

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри технологій в
ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва
Протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.
Завідувач кафедри

 О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробники:

Романуха О.М., доцент, к.і.н.

Сімакова О.О., доцент, к.т.н.

2022 – 2023 навчальний рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
Обов'язкова (для студентів освітньої програми "назва освітньої програми")/вибіркова дисципліна	Обов'язкова (для студентів освітньої програми «Туризм»)
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	1
Лекції, годин	28/8
Практичні / семінарські, годин	28/8
Лабораторні, годин	
Самостійна робота, годин	94
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	екзамен

2. Програма навчальної дисципліни

Ціль: формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок щодо організації діяльності готельного та ресторанного господарства, особливостей взаємодії його структурних підрозділів й функціональних обов'язків кожного з них в процесі надання послуг.

Завдання: формування знань щодо: стану і тенденцій розвитку готельного та ресторанного господарства світу й України; опрацювання теоретичного та практичного матеріалу про специфіку управління в різних сферах готельної та ресторанної індустрії та управління готелями в цілому; вивчення класифікації та видів організаційних структур готелів, з'ясування їх переваг і недоліків; розгляд служб готелю та ресторану, їх призначення та функціонування; з'ясування суті готельного циклу.

Предмет: процеси управління, організації та сервісного обслуговування підприємств готельного та ресторанного господарства.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Особливості організації, класифікації та типізації підприємств готельного господарства.
2. Організація управління готельним підприємством
3. Готельний цикл
4. Організація надання основних та додаткових послуг клієнтам під час проживання в готелі
5. Організація обслуговування туристичних груп
6. Організація безпеки в готельному господарстві
7. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.
8. Організація діяльності закладів ресторанного господарства.

9. Характеристика закладів ресторанного господарства.
10. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.
11. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства.
12. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **загальних програмних компетентностей:**

здатність планувати та управляти часом;

здатність працювати в команді та автономно;

– **фахових програмних компетентностей:**

знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності;

розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного);

здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту;

розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем;

здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форм-мажорних обставинах;

здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу;

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

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; застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів;

розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт;

проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань;

управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері;

адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях;

виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання;

приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності;

професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях;

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

основних термінів, класифікацій, форм побудови управлінських систем; суті готельного циклу; особливостей організації роботи служб готелю.

– **уміння/навички:**

класифікувати готельні господарства за різними напрямками;
аналізувати особливості системи управління готелем, призначення і функціонування основних служб готелю;

визначати особливості розвитку готельної справи та тенденції на майбутнє;
характеризувати заклади готельного і ресторанного господарства за типами та категоріями;

організувати харчування туристів в закладах ресторанного господарства, при готелях, під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;

організувати різні види бенкетів-прийомів, в тому числі за протоколом;

– **комунікація:**

здатність спілкуватися та обговорювати суспільну, культурну, економічну інформацію, проблеми та рішення в контексті їх взаємозв'язку;

здатність роботи в команді, співвідносити свою думку з думкою колективу;
дотримуватися норми ділової етики, володіти етичними та моральними нормами поведінки.

– **відповідальність і автономія:**

демонструвати розуміння вимог щодо професійної діяльності, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку України;

здатність продовжувати навчання із значним ступенем автономії.

2. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Організація готельного господарства					
Тема 1. Особливості організації, класифікації та типізації підприємств готельного господарства	10	2	2		6
Тема 2. Організація управління готельним підприємством	10	2	2		6
Тема 3. Готельний цикл	22	4	4		14
Тема 4. Організація надання основних та додаткових послуг клієнтам під час проживання в готелі	11	2	2		7
Тема 5. Організація обслуговування туристичних	11	2	2		7

груп					
Тема 6. Організація безпеки в готельному господарстві	11	2	2		7
1	2	3	4	5	6
Разом за змістовим модулем 1	75	14	14		47
Змістовий модуль 2. Організація ресторанного господарства					
Тема 7. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	12	2	2		8
Тема 8. Організація діяльності закладів ресторанного господарства	12	2	2		8
Тема 9. Характеристика закладів ресторанного господарства	16	4	4		8
Тема 10. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	12	2	2		8
Тема 11. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства	12	2	2		8
Тема 12. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства	11	2	2		7
Разом за змістовим модулем 2	75	14	14		47
Усього годин	150	28	28		94

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	2	3
1	Семінар – розгорнута бесіда Особливості організації, класифікації та типізації підприємств готельного господарства	2
2	Семінар – розгорнута бесіда Організація управління готельним підприємством	2
3	Семінар – розгорнута бесіда Готельний цикл. Технологія бронювання	2
4	Семінар – розгорнута бесіда Прийом та розміщення клієнта. Процедура виїзду клієнта	2
5	Семінар – дискусія Організація надання основних та додаткових послуг клієнтам під час проживання в готелі	2

6	Семінар – розгорнута бесіда Організація обслуговування туристичних груп	2
1	2	3
7	Семінар - розгорнута бесіда Організація безпеки в готельному господарстві	2
8	Семінар – запитань і відповідей Основні принципи діяльності та вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.	2
9	Семінар з виконанням практичних задач Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Визначення комплексу послуг, які надає заклад ресторанного господарства (за № варіанту).	2
10	Семінар – запитань і відповідей Класифікація закладів ресторанного господарства.	2
11	Семінар – запитань і відповідей Характеристика типів закладів ресторанного господарства.	2
12	Семінар з виконанням практичних задач Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
13	Семінар з виконанням практичних задач Оперативне планування в закладах ресторанного господарства. Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
14	Семінар – запитань і відповідей Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства. Вимоги до організації робочих місць.	2
Всього		28

5. Розподіл балів, які отримують студенти

- вид контролю: екзамен

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

**Оцінювання студентів протягом семестру
(очна форма навчання)**

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завданн я	Ситуаційн і завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Семінар 1		1	1			2
Семінар 2		1	1	5	6	13
Семінар 3		1	1			2
Семінар 4		1	1			2
Семінар 5		1	1			2
Семінар 6		1	1			2
Семінар 7		1	1			2
Разом змістовий модуль 1		7	7	5	6	25
Змістовий модуль 2						
Семінар 8		1	1			2
Семінар 9		1	1			2
Семінар 10		1	1			2
Семінар 11		1	1	5		7
Семінар 12		1	1			2
Семінар 13		1	1			2
Семінар 14		1	1		6	8
Разом змістовий модуль 2		7	7	5	6	25
Разом						50

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
20	20	10		

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	