

**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 26 серпня 2024 р.  
Завідувач кафедри

 О. А. Ніколайчук

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ЄКТС 5**

Розробники:

Сімакова О.О., доцент, к.т.н.

Приймак Н.С., доцент, д.е.н.

2024 – 2025 навчальний рік

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни денна/заочна форма навчання
Обов'язкова (для студентів освітньої програми «назва освітньої програми») / вибіркова дисципліна	<b>Обов'язкова дисципліна (ОП «Туризм»)</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>5</b>
Загальна кількість годин	<b>150</b>
Кількість модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>28/8</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>28/8</b>
Лабораторні, годин	
Самостійна робота, годин	<b>94/134</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>4</b>
самостійної роботи студента	<b>5</b>
Вид контролю	<b>екзамен</b>

## 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.

## 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
<b>Змістовий модуль 1. Організація готельного господарства</b>					
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 груп	11	2	2		7
Тема 6. Організація безпеки в готельному господарстві	11	2	2		7
1	2	3	4	5	6
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>75</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>47</b>
<b>Змістовий модуль 2. Організація ресторанного господарства</b>					
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
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>75</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>47</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>28</b>	<b>28</b>		<b>94</b>

#### 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 Приєм 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
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	2

	господарства.	
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

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
<b>Змістовий модуль 1</b>						
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	<b>25</b>

<b>Змістовий модуль 2</b>						
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	<b>25</b>
Разом						<b>50</b>

**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**

<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ЄКТС</b>	<b>Національна шкала</b>
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	