

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
*«Готельно-ресторанна справа»***

Викладач (і): д.т.н., проф. Колісніченко Тетяна Олександрівна

Кількість кредитів 5
Загальна кількість годин 150

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу.

Актуальність навчальної дисципліни зумовлена тим, що готельно-ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, готельно-ресторанний бізнес, з одного боку, є засобом високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі він виступає одним із найбільш розповсюджених видів бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхніх послуг. Кожна країна має свої особливості організації та технології готельно-ресторанного господарства, кухні та ін. В рамках даної дисципліни ми розглянемо специфіку готельно-ресторанного господарства України.

У процесі обслуговування туристів готельно-ресторанне господарство відіграє особливо важливу роль і набуває специфічних рис, що дозволяє вважати його в курортно-туристичних центрах складовою індустрії туризму. Характерною особливістю обслуговування туристів в готелях є надання їм повного комплексу послуг (сніданок, обід, вечеря). Тому організація готельно-ресторанного господарства стає однією з найактуальніших і перспективних робіт, яка необхідна для індустрії гостинності.

Програма дисципліни «Готельно-ресторанна справа» передбачає системне викладання теорії і практики раціонального та ефективного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах ринкової економіки, коли

знання з технології готельно-ресторанного господарства потрібні кожному підприємцю цієї галузі та його персоналу.

Найважливіше **завдання** дисципліни полягає у вивчення студентами теоретичних основ функціонування та організації діяльності господарств готельно-ресторанного бізнесу та набуття практичних навичок щодо якісного обслуговування споживачів у закладах сфери гостинності різних типів і класів.

Мета вивчення дисципліни: формування системи знань та умінь у сфері організації функціонування готельно-ресторанного господарства задля формування оптимальної структури закладів сфери гостинності та розробки ефективного технологічного процесу обслуговування гостей.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- способи та методи реалізації послуг у сфері гостинності;
- технологію та організацію процесу обслуговування на підприємствах готельного та ресторанного господарств;
- організація роботи служб і підрозділів готельно-ресторанного господарства.

Вміти: аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території, розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем, застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Історія становлення та розвитку сфери гостинності. Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства
2. Організація діяльності, архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства
3. Види та характеристика служб обслуговування в готелі. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві
4. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика
5. Послуги ресторанного господарства, особливості сучасного інтер'єру та екстер'єру закладів ресторанного господарства.
6. Кейтерінг як складова бізнесу ресторанного господарства. Новітні технології в ресторанному господарстві.

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства.
2. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Кольори в інтер'єрі.
3. Технологія прибиральних робіт приміщень нежитлового та житлового фонду
4. Характеристика та різновиди столової білизни. Способи складання полотняних серветок для різних способів обслуговування
5. Визначення виробничих і теплових витрат продуктів. поняття «сезонність». Аналіз взаємозамінності продуктів

Політика курсу

- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університеті.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проєкті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.
- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Ковешніков, В. С. Організація готельно-ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. - К. : Ліра-К, 2020. - 564 с.
2. Круль, Г. Я. Основи готельної справи [Текст] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / Г. Я. Круль ; Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича. - К. : Центр учбової літератури, 2020. - 368 с.
3. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник : затверджено МОН України / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; Львівський національний університет ім. Івана Франка. - 2-ге вид., переробл. та допов. - К. : Центр учбової літератури, 2020. - 472 с.
4. Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності [Текст] : навч. посібник / Н. П. Машир, А. П. Пасюк. - 2-ге вид., допов. і випр. - К. : Кондор, 2016. - 392 с.
5. Мостова, Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві [Текст] : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. - Х. : Світ Книг, 2017. - 657 с.
6. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посібник / ТНЕУ ; за ред. В. Я. Брича. - К. : Ліра-К, 2020. - 484 с.
7. Організація готельного господарства [Текст] : навч. посібник / О. М. Головка [та ін.] ; за ред. О. М. Головка ; Мукачевський державний університет. - К. : Кондор, 2018. - 410 с.