



Силабус курсу ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Спеціальність – 076 Підприємництво та торгівля

Освітньо-професійна програма – «Підприємництво та торгівля»

Рік навчання: II, Семестр: III

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП

д.е.н., професор кафедри міжнародної економіки, маркетингу та менеджменту
ІФННІМ ЗУНУ

Білецька Ірина Мирославівна

Контактна інформація

luc_im@ukr.net

Опис дисципліни

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

Структура курсу

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

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

Літературні джерела

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник. Київ : Знання, 2019. 358 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 286 с.
3. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2019. 484 с.
4. Брич В.Я. Туроперейтинг: підручник. Тернопіль : Екон. думка ТНЕУ, 2017. 440 с.
5. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
6. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства. Харків : Світ книги, 2018. 389 с.
7. Корж Н.В., Левицька І.В., Онищук Н.В. Готельна справа: навчальний посібник. Київ : Київ.нац.торг.-екон.ун-т., Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2019. 580 с.
8. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2021. 211 с.
9. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 304 с.
10. Мунін Г.Б. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі. Київ : Кондор, 2020. 383 с.
11. Нечаюк Л.І., Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 344 с.

12. П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ, 2017. 430 с.
13. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник - 2-ге вид. перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 584 с.
14. Писаревський І.М., Погасій С.О., Покоłodна М.М. Організація туризму: підручник. Харків : ХНАМГ, 2018. 541 с.
15. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ : КНТЕУ, 2021. 470 с.
16. Самодай В. П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид- во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2021. 424 с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Модуль 1		Модуль 2		Модуль 3	Модуль 4
20%	20%	20%	20%	5%	15%
Поточне оцінювання	Модульний контроль 1	Поточне оцінювання	Модульний контроль 2	Тренінг	Самостійна робота
Середнє арифметичне від отриманих оцінок під час практичних занять 1-6 по темах 1-5 не рідше одного разу на 2 практичні заняття	Контрольна робота (теми 1-5)	Середнє арифметичне від отриманих оцінок під час практичних занять 7-15 по темах 6-10 не рідше одного разу на 2 практичні заняття	Контрольна робота (теми 6-10)	Оцінка за виконання аналізу діючої практики надання послуг об'єктом готельно-ресторанної сфери	Оцінка за виконання бізнес-плану готельно-ресторанного комплексу

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом