



Донецький державний  
університет управління

НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу

КАФЕДРА

### туризму

РОЗРОБНИК

**Горюнова Катерина Анатоліївна**

ст. викладач

[horionova@inbox.dsum.edu.ua](mailto:horionova@inbox.dsum.edu.ua)

ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**8**

кредити ЄКТС  
(240 годин)

**112**

годин контактна робота з викладачем  
(56 годин лекцій;  
56 годин семінарських занять)

**128**

години - самостійна робота

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

**перший**

бакалавр

МОВА ВИКЛАДАННЯ

**українська**

ФОРМА КОНТРОЛЮ

**залік/екзамен**

СТАТУС ДИСЦИПЛІНИ

- нормативна для спеціальності 242 «Туризм»

ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

вивчення дисципліни базується на загальних знаннях основ підприємництва та менеджменту.

МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

засвоєння студентами теоретичних та практичних основ організації функціонування підприємства готельно-ресторанного господарства на ринку, сприйняття ними готельно-ресторанного господарства як невід'ємної частини сфери туризму України.

ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Модуль 1. Основи гостинності

**Тема 1.** Історія розвитку та нормативно правове регулювання готельної індустрії

**Тема 2.** Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства

**Тема 3.** Вимоги до будівель та приміщень готелів. Безпека в готелі.

### Модуль 2. Організація роботи функціонально-технологічної структури

**Тема 4.** Послуги підприємств готельного господарства

**Тема 5.** Менеджмент та маркетинг послуг сфери гостинності

**Тема 6.** Автоматизація технічних процесів у готельному господарстві

### Модуль 3. Теоретико-методологічні основи ресторанної справи

**Тема 7.** Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Загальні особливості ринку послуг

**Тема 8.** Класифікація закладів ресторанного господарства

**Тема 9.** Сервіс в закладах ресторанного господарства

### Модуль 4. Організація роботи функціонально-технологічної структури закладів ресторанного господарства

**Тема 10.** Функціонально-технологічна структура закладів ресторанного господарства

**Тема 11.** Організація постачання в закладах ресторанного господарства

**Тема 12.** Організація роботи складського, тарного й транспортного господарства



## **Модуль 5. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства**

**Тема 13.** Оперативне планування виробництва та технологічна документація

**Тема 14.** Основи організації виробничих цехів. Організація роботи заготівельних цехів

**Тема 15.** Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства

### ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

- організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів;
- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук;
- застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів;
- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна);
- діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

### МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ НАВЧАННЯ

- традиційні та проблемні лекції;
- семінарські заняття;
- колективного групового навчання, технологій ситуативного моделювання, технологій опрацювання дискусійних питань в т.ч. індивідуального

### РЕГЛАМЕНТ ОЦІНЮВАННЯ

#### **Шкала оцінювання з навчальної дисципліни: 100 балів.**

Розподіл рейтингових балів за видами навчальної роботи:

- Виконання завдань на практичних заняттях – ~ 40 балів.
- Виконання поточних контрольних робіт – ~ 15 балів
- Складання кожного письмового модульного контролю – всього 30 балів;
- Виконання творчо-пошукового завдання – ~ 15 балів
- Наукова діяльність – ~ 10 балів
- Екзамен – ~ 100 балів.

Загальна підсумкова оцінка з дисципліни – середньоарифметичне балів поточної успішності та балів за екзамен

#### **Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи:**

перескладання підсумкового модульного контролю студентами, які отримали рейтинговий бал за модульний цикл, що відповідає незадовільній оцінці, проводиться не пізніше двох тижнів після атестаційного. Позитивні оцінки з модульного циклу в цілому та його складових не підвищуються.

#### **За рішенням викладача або кафедри нараховуються заохочувальні бали за наступні види робіт:**

- за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;
- за виконання завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);
- за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.



Підсумкове семестрове оцінювання навчальної роботи студента:

Шкала оцінювання ЄКТС	Визначення	Чотирибальна національна шкала оцінювання	Рейтингова бальна шкала оцінювання
A	Відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	Відмінно	$90 \leq RD \leq 100$
B	Вище середнього рівня з кількома помилками	Добре	$82 \leq RD < 89$
C	Загалом правильна робота з певною кількістю помилок		$74 \leq RD < 81$
D	Непогано, але зі значною кількістю недоліків	Задовільно	$64 \leq RD < 73$
E	Виконання задовольняє мінімальні критерії		$60 \leq RD < 63$
FX	Можливе повторне складання	Незадовільно	$35 \leq RD < 59$
F	Необхідний повторний курс з навчальної дисципліни		$RD < 34$

ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

**Основна література:**

1. Головка О.М. Організація готельного господарства: навч. посіб. К.: Кондор, 2015. 410 с.
2. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Видавництво Іванченка І.С., 2018. 487 с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
4. Розметова О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства : підручник. Кам'янець-Подільський: «Абетка», 2014. 432 с. 11. Ткаченко Т.І. та інші.
5. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. К.: КНТЕУ, 2012. 728 с
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 2-е вид. - К.: Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.
7. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2012. – 340 с.
8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / Анатолій Мазаракі [та ін.] ; ред. Ніла П'ятницька; М-во освіти і науки України, Київський нац. торговельно-економічний ун-т. - 2-ге вид., перероб. та доп. - К.: Центр учбової літератури, 2011. – 579 с.
9. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник для студ. вищих навч. закладів / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. - К.: Ліра-К, 2010. - 386 с.



## Донецький державний університет управління

### Англомовні видання:

1. Bonita Kolb Tourism Marketing for Cities and Towns Paperback (2nd Edit). – 2017. – 262 p
2. June Payne-Palacio, Monica Theis Foodservice Management: Principles and Practices (13th Edition). – 2016.
- 3.

### Інтернет джерела

1. World Tourism Organization. – URL : <https://www.unwto.org/>
2. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року . – URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80>
3. Департамент туризму та курортів – URL : <https://www.me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=3e42d3b8-108a-4c21-a413-8d80aa724e5c&title=ViddilRozvitkuTurizmu>
4. Офіційний сайт Держкомстату України [Електронний ресурс] – URL : <http://www.ukrstat.gov.ua>.
5. Туристические организации (GTA) [Електронний ресурс]. – URL :: <http://www.globaltradealert.org/about>
6. Готелі України. [Електронний ресурс] – URL: <http://www.ukraine-hotel.com>
3. Каталог сайтів - турфірми, готелі, санаторії. – URL: <Http://infotravel.com.ua>