Визначення кількості місць для організації дієтичного харчування. Особливості складання меню в дієтичних їдальнях. Забезпечення дієтичних їдалень товарами. Вимоги до організації виробництва у дієтичних їдальнях. Контингент споживачів, для яких організовують дієтичне харчування. Особливості організації дієтичного харчування локомотивних бригад на залізничному транспорті.

#### **Тема 16. Спеціальні форми обслуговування на підприємствах харчування**

Джерела, види й форми постачання. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної і складської форм поставок сировини й продовольчих товарів, централізованого й децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого й маятникового маршрутів завезення товарів.

Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація вхідного контролю якості товарів і продовольчої сировини згідно.

Класифікація самообслуговування за різними ознаками: за участю споживачів у процесі обслуговування (повне й часткове), за способом розрахунку зі споживачами (самообслуговування з попереднім, послідовним розрахунком, саморозрахунком, безпосереднім розрахунком), їхня характеристика. Класифікація методу обслуговування офіціантами за різними ознаками: за формою організації праці (індивідуальна й бригадна), за способом розрахунку із споживачами, їх характеристика. Вимоги до організації обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства, в яких використовують комбіновані методи обслуговування: обслуговування офіціантами й самообслуговування.

Поняття і види кейтерингу. Кейтеринг в приміщенні. Кейтеринг поза рестораном. Соціальний кейтеринг. Роз'їзний кейтеринг. Роздрібний продаж готової кулінарної продукції. VIP-кейтеринг.

#### **Тема 17. Обслуговування учасників конференцій, семінарів, переговорів**

Відмінні особливості організації обслуговування споживачів із використанням «шведського столу». Функції «шведського столу», його переваги. Основні принципи складання меню. Сервіровка «шведського столу». Порядок обслуговування споживачів під час використання «шведського столу». Обов'язки офіціантів.

#### **Тема 18. Види банкетів та їхня характеристика**

Класифікація банкетів. Порядок прийому замовлень на обслуговування банкетів,

документи, які оформлюють при їхній організації.

Підготовка до проведення банкету. Розміщення столів і гостей за столом. Особливості меню, сервіровки столів. Особливості організації обслуговування гостей під час банкету.

Підготовка до проведення банкету. Розміщення столів і гостей за столом. Особливості меню, сервірування столів. Особливості організації обслуговування гостей під час банкету.

Особливості організації банкету-фуршету. Варіанти сервірування фуршетних столів склом. Характеристика сервірування фуршетних столів. Асортимент страв і напоїв. Організація обслуговування гостей під час банкету. Основні особливості організації банкету-коктейлю, банкету-чай, банкету-кава. Характеристика меню, сервірування столів, організації обслуговування споживачів під час банкету. Етикет на прийомах і під час візиту.

#### 4. Структура вивчення навчальної дисципліни

##### 4.1. Тематичний план навчальної дисципліни

№ теми	Назва теми	Кількість годин					
		Денна форма навчання					
		Усього	у тому числі				
Лекції	Сем. (прак)		Лабор.	Ін.зав.	СРС		
1.	Готельно-ресторанне господарство як складова сфери обслуговування: історія та сучасний стан	10	2	2	-	-	6
2.	Класифікація готелів за рівнем комфорту	10	2	2	-	-	6
3.	Принципи діяльності готельних підприємств	10	2	2	-	-	6
4.	Основні служби готельного підприємства	9	2	2	-	-	5
5.	Санітарно-гігієнічні вимоги до білизни та приміщень в готелях	9	2	2	-	-	5
6.	Обслуговування гостей у житловій частині готелю	9	2	2	-	-	5
7.	Організація прийому-розміщення-виїзду гостей у готелях та функціональні обов'язки персоналу СПО	9	2	2	-	-	5
8.	Додаткові послуги в готелях	9	2	2	-	-	5
9.	Забезпечення безпеки готелю	9	2	2	-	-	5
10.	Класифікація та оснащення підприємств громадського харчування	9	2	2			5
11.	Кваліфікаційні вимоги до персоналу ресторанів	9	2	2			5
12.	Асортимент посуду, приладів, ресторанної білизни	9	2	2			5
13.	Технологічний процес обслуговування в ресторані	9	2	2			5
14.	Організація харчування в номерах готелів	9	2	2			5

15.	Організація дієтичного харчування	9	2	2			5
16.	Спеціальні форми обслуговування на підприємствах харчування	9	2	2			5
17.	Обслуговування учасників конференцій, семінарів, переговорів	9	2	2			5
18.	Види банкетів та їхня характеристика	9	2	2			5
	Усього	165	36	36	-	-	93

#### **4.2. Аудиторні заняття**

4.2.1. Аудиторні заняття (лекції, семінарські (практичні) заняття) проводяться згідно з темами та обсягом годин, передбачених тематичним планом.

4.2.2. Плани лекцій з передбачених тематичним планом тем визначаються в навчально-методичних матеріалах з дисципліни.

4.2.3. Плани семінарських (практичних) занять з передбачених тематичним планом тем, засоби поточного контролю знань та методичні рекомендації для підготовки до занять визначаються в навчально-методичних матеріалах з дисципліни.

#### **4.3. Самостійна робота студентів**

4.3.1. Самостійна робота студентів денної форми навчання включає завдання до деяких теми.

4.3.2. Завдання для самостійної роботи студентів та методичні рекомендації до їх виконання визначаються в навчально-методичних матеріалах з дисципліни.

4.3.3. Тематика самостійних завдань та методичні рекомендації до їх виконання визначаються в навчально-методичних матеріалах з дисципліни.

4.3.4. Самостійні завдання виконуються в межах часу, визначеного для самостійної роботи студентів, та оцінюються частиною визначених в розділі 6 цієї програми кількості балів, виділених для самостійної роботи.

### **5. Методи навчання та контролю**

Під час лекційних занять застосовуються:

- 1) традиційний усний виклад змісту теми;
- 2) слайдова презентація.

На семінарських та практичних заняттях застосовуються:

- дискусійне обговорення проблемних питань;
- повідомлення про виконання самостійних завдань.

Поточний контроль знань студентів з навчальної дисципліни проводиться у формах:

1) усне або письмове бліц-опитування студентів щодо засвоєння матеріалу попередньої лекції;

- 2) усне або письмове опитування на семінарських заняттях;
- 3) виконання поточних контрольних робіт у письмовій формі.

Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену.

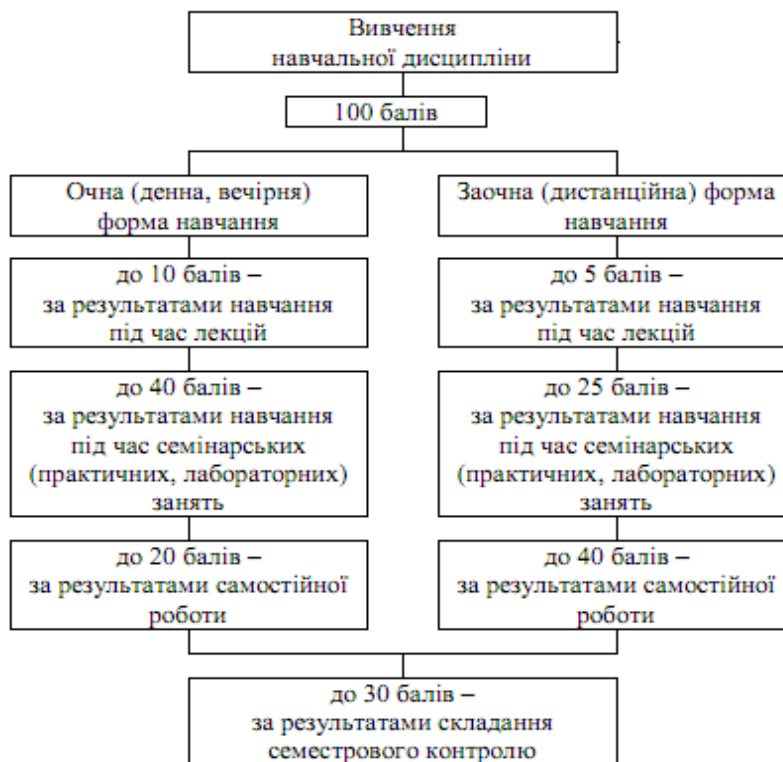
Структура екзаменаційного білету включає 3 теоретичних питання.

Зразок екзаменаційного білета:

1. Основні напрямки й перспективи розвитку організації готельно-ресторанного господарства за сучасних умов
2. Основні форми управління готелями, що існують у світі, їх переваги та недоліки.
3. Функції «шведського столу», його переваги.

## 6. Схема нарахування балів

6.1. Нарахування студентам балів за результатами навчання здійснюється за схемою, наведеною на рисунку:



6.2. Обсяг балів, здобутих студентом під час лекцій, семінарських занять та самостійної роботи студентів визначаються в навчально-методичних матеріалах з цієї дисципліни.

## 7. Рекомендовані джерела

### 7.1. Основні джерела

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 280 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
3. Власова Н.О., Краснокутська Н.С. та ін. Економіка ресторанного господарства: навчальний посібник. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 389 с.
4. Галаган В.Я. Німецька мова ресторанної справи = Deutschinder Gastronomie: навчальний посібник. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2018. 464 с.
5. Давидова О.Ю., Полстяна Н.В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підручник. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2017. 330 с.
6. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі: кол. монографія / Т.С. Шовкопляс та ін.; за ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Є.М. Строкова. Харків: НТУ «ХПІ», 2019. 100 с. URL: <http://irbis-nbuv.gov.ua>.
7. Завідна Л.Д. Формування стратегії розвитку підприємства готельного господарства. *Бізнес-навігатор*. 2020. Вип. 1. С. 120–125. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav\\_2020\\_1\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2020_1_23).

8. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2022. 564 с.
9. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво ЛіраК, 2018. 564 с.
10. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
11. Ладиженська Р.С. Технологія обслуговування в готелях і тур комплексах: конспект лекцій з дисципліни; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва Харків: ХНАМГ, 2010. 254 с.
12. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельного-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012. 346 с.
13. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: ЦУЛ, 2018. 304 с.
14. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник; 2-ге вид., перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 472 с.
15. Малюк Л.П., Полстяна Н.В., Давидова О.Ю. Організація ресторанного господарства: підручник. Харків: Лідер, 2016. 487 с.
16. Мойсієнко О.Б., Семідоцька В.А. Англійська мова готельно-ресторанної справи = English of hospitality industry: навчальний посібник. Київ: КНТЕУ, 2017. 255 с.
17. Національний стандарт України ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Національний стандарт України. Вид. офіц. [Чинний від 2004-07-01]. Київ: Держстандарт України, 2004. 32 с. URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004).
18. Опря Б.О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу: навч.-метод. посібник. Кам'янець-Подільський: Друкарня «Рута», 2018. 133 с.
19. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / за заг. ред. д. е. н., проф. В.Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
20. Організація готельно-ресторанної справи: наук.-допом. бібліогр. покажч. / упоряд. О.В. Олабоді, Т.П. Фесун. Київ: Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка, 2021. 213 с.
21. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н.І. Данько та ін.; за заг. ред. А.Ю. Парфінєнка. Харків: ХНУ ім. В.Н.Каразіна, 2017. 287 с.
22. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: кол. монографія / О.М.Варипаєв та ін.; за заг. ред. А.Ю. Парфінєнка; Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна. Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2017. 411 с. URL: <http://irbis-nbuv.gov.ua>.

## 7.2. Допоміжні джерела

1. Агафонова А.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний і ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Київ: Знання України, 2002. 360 с.
2. Антонова В.А. Ресторанный бізнес в економічному розвитку України. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2010. Вип. 1. С. 595–601 URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp\\_2010\\_1\\_83](http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2010_1_83).
3. Басюк Д.І., Івченко Л.О., Ткачук Н.А., Верес К.О. Оцінка впливу макроекономічних факторів на розвиток готельного господарства в Україні. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2019. Т. 25, № 1. С. 33–46. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2019\\_25\\_1\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2019_25_1_5).
4. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2018. 360 с.
5. Бісєць А.В. Економічна безпека у сфері готельно-ресторанного бізнесу у сучасних економічних умовах. *Вісник Черкаського університету. Серія «Економічні науки»*. 2017. Вип. 4 (2). С. 3–9. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE\\_2017\\_4\(2\)\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE_2017_4(2)_3).

6. Бієвець А.В. Концептуальні підходи до удосконалення механізму нейтралізації загроз економічній безпеці суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. *Вісник Черкаського університету. Серія «Економічні науки»*. 2017. Вип. 2 (2). С. 8–12. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE\\_2017\\_2\(2\)\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE_2017_2(2)_4).
7. Білоцерківський О.Б. Статистичний аналіз і тенденції розвитку готельного господарства в Україні. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія «Економіка і менеджмент»*. 2018. Вип. 30. С. 116–119. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu\\_eim\\_2018\\_30\\_25](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu_eim_2018_30_25).
8. Борисова О.О. Забезпечення економічної безпеки суб'єктів господарювання сфери ресторанного бізнесу в умовах інформаційної економіки. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки»*. 2016. Вип. 19 (1). С. 49–52. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu\\_en\\_2016\\_19\(1\)\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2016_19(1)_13).
9. Борисова О.О. Зовнішні чинники економічної безпеки підприємств сфери ресторанного бізнесу України. *Вчені записки університету «КРОК». Серія «Економіка»*. 2016. Вип. 43. С. 92–99. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzuk\\_2016\\_43\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzuk_2016_43_13).
10. Бошота Н.В. Тенденції розвитку підприємств готельного господарства України. *Держава та регіони. Серія «Економіка та підприємництво»*. 2018. № 3. С. 66–72. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/drep\\_2018\\_3\\_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/drep_2018_3_12).
11. Брич В.Я., Охота В.І. Основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні. *Економіка та держава*. 2018. № 8. С. 9–12. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde\\_2018\\_8\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2018_8_4).
12. Вардеванян В.А. Проблемні аспекти формування іміджу підприємств готельно-ресторанного бізнесу. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Серія «Економічні науки»*. 2017. Вип. 4. С. 82–91. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchtei\\_2017\\_4\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchtei_2017_4_10).
13. Варипаєв О.М., Варипаєва Л.М. Готельний та ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2009. Вип. 2. С. 614–621.
14. Гарбар Г. Технологія дослідження гостинності як соціального явища. *Вища освіта України*. 2011. № 3 (42). С. 82–89.
15. Герасименко Т.О. Розробка стратегії розвитку підприємств ресторанного бізнесу. *Вісник Львівської комерційної академії. Серія економічна*. 2015. Вип. 49. С. 22–25. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca\\_ekon\\_2015\\_49\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2015_49_5).
16. Гоблик В.В., Черничко Т.В., Хаустова К.М. Ресурсне забезпечення розвитку сфери гостинності. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія «Економіка»*. 2019. Вип. 2. С. 21–26. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvmdue\\_2019\\_2\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvmdue_2019_2_5).
17. Горелков Д.В., Гавриленко В.В., Василець К.К. Практичні підходи в застосуванні інтелектуальних технологій у готельно-ресторанному господарстві. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2011. Вип. 1. С. 151–155. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2011\\_1\\_25](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_1_25).
18. Дишкантюк О. Концепт стратегічних дій та заходів розвитку індустрії гостинності. *Економічний часопис Східноєвропейського національного університету ім. Лесі Українки*. 2016. № 4. С. 16–22. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/echcenu\\_2016\\_4\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/echcenu_2016_4_5).
19. Доценко В.Ф., Косова Т.Д., Ярошевська О.В. Готельно-ресторанна справа як середовище розвитку приватної підприємницької ініціативи. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія «Економіка і менеджмент»*. 2020. Вип. 43. С. 114–119. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu\\_eim\\_2020\\_43\\_20](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu_eim_2020_43_20).
20. Економіка ресторанного господарства: навчальний посібник / Н.О. Власова, Н.С. Краснокутська, О.А. Круглова, І.В. Мілаш ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків: Світ книг, 2013. 389 с.
21. Тимошенко Т.О. Міжнародний досвід розвитку державно-приватного партнерства в індустрії гостинності в рамках концепції сталого розвитку та можливості його

використання в Україні. *Інвестиції: практика та досвід*. 2018. № 15. С. 91–96. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd\\_2018\\_15\\_20](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2018_15_20).

22. Тітомір Л.А. Основні напрямки розвитку готельно-ресторанної та туристичної діяльності на півдні України. *Харчова наука і технологія*. 2012. № 2. С. 24–28. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_2\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_2_8).

23. Lomine L., Edmunds J. *Key concepts in tourism*. Macmillan, 2007. 224 p.

24. Walker R., Harding K. *Tourism 1: Student's Book*. Oxford University Press, 2009. 144 p.

25. Walker R., Harding K. *Tourism 3: Student's Book*. Oxford University Press, 2009. 144 p.

## 8. Інформаційні ресурси в Інтернеті

<http://tour.com.ua/>

- Туристичний портал

<http://www2.unwto.org/ru/home>

- UNWTO

<http://whc.unesco.org>  
[http://www.wttc.org/eng/Tourism\\_Research/Economic\\_Data\\_Search\\_Tool/index.php](http://www.wttc.org/eng/Tourism_Research/Economic_Data_Search_Tool/index.php)

- Офіційний сайт світової спадщини ЮНЕСКО

- Всесвітня рада з туризму і подорожей (The World Travel & Tourism Council)

<http://tourlib.net/ua.htm>

<http://vseproturizm.blogspot.com/>

- Все про туризм. Туристична бібліотека.

<http://otiumportal.com/>

- Все про туризм

<http://stranamira.com/>

- Туристичний портал

<https://asean.org/>

- Туристичний ресурс «Країни світу»

- Туристична асоціація країн Східної Азії (БАТА)

<https://mkip.gov.ua/content/turizm.html>

Міністерство культури та інформаційної політики України

<http://www.freefullpdf.com/>

База даних наукових публікацій

<http://www.nbuv.gov.ua>

Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського

<http://lib.rada.gov.ua/static/about/wellcome.html>

Бібліотека Верховної Ради України

<http://www.library.univ.kiev.ua/ukr/title4.php3>

Наукова бібліотека імені М.Максимовича Київського національного університету ім. Тараса Шевченка

<https://library.ukma.edu.ua/>

Наукова бібліотека Національного університету «Києво-Могилянська академія»