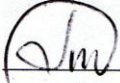


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО
Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОПП
к.е.н., доцент  Тетяна Попова
« » 2020р.

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Зав. кафедрою
д.т.н., проф.  Олеся ПРИСС
« » 2020 р

ПРОГРАМА НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВО - СИЛАБУС

З дисципліни «Технологія готельно-ресторанного господарства» (обов'язкова)
Для спеціальності 242 «Туризм» за ОПП «Туризм»
Форма навчання – денна
Кількість кредитів 4
Курс 2
Семестр 3
Змістових модулів (підсумкових модульних контролів) – 2
СРС – 76
Форма контролю – екзамен
Загальна кількість годин – 120 годин

«Технологія готельно-ресторанного господарства», Силабус для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр», факультету економіки та бізнесу, спеціальності 242 «Туризм». - Мелітополь, ТДАТУ, 2020. – 7 с.

Розробник: Тетяна Карман, к.е.н., доцент

Рецензент: Сергій Карман, к.е.н., доцент

Силабус затверджений на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від “28” серпня 2020 року

Завідувач кафедри ХТГРС

д.т.н., професор  Олесья ПРІСС

Схвалено методичною комісією факультету економіки та бізнесу

Протокол № 2 від “23” вересня 2020 року

Голова, доцент  Анна КОСТЯКОВА

1. Анотація курсу та Веб-сайт його розміщення	
Назва дисципліни	Технологія готельно-ресторанного господарства
Статус дисципліни	Обов'язкова
2. Інформація про викладача	
Викладач (і)	Карман Тетяна Вікторівна, к.е.н., доцент кафедри ХТГРС http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/karman-tetjana-viktorivna/
Е-mail викладача	tetiana.karman@tsatu.edu.ua
Веб-сайт курсу	http://nip.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=5825 (доступ через особистий логін і пароль для навчально-інформаційного порталу ТДАТУ)
Навчальна дисципліна «Технологія готельно-ресторанного господарства» формує комплексне розуміння основ організації функціонування підприємства готельно-ресторанного господарства на ринку; сприйняття його як невід'ємної частини комплексного туристичного обслуговування; забезпечує оволодіння знаннями і вміннями технології готельно-ресторанного бізнесу та сучасних підходів й вимог у сфері гостинності; передбачає системне вивчення теорії і практики раціональної організації та ефективного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах ринкової економіки.	
3. Мета викладання дисципліни	
Формування системи знань та умінь у сфері організації функціонування готельно-ресторанного господарства задля формування оптимальної структури закладів сфери гостинності та розробки ефективного процесу обслуговування гостей.	
4. Завдання вивчення дисципліни	
Завданнями дисципліни є вивчення студентами теоретичних основ функціонування та організації діяльності господарств готельно-ресторанного бізнесу та набуття практичних навичок щодо організації якісного обслуговування споживачів у закладах сфери гостинності різних типів і класів.	
5. Результати навчання – компетентності (з урахуванням soft skills)	
знання	Як результат 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.
уміння	PH5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території PH 8. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися PH10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна). PH12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг. PH16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
Soft skills	здатність аналітично мислити, уміння бути терплячим, навички командної роботи, здатність вирішувати конфліктні ситуації, комунікації та публічних виступів.
Після успішного проходження курсу здобувач вищої освіти володітиме наступними компетентностями:	
<p>К. Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в 7 процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов;</p> <p>ЗК01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</p> <p>ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу</p> <p>ЗК05. Прагнення до збереження навколишнього середовища</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>	

ЗК08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій							
ЗК11 Здатність спілкуватися іноземною мовою							
ФК16.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях							
ФК30. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу							
6. Пререквізити							
Дисципліни, що передують вивченню даної дисципліни		Рекреологія та рекреаційні комплекси світу					
7. Постреквізити							
Дисципліни, які спираються на вивчення даної дисципліни		Організація готельно-ресторанного господарства					
8. Структура курсу							
Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СРС	
Змістовий модуль 1. Технологія готельного господарства							
1	Лекція 1	Історія становлення та розвитку сфери гостинності	2	-	-	-	-
	Практична робота 1	Фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 1	Робота на навчально-інформаційному порталі				5	1
2	Лекція 2	Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства	2	-	-	-	-
	Практична робота 2	Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 2	Робота на навчально-інформаційному порталі				5	1
3	Лекція 3	Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства	2	-	-	-	-
	Практична робота 3	Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 3	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	5	1
4	Лекція 4	Організація діяльності підприємств готельного господарства	2	-	-	-	-
	Практична робота 4	Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 4	Робота на навчально-інформаційному порталі				5	2
5	Лекція 5	Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	2	-	-	-	
	Практична робота 5	Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Кольори в інтер'єрі.	-	-	2	-	3,0
	Самостійна робота 5	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	5	2
6	Лекція 6	Види та характеристика служб обслуговування в готелі	2	-	-		

	Практична робота 6	Організація роботи служби прийому та розміщення	-	-	2		2,0
	Самостійна робота 6	Робота на навчально-інформаційному порталі				5	1
7	Лекція 7	Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.	2				
	Практична робота 7	Технологія надання основних і додаткових послуг в готельному господарстві			2		2
	Самостійна робота 7	Робота на навчально-інформаційному порталі				5	2
8 – 9	Самостійна робота 6	Підготовка до ПМК1-	-	-	-	5	
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 – 68 год.			14	-	14	40	35
Змістовий модуль 2. Технологія ресторанного господарства							
10	Лекція 1	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Вимоги до закладів ресторанного господарства.	2	-	-	-	-
	Практична робота 1	Характеристика та різновиди столової білизни. Способи складання полотняних серветок для різних способів обслуговування.	-	-	2	-	4,0
	Самостійна робота 1	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	7	3,0
11	Лекція 2	Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика	2	-	-	-	-
	Практична робота 2	Ознайомлення з основними принципами і правилами сервірування торговельної зали в закладах ресторанного господарства. Види та способи оформлення тематичних і святкових столів	-	-	2	-	4,0
	Самостійна робота 2	Робота на навчально-інформаційному порталі				7	2,0
12	Лекція 3	Послуги ресторанного господарства, особливості сучасного інтер'єру та екстер'єру закладів ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Практична робота 3	Визначення виробничих і теплових витрат продуктів. поняття «сезонність». Аналіз взаємозамінності продуктів.	-	-	2	-	4,0
	Самостійна робота 3	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	7	3,0
13	Лекція 4	Кейтерінг як складова бізнесу ресторанного господарства. Новітні технології в ресторанному господарстві	2	-	-	-	-
	Практична робота 4	Основні правила та техніка подавання холодних і гарячих закусок	-	-	2	-	3,0
	Самостійна робота 4	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	7	2,0
14 – 15	Самостійна робота 5	Підготовка до ПМК2-	-	-	-	8	
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 52 год			8	-	8	36	35
Екзамен							30
Всього по дисципліні – 120 год							100

9. Методи та форми навчання

Форми навчання:

- за рівнем взаємодії здобувача вищої освіти з викладачем: індивідуальне, групове, колективне;
- за місцем проведення занять: аудиторне, поза аудиторне.

Методи навчання: лекції, дискусії, вправи, групові вправи, стимулювання пошукової та дослідницької діяльності.

10. Політика курсу

Відвідування занять є важливою складовою навчання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде не атестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані.

Дозволяється вільне відвідування лекцій здобувачам за індивідуальним графіком навчання. Якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Під час вивчення дисципліни недопустимо порушення академічної доброчесності. Виступи мають бути авторськими (оригінальними). Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися до учасників навчального процесу, дотримуватися дисципліни, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік навчального процесу

11. Система оцінювання курсу

Щотижнево – бали за роботу на практичних заняттях (ЗМ1 - 15 балів, ЗМ2 – 15 балів).

В межах кожної теми – бали за самостійну роботу (СРС ЗМ1 – 10 балів; СРС ЗМ2 – 10 балів).

По завершенню змістовного модуля – бали за ПМК (ПМК1 – 10 балів; ПМК2 – 10 балів).

По завершенню семестру – екзамен (Максимальна оцінка 30 балів).

Результати поточного та підсумкового модульного контролю формують узагальнену оцінку в балах за накопичувальним принципом Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання знань студентів ТДАТУ» за 100бальною шкалою.

12. Шкала оцінок

Шкала рейтингу ТДАТУ	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
		Екзамен або диференційований залік
90-100	A	5 (відмінно)
82-89	B	4 (добре)
75-81	C	
67-74	D	3 (задовільно)
60-66	E	
35-59	FX	2 (незадовільно) (з можливістю повторного складання)
0-34	F	2 (незадовільно) (з обов'язковим повторним вивченням дисципліни)

13 Інформаційний пакет по дисципліні

Рекомендована література

1. Конституція України (офіц. текст за станом на 1 січня 2006 р.) / Верховна Рада України. – К.: Мін-во Юстиції України, 2006. – 124с.
2. Господарський кодекс України (офіц. текст: за станом на 20 січня 2007 р.) / Верховна Рада України. – Х.: Одиссей, 2007. – 240с.
3. Кодекс законів про працю України з постатейними матеріалами (офіц. текст за станом на 1

черв. 2006 р.) / Верховна Рада України. – К. : Юрінком Інтер, 2006. – 306 с.

4. Закон України «Про захист прав споживачів»: (офіц. текст: за станом на 20 лютого 2004 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2004. – 31 с.

5. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): [постанова КМУ від 29 липня 2009 року № 803] // Новости турбизнеса. – 2009. – № 15. – С. 8.

6. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): [постанова КМУ від 15 березня 2006 року № 297] // Офіційний вісник України. – 2006. – № 11. С. 170.

7. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003. – [Введ. в дію 01.07.2004]. – К.: Держстандарт України, 2004. – 9 с.

8. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги: ДСТУ 4268:2003. – [Введ. в дію 01.07.2004]. – К.: Держстандарт України, 2004. – 54 с.

9. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: ДСТУ 4527:2006. – [Введ. в дію 01.10.2006]. – К.: Держстандарт України, 2006. – 30 с.

10. Управління якістю і елементами якості. Частина 2. Вказівки по послугах: ДСТУ ISO 9004-2-96. – [Введ. в дію 27.11.1996]. – К.: Держстандарт України, 1996. – 16 с.

11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

12. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Е. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник. - К: КНТЕУ, 2003. - 89 с

13. Бойко, М.Г. Готельна справа: підруч. / М.Г. Бойко, Л.М Гопкало. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 494 с.

14. Круль, Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я.Круль. – К.: ЦУЛ, 2011. – 368 с.

15. Розметова, О.Г. Готельна справа: підручник / О.Г.Розметова, Т.Л.Мостенська, Т.В.Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: «Абетка» - ФОП Сисин О.В., 2014. – 432 с.

16. Волков, Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания / Ю.Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005 – 221с.

17. Ковешніков, В.С. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / В.С.Ковешніков, М.П.Мальська, Х.Й.Роглев. – К.: Кондор-Видавництво, 2015. – 752 с.

18. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.

19. Организация производства на предприятиях общественного питания / Радченко Л. – Ростов-на_дону: Феникс, 2001. – 352 с.

20. Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша. 2004. – 336 с.

Інформаційні ресурси

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Методичний кабінет кафедри ХТтаГРС.
4. Internet.