



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ЧАСТИНА І ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 242 «Туризм»

Освітньо-професійна програма: Туризм

Викладач: Халілова-Чуваєва Юлія Олександрівна, доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, кандидат політології, доцент

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу т. 712-40-60

Профайл викладача

Контакт: julik6446@gmail.com

0956871409

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у п'ятому семестрі

Кількість кредитів ECTS- 6,5, годин - 195

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	72	36	36
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна - 123		Заочна - 179

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Програма навчальної дисципліни «Організація готельного і ресторанного господарства» є обов'язковою компонентою освітньої програми з циклу загальної підготовки та має тісні міждисциплінарні зв'язки як з фундаментальними дисциплінами, так і з дисциплінами професійної підготовки. Програма дисципліни «Організація готельного господарства» нерозривно пов'язана з сучасними методами управління, прийняттям управлінських рішень, плануванням діяльності організації.

Предмет навчальної дисципліни - це процеси організації, управління та сервісного обслуговування готельного господарства.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація готельного і ресторанного господарства» є: формування у студентів необхідних теоретичних знань і практичних навичок по здійсненню організації готельного та ресторанного господарства, компетенцій в визначенні взаємозв'язку з туристичним бізнесом готелями на всіх ланках його функціонування, починаючи з процедури створення готелю до культури обслуговування, прийому та обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг, технології надання додаткових послуг, втіленню нових форм організації готельного господарства та ресторанного бізнесу.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Організація готельного та ресторанного господарства» є: визначення теоретичних основ формування і факторів розвитку готельного та ресторанного господарства, класифікації готелів та ресторанів в Україні та світі, опрацювання теоретичного та практичного матеріалу про специфіку управління в різних сферах готельної та ресторанної індустрії та управління готелями в цілому, дослідження організаційних структур готелів, з'ясування їх переваг і недоліків, розгляд служб готелю та ресторану, їх призначення та функціонування, особливості надання послуг харчування у готелі.

В результаті вивчення курсу фізики студенти повинні **знати:**

- теоретичні основи становлення та розвитку готельного господарства в світі та в Україні та взаємозв'язок їх з туристичним бізнесом;
- класифікацію підприємств готельного господарства;

- особливості організації засобів розміщення, призначення і функціонування основних служб готелю;
- особливості різних типів управління готелями та їх службами;
- особливості надання послуг харчування у готелі;
- організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- спеціальні форми обслуговування та матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства;
- організація кейтерінгового обслуговування та обслуговування банкетів, дипломатичних прийомів;
- організація обслуговування іноземних туристів, споживачів на пасажирському транспорті, у місцях відпочинку та під час проведення спеціальних заходів.

вміти:

- класифікувати готельні господарства за різними напрямками;
- аналізувати особливості системи управління готелем, призначення і функціонування основних служб готелю;
набути навичок користування нормативно-експлуатаційною документацією;
- систематизувати та аналізувати статистичні дані щодо діяльності готелів;
- визначати особливості розвитку готельної справи та тенденції на майбутнє;
- характеризувати заклади готельного і ресторанного господарства за типами та категоріями;
- розробляти методику визначення готельного та ресторанного об'єкта;
- організувати харчування туристів в закладах ресторанного господарства, при готелях, під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організувати різні види банкетів-прийомів, в тому числі за протоколом;
- аналізувати особливості системи управління готелем або рестораном, виявляти переваги та недоліки.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач _____ Юлія ХАЛІЛОВА-ЧУВАСЬВА
підпис

Завідувач кафедри _____ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
підпис