

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ВННІЕ ЗУНУ



Борис ПОГРІЩУК

2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. проєктора з науково-педагогічної роботи ЗУНУ



Віктор ОСТРОВЕРХОВ

2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

з дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи»

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Галузь знань – 07 «Управління та адміністрування»

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітньо-професійна програма – «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Кафедра економіки, обліку та оподаткування

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	ІРС (год.)	Тренінг, КПЗ (год.)	СРС (год.)	Разом (год.)	Залік, (семестр)
Денна	2	4	28	28	3	8	83	150	Залік, 4
Заочна	2	3,4	8	4	-	-	138	150	Залік, 4

Handwritten signature

Вінниця – ВННІЕ ЗУНУ

2023

Робочу програму склала к.е.н., доцент кафедри економіки, обліку та оподаткування Леся ДОНЧАК

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри економіки, обліку та оподаткування (протокол № 1 від 28.08.2023 р.).

Завідувач кафедри економіки,
обліку та оподаткування
к.е.н., доцент



Віктор ПИЛЯВЕЦЬ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» (протокол № 9 від 30.08.2023 р.).

Голова
групи забезпечення спеціальності
д-р екон. наук, професор



Ольга СОБКО

**СТРУКТУРА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»**

**1. ОПИС ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ
СПРАВИ»**

Дисципліна «Організація готельно-ресторанної справи»	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів – 5	Галузь знань – 07 «Управління та адміністрування»	Статус дисципліни блок вибіркових дисциплін Мова навчання українська
Кількість залікових модулів – 3	Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	Рік підготовки: <i>Денна – 2</i> <i>Заочна – 2</i> Семестр: <i>Денна – 4</i> <i>Заочна – 3,4</i>
Кількість змістових модулів – 2	Освітньо-професійна програма – «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	Лекції: <i>Денна – 28 год.</i> <i>Заочна – 8 год.</i> Практичні заняття: <i>Денна – 28 год.</i> <i>Заочна – 4 год.</i>
Загальна кількість – 150	Ступінь вищої освіти – бакалавр	Самостійна робота: <i>Денна – 83 год.</i> <i>Заочна – 138 год.</i> Тренінг, КПЗ: <i>Денна – 8 год.</i> Індивідуальна робота: <i>Денна – 3 год.</i>
Тижневих годин – 10 год., з них аудиторних – 4 год.		Вид підсумкового контролю – залік

2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

2.1. Мета вивчення дисципліни

Мета дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи» полягає в обґрунтуванні теоретичних положень з організації готельно-ресторанної справи та функціонування підприємств індустрії гостинності; формуванні практичних навичок використання цих знань для прийняття відповідних рішень щодо управління функціонуванням підприємствами готельно-ресторанного бізнесу і підвищення ефективності їх діяльності.

2.2. Завдання вивчення дисципліни

Результатом вивчення дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи» повинно бути отримання глибоких знань і навиків у сфері теоретичних положень і практичної організації готельно-ресторанної справи з врахуванням всіх зовнішніх і внутрішніх факторів.

В результаті вивчення курсу «Організація готельно-ресторанної справи» студенти повинні знати:

- особливості надання основних видів послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- організацію виробництва і обслуговування у закладах ресторанного господарства; особливості маркетингової діяльності та комплексу маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу;
- організацію процесу виробництва і надання готельних послуг;
- планування та проектування закладів готельного і ресторанного бізнесу;
- базові знання щодо забезпечення охорони праці та техніки безпеки; особливості планування короткострокових та середньострокових планів діяльності закладів готельного та ресторанного господарств, планування потреби у ресурсах;
- базові уявлення про застосування інноваційних інформаційних технологій у роботі підприємств.

В результаті вивчення дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи» студенти повинні вміти:

- застосовувати різні форми обслуговування під час презентацій, свят;
- виконувати техніку попередньої сервіровки столів;
- проектувати технологічний процес виробництва продукції у закладах готельного та ресторанного господарств і вдосконалювати технологічні операції;
- виконувати техніку обслуговування споживачів.

3. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

Змістовий модуль 1. Організація готельної справи

Тема 1. Історія розвитку готельної справи

Розвиток готельного господарства в світі. Вплив розвитку туризму на розвиток готельного господарства. Історія розвитку світового готельного періоду християнської ери. Особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії тощо.

Історія готельного господарства в Україні. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. Основні тенденції розвитку індустрії гостинності. Найбільші готельні ланцюги в світі. Укрупнення готельних ланцюгів на основі розвитку системи франчайзингу.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
3. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
4. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.
5. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
7. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
8. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems*. 2021. № 2. С. 19-24.
9. Аверіхіна Т.В., Влаєа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право*. 2021. № 12. С. 5-7.
10. Однолько В.О. Наукові засади організації процесу управління витратами на підприємстві готельно-ресторанної справи. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*. 2022. Вип. 2. С. 89- 103.

Тема 2. Класифікація підприємств готельного господарства України

Основа класифікації готельного господарства України – міжнародна система «зірок». Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Особливості загальних вимог до готельних господарств, що розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку. Порядок проведення атестації готельного господарства. Органи, що мають право на проведення атестації готелю, порядок їх затвердження і умови роботи.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-

ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.

3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.

4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.

5. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.

6. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.

7. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.

8. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.

9. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.

10. Аверіхіна Т.В., Влаєа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право.* 2021. № 12. С. 5-7.

Тема 3. Особливості обслуговування гостей у готелі

Сутність послуг гостинності в готельному господарстві. Правила поведінки та функціональні обов'язки персоналу готелів в процесі обслуговування гостей. Особливості організації надання різних видів послуг в сучасних готелях. Організація обслуговування на житлових поверхах. Організація надання додаткових послуг у підприємстві готельного господарства. Особливості обслуговування людей з інвалідністю

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.

2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.

3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.

4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.

5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.

6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.

8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.

9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.

10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.

11. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.

12. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.

Тема 4. Структура та оснащення готельних комплексів

Функціональна організація приміщень готельних комплексів. Номерний

фонд. Організація прилеглої території навколо готельних будівель. Функціональна організація приміщень готельних комплексів. Основне призначення приміщень готельного господарства.

Роль інтер'єру та озеленення у формуванні іміджу готелю. Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення.

Інженерне і санітарно-технічне устаткування готельних комплексів. Характеристика санітарно-технічного устаткування.

Література:

1. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
2. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
3. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практич. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
4. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.
5. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
7. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
8. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.
9. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems*. 2021. № 2. С. 19-24.
10. Аверіхіна Т.В., Влаєа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право*. 2021. № 12. С. 5-7.
11. Однолько В.О. Наукові засади організації процесу управління витратами на підприємстві готельно-ресторанної справи. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*. 2022. Вип. 2. С. 89- 103.

Тема 5. Управління безпекою готелю

Технологія забезпечення безпеки готелю. Тактико-організаційні заходи забезпечення безпеки. Комплекс технічних засобів безпеки. Пожежна безпека, охорона праці та техніка безпеки в готелях. Економічна безпека готелю.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.

7. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
8. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.
9. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
10. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
11. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
12. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.

Тема 6. Управління товарно-матеріальними ресурсами та організація допоміжного господарства готелю

Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація складського і тарного господарства. Організація роботи обслуговуючих господарств. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві. Функції та структура інженерно-технічної служби

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
8. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.
9. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems*. 2021. № 2. С. 19-24.
10. Аверіхіна Т.В., Влаєа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право*. 2021. № 12. С. 5-7.
11. Однолько В.О. Наукові засади організації процесу управління витратами на підприємстві готельно-ресторанної справи. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*. 2022. Вип. 2. С. 89- 103.

Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві

Суть психології обслуговування в готельному господарстві. Основні принципи спілкування персоналу з мешканцями готелю. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Основні вимоги до працівників готельного господарства: свідомість, дисципліна,

відповідальність, професіоналізм, організованість. їх значення. Фактори, що впливають на результат якості обслуговування, – безпека; постійність; поведінка; повнота; умови; доступність; час.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практич. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.
9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.
11. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
12. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.

Тема 8. Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства

Особливості організації праці в готельному господарстві. Поняття «якість праці», «кваліфікація», «складність праці», «зміст і характер праці». Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства. Форми організації праці на підприємствах, їх характеристика.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
4. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практич. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
5. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
7. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
8. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.

Змістовний модуль 2. Організація ресторанної справи

Тема 9. Історія та тенденції розвитку ресторанної справи

Історія розвитку підприємств ресторанного господарства: Організація ресторанного господарства в умовах ринкової системи господарювання як об'єкт вивчення. Розвиток науки та практики організації роботи закладів ресторанного господарства. Основні напрямки та перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
7. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.
8. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
9. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
10. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
11. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.
12. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems*. 2021. № 2. С. 19-24.

Тема 10. Класифікація закладів ресторанного господарства

Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004. Класифікація закладів ресторанного господарства. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Принципи формування мережі закладів ресторанного господарства, її показники.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.

5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.
9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.
11. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
12. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
13. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.

Тема 11. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства

Особливості формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Мережа підприємств ресторанного господарства, суть, показники та принципи її формування.

Основні правила роботи підприємств ресторанного господарства. Мережа підприємств ресторанного господарства, суть, показники та принципи її формування. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
7. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
8. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.
9. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems*. 2021. № 2. С. 19-24.
10. Аверіхіна Т.В., Влаєа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право*. 2021. № 12. С. 5-7.

Тема 12. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Організація постачання закладів ресторанного господарства. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.
9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.
11. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
12. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.

Тема 13. Організаційні основи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного

господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.

8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.

9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.

10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.

Тема 14. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Організація проведення банкетів та прийомів. організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл». Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.

2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.

3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.

4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.

5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.

6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.

8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.

9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.

10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.

11. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.

12. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.

15. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.

16. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems*. 2021. № 2. С. 19-24.

17. Аверіхіна Т.В., Власа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право*. 2021. № 12. С. 5-7.

18. Однолько В.О. Наукові засади організації процесу управління витратами на підприємстві готельно-ресторанної справи. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*. 2022. Вип. 2. С. 89- 103.

4. СТРУКТУРА ЗАЛІКОВОГО КРЕДИТУ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

(денна форма навчання)

Тема	Години					Контрольні заходи
	Лекції	Практичні заняття	СРС	ІРС	Тренінг, КПЗ	
Змістовий модуль 1. Організація готельної справи						
Тема 1. Історія розвитку готельної справи	2	2	6			Поточне опитування
Тема 2. Класифікація підприємств готельного господарства України	2	2	6	1	2	
Тема 3. Особливості обслуговування гостей у готелі	2	2	6			
Тема 4. Структура та оснащення готельних комплексів	2	2	6			
Тема 5. Управління безпекою готелю	2	2	6			
Тема 6. Управління товарно-матеріальними ресурсами та	2	2	6	1	2	
Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві	2	2	6			
Тема 8. Особливості організації праці на підприємстві готельного	2	2	6			
Змістовний модуль 2. Організація ресторанної справи						
Тема 9. Історія та тенденції розвитку ресторанної справи	2	2	6		2	Поточне опитування
Тема 10. Класифікація закладів ресторанного господарства	2	2	6	1		
Тема 11. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного	2	2	6			
Тема 12. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	2	2	6		2	
Тема 13. Організаційні основи обслуговування споживачів у закладах	2	2	6			
Тема 14. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються	2	2	6			
Всього	28	28	83	3	8	

(заочна форма навчання)

Тема	Години		
	Лекції	Практичні заняття	СРС
Змістовий модуль I. Організація готельної справи			
Тема 1. Історія розвитку готельної справи	2	2	10
Тема 2. Класифікація підприємств готельного господарства України			10
Тема 3. Особливості обслуговування гостей у готелі			10
Тема 4. Структура та оснащення готельних комплексів			10
Тема 5. Управління безпекою готелю			10
Тема 6. Управління товарно-матеріальними ресурсами та організація допоміжного господарства готелю	2	2	10
Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві			10
Тема 8. Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства			10
Змістовний модуль 2. Організація ресторанної справи			
Тема 9. Історія та тенденції розвитку ресторанної справи	2	2	10
Тема 10. Класифікація закладів ресторанного господарства			10
Тема 11. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.			10
Тема 12. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	2	2	10
Тема 13. Організаційні основи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства			9
Тема 14. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства			9
Разом	8	4	138

**5. ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»**

Денна форма навчання

Змістовий модуль I. Організація готельної справи

Практичне заняття 1.

Тема 1. Історія розвитку готельної справи

Мета: сформувати цілісне уявлення про розвиток готельної справи; розглянути особливості розвитку готельного господарства в Україні.

Питання для обговорення:

1. Розвиток готельного господарства в світі.
2. Особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії тощо.
3. Історія готельного господарства в Україні.

4. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.

5. Укрупнення готельних ланцюгів на основі розвитку системи франчайзингу.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.

2. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.

3. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.

4. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.

5. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.

6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.

7. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.

8. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems*. 2021. № 2. С. 19-24.

9. Аверіхіна Т.В., Власа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право*. 2021. № 12. С. 5-7.

10. Однолюк В.О. Наукові засади організації процесу управління витратами на підприємстві готельно-ресторанної справи. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*. 2022. Вип. 2. С. 89- 103.

Практичне заняття 2.

Тема 2. Класифікація підприємств готельного господарства України

Мета: вивчити класифікацію підприємств готельного господарства України.

Питання для обговорення:

1. Основа класифікації готельного господарства України – міжнародна система «зірок».

2. Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика.

3. Особливості загальних вимог до готельних господарств, що розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку.

4. Порядок проведення атестації готельного господарства.

5. Органи, що мають право на проведення атестації готелю, порядок їх затвердження і умови роботи.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.

2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.

3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.

4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.

5. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб.

готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.

6. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.

7. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.

8. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.

9. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.

10. Аверіхіна Т.В., Влаєа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право*. 2021. № 12. С. 5-7.

Практичне заняття 3.

Тема 3. Особливості обслуговування гостей у готелі

Мета: розглянути особливості обслуговування гостей у готелі; вивчити правила поведінки та обов'язки персоналу готелів в процесі обслуговування гостей.

Питання для обговорення:

1. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.
2. Правила поведінки та функціональні обов'язки персоналу готелів в процесі обслуговування гостей.
3. Особливості організації надання різних видів послуг в готелях.
4. Організація надання додаткових послуг у підприємстві готельного господарства.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.

2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.

3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.

4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.

5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.

6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.

8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.

9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.

10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.

11. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.

12. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.

Практичне заняття 4.

Тема 4. Структура та оснащення готельних комплексів

Мета: поглибити знання з питань функціональної організації приміщень готельних комплексів; ґрунтовно опрацювати питання оснащення готельних комплексів.

Питання для обговорення:

1. Функціональна організація приміщень готельних комплексів.
2. Роль інтер'єру та озеленення у формуванні іміджу готелю.
3. Інженерне і санітарно-технічне устаткування готельних комплексів.

Література:

1. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
2. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
3. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
4. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.
5. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
7. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
8. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації.* 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.
9. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems.* 2021. № 2. С. 19-24.
10. Аверіхіна Т.В., Власа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право.* 2021. № 12. С. 5-7.
11. Однолько В.О. Наукові засади організації процесу управління витратами на підприємстві готельно-ресторанної справи. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті.* 2022. Вип. 2. С. 89- 103.

Практичне заняття 5.

Тема 5. Управління безпекою готелю

Мета: засвоїти технологію забезпечення безпеки готелю, вміти аналізувати тактико-організаційні заходи забезпечення безпеки, комплекс технічних засобів безпеки, знати правила пожежної безпеки, охорони праці та техніки безпеки в готелях.

Питання для обговорення:

1. Технологія забезпечення безпеки готелю.
2. Тактико-організаційні заходи забезпечення безпеки.
3. Комплекс технічних засобів безпеки.
4. Економічна безпека готелю.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.

2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.
7. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
8. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.
9. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
10. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
11. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
12. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.

Практичне заняття 6.

Тема 6. Управління товарно-матеріальними ресурсами та організація допоміжного господарства готелю

Мета: поглибити знання з питань управління товарно-матеріальними ресурсами та організація допоміжного господарства готелю.

Питання для обговорення:

1. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.
2. Організація складського і тарного господарства.
3. Організація роботи обслуговуючих господарств.
4. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
8. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.

9. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems*. 2021. № 2. С. 19-24.

10. Аверіхіна Т.В., Влаєа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право*. 2021. № 12. С. 5-7.

11. Однолько В.О. Наукові засади організації процесу управління витратами на підприємстві готельно-ресторанної справи. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*. 2022. Вип. 2. С. 89- 103.

Практичне заняття 7.

Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві

Мета: засвоїти сутність психології обслуговування в готельному господарстві, основні принципи спілкування персоналу з мешканцями готелю, знати основні поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування та вимоги до працівників готельного господарства.

Питання для обговорення:

1. Суть психології обслуговування в готельному господарстві.
2. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування.
3. Основні вимоги до працівників готельного господарства.
4. Фактори, що впливають на результат якості обслуговування.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.
9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.
11. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
12. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.

Практичне заняття 8.

Тема 8. Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства

Мета: ознайомитись з особливостями організації праці в готелі. Дослідити основні форми організації праці на підприємстві готельного господарства.

Питання для обговорення:

1. Особливості організації праці в готельному господарстві.
2. Поняття «якість праці», «кваліфікація», «складність праці», «зміст і характер праці».
3. Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства.
4. Форми організації праці на підприємствах, їх характеристика.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
4. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практич. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
5. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
7. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
8. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.

**Змістовний модуль 2. Організація ресторанної справи
Практичне заняття 9.**

Тема 9. Історія та тенденції розвитку ресторанної справи

Мета: вивчити історію розвитку та особливості організації підприємств ресторанного господарства, вміти обґрунтовувати основні напрямки та перспективи розвитку організації харчування, вміти моделювати умови надання послуг ресторанного господарства

Питання для обговорення:

1. Історія розвитку підприємств ресторанного господарства.
2. Організація ресторанного господарства в умовах ринкової системи господарювання як об'єкт вивчення.
3. Основні напрямки та перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах.
4. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.

3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
7. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.
8. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
9. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
10. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
11. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.
12. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems*. 2021. № 2. С. 19-24.

Практичне заняття 10.

Тема 10. Класифікація закладів ресторанного господарства

Мета: ознайомитись з класифікацією закладів ресторанного господарства; розглянути раціональне розміщення та принципи формування мережі закладів ресторанного господарства.

Питання для обговорення:

1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства.
3. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.
4. Принципи формування мережі закладів ресторанного господарства, її показники.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.
9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка

ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.

10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.

11. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.

12. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.

13. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.

Практичне заняття 11.

Тема 11. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства

Мета: вивчити особливості формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, знати класифікацію виробничої структури закладів ресторанного господарства

Питання для обговорення:

1. Особливості формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.

2. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства.

3. Мережа підприємств ресторанного господарства, суть, показники та принципи її формування.

4. Основні правила роботи підприємств ресторанного господарства.

5. Мережа підприємств ресторанного господарства, суть, показники та принципи її формування.

6. Статут підприємства, його структура.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.

2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.

3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.

4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.

5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.

6. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.

7. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.

8. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.

9. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems*. 2021. № 2. С. 19-24.

10. Аверіхіна Т.В., Влаєа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право*. 2021. № 12. С. 5-7.

Практичне заняття 12.

Тема 12. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Мета: розглянути особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах; поглибити знання з питань роботи складського, тарного та транспортного господарств; вивчити особливості організації раціональної організації праці

Питання для обговорення:

1. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.
2. Форми постачання та вибір постачальників.
3. Організація роботи складського господарства.
4. Організація тарного та транспортного господарств.
5. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.
9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.
11. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
12. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.

Практичне заняття 13.

Тема 13. Організаційні основи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Мета: поглибити знання з питань характеристики виробничого процесу закладу ресторанного господарства; ознайомитись з характеристикою матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів; дослідити технологічний процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Питання для обговорення:

1. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

2. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів.

3. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства.

4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.

2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.

3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.

4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.

5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.

6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.

8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.

9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.

10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.

Практичне заняття 14.

Тема 14. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Мета: поглибити знання з питань організації проведення банкетів та прийомів; ґрунтовно опрацювати питання, що характеризують організацію обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»; сформувати цілісне уявлення про особливості проведення тематичних заходів та основні види кейтерінгу в закладах ресторанного господарства; дослідити процес обслуговування весільних банкетів.

Питання для обговорення:

1. Організація проведення банкетів та прийомів. організація обслуговування банкетів за столом.

2. Організація обслуговування банкетів групи фуршет.

3. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл».

4. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

5. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві.

Література:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В.

- Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
 3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
 4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
 5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
 6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
 7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
 8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.
 9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
 10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.
 11. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
 12. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
 15. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.
 16. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems*. 2021. № 2. С. 19-24.
 17. Аверіхіна Т.В., Влаєа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право*. 2021. № 12. С. 5-7.
 18. Однолько В.О. Наукові засади організації процесу управління витратами на підприємстві готельно-ресторанної справи. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*. 2022. Вип. 2. С. 89- 103.

Заочна форма навчання

Змістовий модуль І. Організація готельної справи

Практичне заняття 1.

Тема 1. Історія розвитку готельної справи

Мета: сформувати цілісне уявлення про розвиток готельної справи; розглянути особливості розвитку готельного господарства в Україні.

Питання для обговорення:

1. Розвиток готельного господарства в світі.
2. Особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії тощо.
3. Історія готельного господарства в Україні.
4. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.
5. Укрупнення готельних ланцюгів на основі розвитку системи франчайзингу.

Література: 2, 3, 4, 5, 6.

Тема 2. Класифікація підприємств готельного господарства України

Мета: вивчити класифікацію підприємств готельного господарства України.

Питання для обговорення:

1. Основа класифікації готельного господарства України – міжнародна система «зірок».
2. Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика.
3. Особливості загальних вимог до готельних господарств, що розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку.
4. Порядок проведення атестації готельного господарства.
5. Органи, що мають право на проведення атестації готелю, порядок їх затвердження і умови роботи.

Література: 2, 4, 6, 7.

Тема 3. Особливості обслуговування гостей у готелі

Мета: розглянути особливості обслуговування гостей у готелі; вивчити правила поведінки та обов'язки персоналу готелів в процесі обслуговування гостей.

Питання для обговорення:

1. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.
2. Правила поведінки та функціональні обов'язки персоналу готелів в процесі обслуговування гостей.
3. Особливості організації надання різних видів послуг в готелях.
4. Організація надання додаткових послуг у підприємстві готельного господарства.

Література: 1, 4, 5, 7.

Тема 4. Структура та оснащення готельних комплексів

Мета: поглибити знання з питань функціональної організації приміщень готельних комплексів; ґрунтовно опрацювати питання оснащення готельних комплексів.

Питання для обговорення:

1. Функціональна організація приміщень готельних комплексів.
2. Роль інтер'єру та озеленення у формуванні іміджу готелю.
3. Інженерне і санітарно-технічне устаткування готельних комплексів.

Література: 1, 2, 4, 6, 7, 10.

Тема 5. Управління безпекою готелю

Мета: засвоїти технологію забезпечення безпеки готелю, вміти аналізувати тактико-організаційні заходи забезпечення безпеки, комплекс технічних засобів безпеки, знати правила пожежної безпеки, охорони праці та техніки безпеки в готелях.

Питання для обговорення:

1. Технологія забезпечення безпеки готелю.
2. Тактико-організаційні заходи забезпечення безпеки.

3. Комплекс технічних засобів безпеки.

4. Економічна безпека готелю.

Література: 2, 5, 6, 7.

Тема 6. Управління товарно-матеріальними ресурсами та організація допоміжного господарства готелю

Мета: поглибити знання з питань управління товарно-матеріальними ресурсами та організація допоміжного господарства готелю.

Питання для обговорення:

1. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.

2. Організація складського і тарного господарства.

3. Організація роботи обслуговуючих господарств.

4. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві.

Література: 1, 2, 3, 4, 5.

Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві

Мета: засвоїти сутність психології обслуговування в готельному господарстві, основні принципи спілкування персоналу з мешканцями готелю, знати основні поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування та вимоги до працівників готельного господарства.

Питання для обговорення:

1. Суть психології обслуговування в готельному господарстві.

2. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування.

3. Основні вимоги до працівників готельного господарства.

4. Фактори, що впливають на результат якості обслуговування.

Література: 2, 4, 5, 7.

Тема 8. Особливості організації праці на підприємстві готельного господарства

Мета: ознайомитись з особливостями організації праці в готелі. Дослідити основні форми організації праці на підприємстві готельного господарства.

Питання для обговорення:

1. Особливості організації праці в готельному господарстві.

2. Поняття «якість праці», «кваліфікація», «складність праці», «зміст і характер праці».

3. Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства.

4. Форми організації праці на підприємствах, їх характеристика.

Література: 1, 3, 4, 6, 7.

Змістовний модуль 2. Організація ресторанної справи

Практичне заняття 2.

Тема 9. Історія та тенденції розвитку ресторанної справи

Мета: вивчити історію розвитку та особливості організації підприємств ресторанного господарства, вміти обґрунтовувати основні напрямки та перспективи розвитку організації харчування, вміти моделювати умови надання послуг ресторанного господарства

Питання для обговорення:

1. Історія розвитку підприємств ресторанного господарства.
2. Організація ресторанного господарства в умовах ринкової системи господарювання як об'єкт вивчення.
3. Основні напрямки та перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах.
4. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання.

Література: 1, 2, 9, 10.

Тема10. Класифікація закладів ресторанного господарства

Мета: ознайомитись з класифікацією закладів ресторанного господарства; розглянути раціональне розміщення та принципи формування мережі закладів ресторанного господарства.

Питання для обговорення:

1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства.
3. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.
4. Принципи формування мережі закладів ресторанного господарства, її показники.

Література: 1, 2, 7, 8, 9, 10.

Тема 11. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства

Мета: вивчити особливості формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, знати класифікацію виробничої структури закладів ресторанного господарства

Питання для обговорення:

1. Особливості формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
2. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства.
3. Мережа підприємств ресторанного господарства, суть, показники та принципи її формування.
4. Основні правила роботи підприємств ресторанного господарства.
5. Мережа підприємств ресторанного господарства, суть, показники та

принципи її формування.

6. Статут підприємства, його структура.

Література: 3, 4, 5, 8, 9.

Тема 12. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Мета: розглянути особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах; поглибити знання з питань роботи складського, тарного та транспортного господарств; вивчити особливості організації раціональної організації праці

Питання для обговорення:

1. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

2. Форми постачання та вибір постачальників.

3. Організація роботи складського господарства.

4. Організація тарного та транспортного господарств.

5. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

Література: 1, 2, 8, 9, 10.

Тема 13. Організаційні основи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Мета: поглибити знання з питань характеристики виробничого процесу закладу ресторанного господарства; ознайомитись з характеристикою матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів; дослідити технологічний процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Питання для обговорення:

1. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

2. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів.

3. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства.

4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів.

Література: 2, 4, 7, 9, 10.

Тема 14. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Мета: поглибити знання з питань організації проведення банкетів та прийомів; ґрунтовно опрацювати питання, що характеризують організацію обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»; сформулювати цілісне уявлення про особливості проведення тематичних заходів та основні види кейтерінгу в закладах ресторанного господарства; дослідити процес обслуговування весільних банкетів.

Питання для обговорення:

1. Організація проведення банкетів та прийомів. організація обслуговування банкетів за столом.
 2. Організація обслуговування банкетів групи фуршет.
 3. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл».
 4. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.
 5. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві.
- Література: 1, 2, 8, 9, 10.

6. КОМПЛЕКСНЕ ПРАКТИЧНЕ ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Комплексне практичне індивідуальне завдання (КПІЗ) з дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи» реалізується у формі конкретизованого для кожного студента наскрізного дослідження та виконується самостійно під керівництвом викладача. Дослідження здійснюється впродовж семестру у відповідності до встановлених графіків, дотримання яких є умовою допуску до складання змістових модулів. Мета виконання КПІЗ з дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи» полягає у самостійному ґрунтовному дослідженні наскрізних проблем курсу, що мають прикладний характер та потребують опрацювання наукового теоретичного обґрунтування, вивчення організації ресторанного господарства і побутового обслуговування, розвитку творчих здібностей студентів та навичок з прийняття управлінських рішень щодо обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Для виконання комплексного практичного індивідуального завдання (КПІЗ) пропонуються такі основні теми:

1. Розвиток готельної справи в Україні як центру торговельних шляхів.
2. Готельна справа як складова розвитку економіки країни та туризму.
3. Сутність готельних послуг у системі туристичного обслуговування.
4. Історія розвитку світової готельної справи
5. Функціональні особливості транзитних готельних підприємств.
6. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних підприємств.
7. Стандарти якості готельних послуг
8. Культура поведінки працівників готелю.
9. Завдання, зміст і основні напрямки організації діяльності допоміжних служб готелів
10. Основні напрямки та перспективи розвитку організації ресторанного господарства у сучасних умовах.
11. Маркетингові комунікації у системі масового харчування.
12. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.
13. Складові культури обслуговування споживачів.
14. Організація харчування іноземних туристів у ресторанах та кафе.

15. Техніка безпеки в роботі кухаря, офіціанта, бармена.
16. Види меню, прейскурант, їх коротка характеристика.
17. Структура менеджерського й обслуговуючого персоналу ресторану.
18. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанної справи
19. Професійна етика та підготовка обслуговуючого персоналу.
20. Напрями вдосконалення діяльності підприємств ресторанного господарства в Україні.
21. Сучасні різновиди форм обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанної справи .
22. Послуги закладів ресторанного господарства та вимог до них.
23. Особливості обслуговування учасників під час презентацій, ділових зустрічей, заходів поза межами закладів ресторанного господарства.
24. Організація харчування і обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства готелів та у дорозі.
25. Кейтеринг – одна з прогресивних форм обслуговування в ресторанній галузі

Комплексне практичне індивідуальне завдання (КПЗ) з дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи» є одним з обов'язкових модулів залікового кредиту з даного предмету. Його деталізовані завдання розроблені у робочому зошиті.

7. ТРЕНІНГ З ДИСЦИПЛІНИ

Мета тренінгу з дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи» – узагальнення теоретичних знань, вмінь та навиків отриманих студентами під час вивчення навчальної дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи» та застосування їх в практичній діяльності. Успішне проходження тренінгу сприяє посиленню практичної спрямованості у підготовці фахівців за ступенем вищої освіти «бакалавр».

Проведення тренінгу дозволяє:

- забезпечити засвоєння теоретичних знань, отриманих у процесі вивчення дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи»;
- розвинути у студентів навички пропонування обґрунтованих рішень, використання теоретичних знань для розв'язання практичних завдань та змістовного інтерпретування отриманих результатів.

Організація і порядок проведення тренінгу

1. Вступна частина. Актуалізація теми тренінгового заняття та структуризація процесу його проведення. Ознайомлення студентів з метою тренінгу, його завданнями, процедурою проведення, очікуваними результатами. Представлення програми тренінгу.

2. Організаційна частина. Встановлення правил проведення тренінгу, формування робочих груп студентів, визначення завдань та розподіл ролей. Забезпечення учасників тренінгу роздатковими матеріалами: таблицями, бланками документів, алгоритмами проведення, інструкціями.

3. Практична частина. Виконання тренінгових завдань у групах із

використанням базових та інноваційних методів проведення тренінгу за визначеною темою (проблемою). Підготовка презентаційних матеріалів за результатами виконання тренінгового завдання.

4. Підведення підсумків. Презентація практичної роботи в групах. Обговорення результатів виконання завдань, обмін думками з проблематики теми тренінгу, підведення підсумків, оцінка результативності роботи в групах та досягнення поставлених цілей тренінгу.

Тематика тренінгу

1. Розробка стратегії для готельно-ресторанного підприємства
2. Сучасні підходи до обслуговування клієнтів
3. Організація ресторанного обслуговування
4. Маркетинг та реклама в готельно-ресторанному бізнесі
5. Організація простору та стилізація
6. Інновації у готельно-ресторанному бізнесі

8. САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ

Для успішного вивчення і засвоєння дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи» студенти повинні володіти значним обсягом інформації, надання якої традиційними методами організації навчального процесу неможлива. Значну частину інформації студент отримує шляхом самостійної роботи. Самостійна робота полягає в опрацюванні наукової фахової літератури, посібників та навчально-методичних праць за кожною темою. У розрізі тем дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи» самостійна робота включає: поглиблене опрацювання питань передбачених програмою курсу, написання рефератів за наведеною тематикою та їхня презентація.

№	Тематика	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Розвиток науки та практики організації роботи закладів ресторанного господарства	3	5
2	Нормативна документація, вимогам, якої повинні відповідати послуги закладів ресторанного господарства	3	5
3	Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства	3	5
4	Вимоги до організації виробництва та продажу продукції	3	5
5	Організація роботи енергетичного господарства	3	5
6	Класифікація операцій, як основної структурної одиниці виробничого процесу	3	5
7	Кількісна характеристика виробничих підрозділів підприємства – рівень спеціалізації робочих місць	3	5
8	Виробнича програма закладу ресторанного господарства	3	5
9	Організація проведення банкету	3	5
10	Вимоги до приміщення, що призначене для миття кухонного посуду	3	5
11	Організація обслуговування весільних банкетів	3	5
12	Аналіз ринку кейтерінгових послуг	3	5

13	Вимоги до організації обслуговування споживачів	3	5
14	Характеристика та призначення столової білизни	3	5
15	Особливості подання солодких страв	3	5
16	Особливості розвитку готелів Світу	3	5
17	Проблеми створення міжнародної класифікації готелів	3	5
18	Особливості американської системи класифікації готелів	3	5
19	Розвиток архітектурних форм будівлі готелю	3	5
20	Організація санітарної служби в готельному господарстві.	3	5
21	Засоби внутрішнього зв'язку в готельному господарстві	3	5
22	Естетична організація середовища готелю.	3	5
23	Загальні вимоги до готельних підприємств в Україні	3	5
24	Глобалізація системи гостинності.	3	5
25	Роль інтер'єру та озеленення у формуванні іміджу готелю	3	5
26	Сучасний стан розвитку готельного господарства України	3	5
27	Персонал як чинник забезпечення якості готельних послуг	3	4
28	Раціональна організація праці робітників підприємства готельного господарства	2	4
Разом		83	138

9. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

У навчальному процесі застосовуються: лекції, практичні заняття, консультації, самостійна робота, індивідуальна робота, робота у групах, метод опитування, тестування, ситуативне моделювання, ділові ігри, реферування, виконання КПЗ, есе, підготовка і презентація проектів.

10. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ ТА МЕТОДИ ДЕМОНСТРУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

У процесі вивчення дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи» використовуються такі засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання:

- поточне опитування, тестування;
- презентації результатів виконаних завдань;
- оцінювання результатів модульної контрольної роботи;
- оцінювання виконання КПЗ;
- оцінювання самостійної роботи студентів;
- наукова дискусія;
- інші види індивідуальних і групових завдань.

11. ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів і перескладання. Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції інституту за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності. Списування під час

проведення контрольних заходів заборонені. Під час контрольного заходу студент може користуватися лише дозволеними допоміжними матеріалами або засобами, йому забороняється в будь-якій формі обмінюватися інформацією з іншими студентами, використовувати, розповсюджувати, збирати варіанти контрольних завдань.

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, карантин, воєнний стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу з дозволу дирекції інституту.

12. КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи» визначається як середньозважена величина, в залежності від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3	Разом
30 %	40 %	30 %	100 %
Опитування під час заняття (теми 1–8) – 5 балів за тему – макс. 40 балів. Модульна робота – макс. 60 балів	Опитування під час заняття (теми 9–14) – 5 балів за тему – макс. 30 балів. Модульна робота – макс. 70 балів.	Підготовка КПІЗ – макс. 40 балів. Захист КПІЗ – макс. 40 балів. Виконання завдань під час тренінгу – макс. 20 балів.	

Шкала оцінювання:

За шкалою ЗУНУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90 – 100	відмінно	A (відмінно)
85 – 89	добре	B (дуже добре)
75 – 84		C (добре)
65 – 74	задовільно	D (задовільно)
60 – 64		E (достатньо)
35 – 59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1 – 34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

13. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

№ п/п	Найменування	Номер теми
1	Мультимедійний проектор	1-14
2	Проекційний екран	1-14
3	Комунікаційне програмне забезпечення (Internet Explorer, Opera, Google Chrome, Firefox)	1-14
4	Наявність доступу до мережі Інтернет	1-14
5	Персональні комп'ютери	1-14

6	Комунікаційне програмне забезпечення (Zoom) для проведення занять у режимі он-лайн (за необхідності)	1-14
7	Комунікаційна навчальна платформа (Moodle) для організації дистанційного навчання (за необхідності)	1-14
8	Програмне забезпечення: ОС Windows	1-14
9	Інструменти Microsoft Office (Word; Excel; PowerPoint і т.і.)	1-14
10	Google Forms	1-14

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 368 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Мостова Л.Н., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підруч. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
7. Корсак Р., Малець В., Годя І. Стандарти готельного обслуговування: практ. посіб. готельєра. Ужгород: Карпатська Вежа, 2022. 104 с.
8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О.В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с.
9. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 389 с.
10. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. / О.В. Кузьмін та ін. Херсон: Олді-Плюс, 2020. 488 с.
11. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Яцук та ін. Харків: Світ Книг, 2021. 486 с.
12. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельноресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб., 3-тє вид. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
13. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ.: Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
14. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5. № 1. С. 23-36.
15. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. *Modeling the development of the economic systems*. 2021. № 2. С. 19-24.
16. Аверіхіна Т.В., Влаєа А.Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. *Економіка. Фінанси. Право*. 2021. № 12. С. 5-7.
17. Однолько В.О. Наукові засади організації процесу управління витратами на

підприємстві готельно-ресторанної справи. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*. 2022. Вип. 2. С. 89- 103.

Інформаційні ресурси

1. Аналітичні публікації з проблем гостинності – <http://prohotelia.com.ua>.
2. Верховна Рада України – <http://www.rada.gov.ua>.
3. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC). – <http://www.wttc.org/>.
4. Державна туристична Адміністрації – <http://www.tourism.gov.ua/>.
5. Державний Фонд фундаментальних досліджень України – <http://www.dffd.gov.ua/>.
6. Держкомстат України – <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація – <http://zumf.com/doc/449/>.
8. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги – <http://www.kurortservice.-com/uploads/assets/file/per.pdf>.
9. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. – <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
10. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів – <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
11. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення – <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
12. Наукова бібліотека ім. Вернадського – <http://www.nbu.gov.ua>.
13. Бізнес в Україні – <http://www.ukrbiz.net>.