



**ХМЕЛЬНИЦЬКА ОБЛАСНА РАДА**  
**ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ УПРАВЛІННЯ ТА ПРАВА**  
**ІМЕНІ ЛЕОНІДА ЮЗЬКОВА**  
**ФАКУЛЬТЕТ УПРАВЛІННЯ ТА ЕКОНОМІКИ**  
**Кафедра публічного управління та адміністрування**

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

Завідувач кафедри, доктор наук з державного управління,  
кандидат економічних наук, доцент

\_\_\_\_\_ Едуард ЩЕПАНСЬКИЙ

*«27» серпня 2021 року*

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

**РОЗРОБНИЦЯ**

Старша викладачка кафедри публічного  
управління та адміністрування

\_\_\_\_\_ Ганна ДІЛЬ  
*«26» серпня 2021 року*

**ПОГОДЖЕНО**

Деканеса факультету управління та економіки,  
кандидатка економічних наук, доцентка

\_\_\_\_\_ Тетяна ТЕРЕЩЕНКО  
*«27» серпня 2021 року*

м. Хмельницький  
2021

**Освітньо-професійна програма «Бакалавр туризму»  
Спеціальність 242 Туризм**

**Галузь знань 24 Сфера обслуговування**

<https://www.univer.km.ua/pro-universytet/fakultety/fakultet-upravlinnya-ta-ekonomiky>

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>
<b>Викладач/ Викладачка</b>	Лекції, семінари, консультації, екзамен: Діль Ганна Володимирівна, старша викладачка кафедри публічного управління та адміністрування ( <a href="http://old.univer.km.ua/kafedra.php?kafid=15&amp;w=sklad">http://old.univer.km.ua/kafedra.php?kafid=15&amp;w=sklad</a> )
<b>Контактна інформація та науковий профіль викладача</b>	<a href="mailto:pm_semianchuk@univer.km.ua">pm_semianchuk@univer.km.ua</a> <b>Профілі в наукових базах даних:</b> Google Scholar: <a href="https://scholar.google.com/citations?hl=uk&amp;user=SKm9OsMAAAAJ">https://scholar.google.com/citations?hl=uk&amp;user=SKm9OsMAAAAJ</a>
<b>Інформаційні ресурси</b>	Електронна бібліотека: <a href="http://elibrary.univer.km.ua/index.php">http://elibrary.univer.km.ua/index.php</a> Google клас: « <i>Організація готельно-ресторанного господарства</i> » (код приєднання: <i>бкеqqou</i> )
<b>Консультації</b>	Офлайн консультації: навчальний корпус № 4, вул. Проскурівська, 57. Онлайн консультації: за попередньою домовленістю у робочі дні з 9.00 до 17.00 Консультації до екзамену: напередодні екзамену згідно із затвердженим розкладом.

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Програмні компетентності, які здобуваються під час вивчення навчальної дисципліни</b>	<p>K 15 Знання та розуміння предметної області і розуміння специфіки професійної діяльності</p> <p>K 16 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>K 18 Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління через призму концепції сталого розвитку</p> <p>K 20 Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортно, екскурсійного, рекреаційного)</p> <p>K 22 Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем</p> <p>K 26 Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу</p>
<b>Результати навчання</b>	<p>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</p> <p>ПР 06 Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів</p> <p>ПР 07 Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт</p> <p>ПР 09 Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</p> <p>ПР 10 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)</p> <p>ПР 15 Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань</p>

<b>Місце дисципліни в логічній схемі</b>	Обов'язкова навчальна дисципліна, курс навчання – 3-й, семестр – 5-й. Для успішного опанування дисципліни здобувачі повинні володіти знаннями навчальних дисциплін <i>Українська мова (за професійним спрямуванням)</i> . Знання цієї навчальної дисципліни слугуватимуть базою для освітньої компоненти: <i>Технологічна практика</i> .			
<b>Обсяг навчальної дисципліни</b>	5,5 кредитів ЄКТС /165 годин, у тому числі самостійної роботи – 93 години, лекційних – 36 годин, семінарських – 36 годин.			
<b>Форма навчання</b>	Денна.			
<b>Тижневе навантаження</b>	9,2 годин (4 години аудиторних занять згідно розкладу, 5,2 години самостійної роботи).			
<b>Мова викладання</b>	Українська.			
<b>Формат навчальної дисципліни</b>	Офлайн/онлайн: семінарські заняття, консультації, екзамен. Онлайн/офлайн: лекції, консультації. Для осіб із особливими освітніми потребами розробляється індивідуальний формат вивчення навчальної дисципліни.			
<b>Необхідне обладнання</b>	Мультимедійний проектор, комп'ютер.			
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	<b>Години (лек. / сем. / СРС)</b>	<b>Тема</b>	<b>Завдання</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
	2/2/6	Готельно-ресторанне господарство як складова сфери обслуговування: історія та сучасний стан	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 1 Семінарське заняття – 5 СРС – 2
	2/2/6	Класифікація готелів за рівнем комфорту	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 1 Семінарське заняття – 5 СРС – 2

	2/2/6	Принципи діяльності готельних підприємств	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1
	2/2/5	Основні служби готельного підприємства	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1
	2/2/5	Санітарно-гігієнічні вимоги до білизни та приміщень в готелях	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1
	2/2/5	Обслуговування гостей у житловій частині готелю	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1
	2/2/5	Організація прийому-розміщення-виїзду гостей у готелях та функціональні обов'язки персоналу СПО	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1

	2/2/5	Додаткові послуги в готелях	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1
	2/2/5	Забезпечення безпеки готелю	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1
	2/2/5	Класифікація та оснащення підприємств громадського харчування	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1
	2/2/5	Кваліфікаційні вимоги до персоналу ресторанів	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1
	2/2/5	Асортимент посуду, приладів, ресторанної білизни	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1

	2/2/5	Технологічний процес обслуговування ресторані	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1
	2/2/5	Організація харчування номерах готелів	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1
	2/2/5	Організація дієтичного харчування	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1
	2/2/5	Спеціальні форми обслуговування на підприємствах харчування	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1
	2/2/5	Обслуговування учасників конференцій, семінарів, переговорів	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1

	2/2/5	Види банкетів та їхня характеристика	Дискусійні обговорення проблемних питань; бліц-опитування, виконання тестових завдань, вирішення ситуаційних завдань; робота з підручником, довідковою літературою, першоджерелами; пошук інформації та її обробка	Лекція – 0,5 Семінарське заняття – 5 СРС – 1
<b>Рекомендовані джерела для вивчення навчальної дисципліни</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 280 с.</li> <li>2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.</li> <li>3. Галаган В.Я. Німецька мова ресторанної справи = Deutschinder Gastronomie: навчальний посібник. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2018. 464 с.</li> <li>4. Давидова О.Ю., Полстяна Н.В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підручник. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2017. 330 с.</li> <li>5. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво ЛіраК, 2018. 564 с.</li> <li>6. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2022. 564 с.</li> <li>7. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельного-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012. 346 с.</li> <li>8. 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.</li> <li>9. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник; 2-ге вид., перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 472 с.</li> <li>10. Малюк Л.П., Полстяна Н.В., Давидова О.Ю. Організація ресторанного господарства: підручник. Харків: Лідер, 2016. 487 с.</li> <li>11. Мойсієнко О.Б., Семідоцька В.А. Англійська мова готельно-ресторанної справи = English of hospitality industry: навчальний посібник. Київ: КНТЕУ, 2017. 255 с.</li> <li>12. Опря Б.О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу: навч.-метод. посібник. Кам'янець-Подільський: Друкарня «Рута», 2018. 133 с.</li> <li>13. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / за заг. ред. д. е. н., проф. В.Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.</li> <li>14. 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.</li> <li>15. 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.</li> </ol>			
<b>Рекомендовані Інтернет джерела для самостійної</b>	<a href="https://mkip.gov.ua/content/turizm.html">https://mkip.gov.ua/content/turizm.html</a>	Міністерство культури та інформаційної політики України		
	<a href="http://www.freefullpdf.com/">http://www.freefullpdf.com/</a>	База даних наукових публікацій		

<b>роботи</b>	<a href="http://www.nbu.gov.ua">http://www.nbu.gov.ua</a>	Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського
	<a href="http://lib.rada.gov.ua/static/about/welcome.html">http://lib.rada.gov.ua/static/about/welcome.html</a>	Бібліотека Верховної Ради України
	<a href="http://www.library.univ.kiev.ua/ukr/tit4.php3">http://www.library.univ.kiev.ua/ukr/tit4.php3</a>	Наукова бібліотека імені М.Максимовича Київського національного університету ім. Тараса Шевченка
	<a href="https://library.ukma.edu.ua/">https://library.ukma.edu.ua/</a>	Наукова бібліотека Національного університету «Києво-Могилянська академія»
<b>Методи навчання та форми поточного контролю</b>	<p>Методи навчання та форми поточного контролю, порядок накопичення балів визначені у робочій програмі та навчально-методичних матеріалах навчальної дисципліни «<i>Організація готельно-ресторанного господарства</i>» розміщені у Google класі «<i>Організація готельно-ресторанного господарства</i>» (код приєднання: <i>бкеqqou</i>) та в електронній бібліотеці університету (<a href="http://elibrary.univer.km.ua/index.php">http://elibrary.univer.km.ua/index.php</a>).</p> <p>Під час лекційних занять застосовуються:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) традиційний усний виклад змісту теми;</li> <li>2) слайдова презентація.</li> </ol> <p>На семінарських та практичних заняттях застосовуються:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дискусійне обговорення проблемних питань;</li> <li>- повідомлення про виконання самостійних завдань.</li> </ul> <p>Поточний контроль знань студентів з навчальної дисципліни проводиться у формах:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) усне або письмове бліц-опитування студентів щодо засвоєння матеріалу попередньої лекції;</li> <li>2) усне або письмове опитування на семінарських заняттях;</li> <li>3) виконання поточних контрольних робіт у письмовій формі.</li> </ol>	
<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання</b>	<p>Здобуття балів за пропущені лекції та семінарські заняття відбувається у порядку, визначеному Положенням про організацію освітнього процесу у ХУУП, затвердженим рішенням вченої ради від 05.07.2016 р., протокол № 16, введеним в дію наказом від 08.06.2016 р. № 359/16 (в редакції рішення вченої ради ХУУП імені Леоніда Юзькова від 28 серпня 2020 року, протокол № 1, з 01 вересня 2020 року, наказ ХУУП імені Леоніда Юзькова від 28 серпня 2020 року № 312/20) (<a href="http://www.univer.km.ua/studentu/ofis-studenta/ofis-studenta">http://www.univer.km.ua/studentu/ofis-studenta/ofis-studenta</a>).</p> <p>Перескладання лекції: усна відповідь за темою пропущеної лекції.</p> <p>Перескладання семінарських занять: усне опитування, виконання тестових та /або практичних завдань.</p>	
<b>Підсумковий контроль</b>	<p>Питання для підсумкового контролю наведені у навчально-методичних матеріалах дисципліни «<i>Організація готельно-ресторанного господарства</i>» (у Google класі «<i>Організація готельно-ресторанного господарства</i>» (код приєднання: <i>бкеqqou</i>) та в електронній бібліотеці університету (<a href="http://elibrary.univer.km.ua/index.php">http://elibrary.univer.km.ua/index.php</a>)).</p> <p>Структура екзаменаційного білету включає 3 теоретичних питання.</p>	



<b>Критерії оцінювання</b>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ХУУП, затверджене рішенням Вченої ради від 29.05.2017 р., протокол № 14, введене в дію наказом від 06.06.2017 р. № 279/17, зі змінами від 2020 року (<a href="http://www.univer.km.ua/studentu/ofis-studenta/ofis-studenta">http://www.univer.km.ua/studentu/ofis-studenta/ofis-studenta</a>).</p> <p>2. Положення про систему рейтингового оцінювання результатів освітньої діяльності здобувачів вищої освіти у Хмельницькому університеті управління та права, введене в дію наказом від 19.02.2019 р. № 74/19 (<a href="http://www.univer.km.ua/studentu/ofis-studenta/ofis-studenta">http://www.univer.km.ua/studentu/ofis-studenta/ofis-studenta</a>).</p>
<b>Порядок отримання додаткових балів</b>	Студенту визнаються результати участі в науково-практичних конференціях (опублікування тез, статей) за тематикою, пов'язаною з навчальною дисципліною, у порядку, визначеному Положенням про організацію освітнього процесу.
<b>Політика академічної доброчесності</b>	Розділ «Академічна доброчесність» на сайті Університету ( <a href="https://www.univer.km.ua/index.php/pro-universytet/akademichna-dobrochesnist">https://www.univer.km.ua/index.php/pro-universytet/akademichna-dobrochesnist</a> ).
<b>Політика врегулювання конфліктів</b>	Етичний кодекс Хмельницького університету управління та права імені Леоніда Юзькова, затверджений рішенням Вченої ради університету 27 Травня 2020 року, протокол № 9, введений в дію наказом від 27.05.2020 р. № 201/20 ( <a href="https://www.univer.km.ua/sites/default/files/Вакант%20пос/Акад%20доброч/Etichniy_kodeks.pdf">https://www.univer.km.ua/sites/default/files/Вакант%20пос/Акад%20доброч/Etichniy_kodeks.pdf</a> ).
<b>Зворотній зв'язок</b>	<p>1) Під час аудиторних занять, консультацій.</p> <p>2) За допомогою анкетування після завершення вивчення навчальної дисципліни, регулярних анкетувань здобувачів вищої освіти, що проводяться в університеті.</p>