

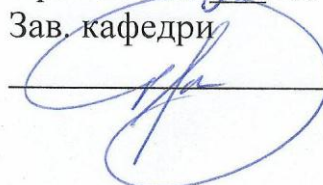
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи

Протокол № 23 від "12.06" 2018 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 6

Розробник: Назаренко І.А.
доцент кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи,
к.т.н.

2018 – 2019 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів Спеціальності 242 «Туризм»
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	6
Загальна кількість годин	180
Кількість модулів	1
Лекції, годин	34
Практичні / семінарські, годин	29
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	117
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	3,7
самостійної роботи студента	6,9
Вид контролю	екзамен

2. Програма дисципліни

Ціль – формування у студентів комплексу знань у сфері організації готельного та ресторанного господарства в сучасних умовах.

Завдання: теоретична та практична підготовка фахівців з питань організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг; оперативного планування в закладах ресторанного господарства; раціональної організації праці; організації постачання та організації виробництва кулінарної продукції, організації процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства, а також з питань бронювання номерів у готелі, реєстрації клієнтів та особливостей обслуговування гостей під час проживання у готелі.

Предмет: характеристика типів, класів закладів ресторанного господарства та їх класифікація; послуги, що надаються в закладах ресторанного господарства; раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства; оперативне планування виробництва; види та форми продовольчого, матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства; організація виробничого процесу; організація обслуговування споживачів; бронювання номерів у готелі, реєстрація клієнтів, забезпечення безпеки в готелі, особливості обслуговування гостей під час проживання у готелі, виписування з номера і від'їзд гостя.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Організація діяльності закладів ресторанного господарства. Характеристика закладів ресторанного господарства.
2. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

3. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
4. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.
5. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.
6. Організація роботи заготівельних та доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.
7. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
8. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
9. Класифікація готелів в Україні за рівнем комфорту.
10. Бронювання номерів.
11. Реєстрація клієнта.
12. Обслуговування гостей під час проживання у готелі.
13. Забезпечення безпеки в готелі.
14. Виписування з номера і від'їзд гостя.
15. АСУ. Автоматизація гостьового циклу за допомогою програмного комплексу «Парус - Готельне господарство».

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Організація ресторанного господарства					
Тема 1. Організація діяльності закладів ресторанного господарства. Характеристика закладів ресторанного господарства	8	2	1		5
Тема 2. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	9	2	2		5
Тема 3. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом	14	2	2		10
Тема 4. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства	14	2	2		10
Тема 5. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства	14	2	2		10
Тема 6. Організація роботи заготівельних та доготівельних цехів закладів ресторанного господарства	20	6	4		10
Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	16	2	4		10
Тема 8. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10	2	2		6
Разом за змістовим модулем 1	105	20	19	-	66
Змістовий модуль 2. Організація готельного господарства					
Тема 9. Класифікація готелів в Україні за рівнем комфорту	7	2	2		3
Тема 10. Бронювання номерів	9	2	1		6
Тема 11. Реєстрація клієнта	11	2	1		8
Тема 12. Обслуговування гостей під час проживання у готелі	14	2	2		10
Тема 13. Забезпечення безпеки в готелі	8	2	1		5
Тема 14. Виписування з номера і від'їзд гостя.	12	2	1		9
Тема 15. АСУ. Автоматизація гостьового циклу за допомогою програмного комплексу «Парус - Готельне господарство».	14	2	2		10
Разом за змістовим модулем 2	75	14	10	-	51
Усього годин	180	34	29	-	117

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
Змістовий модуль 1		
1	Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.	1
2	Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
3	Оперативне планування в закладах ресторанного господарства. Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
4	Раціональні форми розподілу і кооперації праці. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Складання графіків виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
5	Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Організація продовольчого постачання і підбір постачальників для закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	4
6	Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства. Організація роботи заготівельних цехів закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Моделювання раціональної організації робочих місць.	4
7	Характеристика методів і форм обслуговування. Характеристика професійно-кваліфікаційного складу працівників торгової групи приміщень. Вирішення ситуаційних завдань: моделювання процесу обслуговування споживачів(за № варіанту).	4
Змістовий модуль 2		
8	Класифікація, типологія та вимоги до засобів розміщення в Україні	2
9	Особливості надання основних і додаткових послуг під час проживання залежно від категорії і спеціалізації готелю	2
10	Технологічний цикл обслуговування клієнта готелю	2
11	АСУ. Автоматизація гостьового циклу за допомогою програмного комплексу «Парус - Готельне гос-подарство»	2
12	Організація надання послуг харчування у готелі	1
13	Організація надання послуг харчування у номерах готелю	1
Всього		29

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка доповідей за обраною темою.
3. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для закладу ресторанного господарства.
4. Скласти виробничу програму закладу ресторанного господарства.

5. Скласти графік виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства.
6. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для закладу ресторанного господарства.
7. Організувати роботу заготівельних цехів закладу ресторанного господарства.
8. Вирішення ситуаційних завдань.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Організація ресторанного господарства			
Тема 1. Характеристика закладів ресторанного господарства	5	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Характеристика закладів ресторанного господарства Джерело [1, 2, 4, 5, 7]. 2. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
Тема 2. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	5	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства Джерело [1, 2, 4, 5, 7]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання
Тема 3. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом Джерело [1, 2, 4, 5, 7]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.
Тема 4. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства Джерело [1, 2, 4, 5, 7]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.
Тема 5. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Джерела [1, 2, 3, 5, 6]. 2. Виконання індивідуального завдання..	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.
Тема 6. Організація роботи заготівельних та доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація роботи заготівельних та доготівельних цехів закладів ресторанного господарства. Джерело [1, 2, 4, 5, 8]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.
Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
Тема 8. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Разом змістовий модуль 1	66		
Змістовий модуль 2. Організація готельного господарства			

Тема 9. Класифікація готелів в Україні за рівнем комфорту	3	Опрацювання конспекту лекцій за темою: класифікація готелів в Україні за рівнем комфорту Джерело [2, 19, 20, 21, 30]. 1. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
Тема 10. Бронювання номерів	6	Опрацювання конспекту лекцій за темою: бронювання номерів Джерело [2, 19, 21, 30]. 1. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
Тема 11. Реєстрація клієнта	8	Опрацювання конспекту лекцій за темою: реєстрація клієнта Джерело [19, 20, 21, 30]. 1. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
Тема 12. Обслуговування гостей під час проживання у готелі	10	Опрацювання конспекту лекцій за темою: обслуговування гостей під час проживання у готелі Джерело [2, 19, 30]. 2. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
Тема 13. Забезпечення безпеки в готелі	5	Опрацювання конспекту лекцій за темою: забезпечення безпеки в готелі Джерело [20, 21, 30]. 2. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
Тема 14. Виписування з номера і від'їзд гостя	9	Опрацювання конспекту лекцій за темою: виписування з номера і від'їзд гостя Джерело [2, 19, 20, 21]. 2. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
Тема 15. АСУ. Автоматизація гостьового циклу за допомогою програмного комплексу «Парус - Готельне господарство».	10	Опрацювання конспекту лекцій за темою: АСУ. Автоматизація гостьового циклу за допомогою програмного комплексу «Парус - Готельне господарство». Джерело [2, 19, 20, 21, 30]. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
Разом змістовий модуль 2	51		
Разом	117		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності															
	Загальні							Предметно-спеціальні								
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Знання та розуміння напрямків і тенденцій розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства									+							
2. Знання стану інфраструктури готельного та ресторанного господарства									+							
3. Знання організації виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства різних типів та класів									+							
4. Знання та розуміння наукової організації праці, оперативного планування виробництва									+							
5. Уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства										+						
6. Уміння ідентифікувати критерії планування відкриття нових підприємств готельного та ресторанного господарства										+						
7. Уміння виділяти шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази підприємств готельного та ресторанного господарства											+					
8. Уміння моделювати виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.											+					
9. Здатність до використання набутих знань, професійних технологій та інновацій у практичній діяльності;												+				
10. Здатність до критичного оцінювання стану та тенденції розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства.													+			

8. Методи викладання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури), вирішення ситуаційних завдань.

9. Методи оцінювання

Екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються:

у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали				Сума балів
	Підготовка презентації доповіді	Ситуаційні та індивідуальні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	
Змістовий модуль 1					
Тема 1	3		1		4
Тема 2		3	1		4
Тема 3		3	1		4
Тема 4		3	1		4
Тема 5		3	1		4
Тема 6		3	1		4
Тема 7	2		1		3
Тема 8			1		1
Разом змістовий модуль 1	5	15	8	5	33
Змістовий модуль 2					
Тема 9			1		1
Тема 10	3		1		4
Тема 11			1		1
Тема 12	2		1		3
Тема 13			1		1
Тема 14			1		1
Тема 15			1		1
Разом змістовий модуль 2	5		7	5	17
Разом					50

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні рекомендації до виконання практичних занять.
3. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи.
4. Засоби діагностики знань.

12. Рекомендована література

Основна

1. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник / І.А. Назаренко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 185 с.
2. Організація готельного господарства. Навч. посіб. для студ. напряму підготовки 6.140101 ден. та заоч. форм навчання / С.В. Шепелева, Г. В. Руденко. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 497 с.
3. Васильєва О.О. Організація виробництва: навч. посібн. для студ. напряму підгот спец 6.051701 «Харч технології та інженерії» / О.О. Васильєва.– Донецьк, ДонНУЕТ, 2010. – 155с.
4. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська – К: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
5. Малюк Л.П. Організація виробництва на підприємствах. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко. – Полтава: ПУСКУ, 2009 – 254 с.
6. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие / А.С. Курочкин. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
7. Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Підручник / В.В. Архіпов. – К.: Вища школа, 2008. – 346 с.
8. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I-II рівнів акредитації спеціальності 5.091711”Технологія харчування” / Під загальною редакцією В.А. Антонової. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 326 с.
9. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В.Архіпов. – К, Інкос, 2007 – 280 с.
10. Антонова В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие для студентов всех форм обучения специальности «Технология питания» - Донецк: ДонГУЭТ, 2005. – 158 с.
11. Антонова В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие для студентов всех форм обучения специальности «Технология питания» - Донецк: ДонГУЭТ, 2005. – 158 с.
12. П'ятницька Н.А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум: Навчальний посібник для вузів / Н.А. П'ятницька. – К.: Висш. шк., 2005. – 246 с.

13. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О. П'ятницька. – К: КНТУ, 2005. – 632 с.
14. Антонова В.А. Організація й планування виробництва на підприємствах харчування: Навчальний посібник для студентів усіх форм навчання спеціальності «Технологія харчування». – Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. – 161 с.
15. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
16. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
17. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.

Допоміжна

18. Безупречный сервис / Кулинарный институт Америки. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010. – 288 с.
19. Кононыхин С.В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие / С.В. Кононыхин. – Донецкий институт туристического бизнеса. – Донецк, 2010. – 300 с.
20. Медлик С. Гостиничный бизнес : Учеб. для вузов. / С. Медлик, Х. Инграм. – М.: Мунін Г. Б. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібн. / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, Х. Й. Роглев, С. І. Руденко. - К. : Кондор, 2008. - 460 с.
21. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. для студ. вищ. навч. / Л. І. Нечаюк. - К.: Центр навчальної літератури, 2006 . - 348с.
22. Браун Грэм, Хепнер Карон. Практическое пособие для официантов: Пер. с англ. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 272с.
23. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. – К: Академія, 2006. – 312 с.
24. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я.М. Сало. – Львів: афіша. 2005. – 336 с..
25. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т.С. Литвиненко – К: КНТЕУ, 2005. – 85 с.
26. Барановский В.А. Справочник официанта-бармена / В.А. Барановский. – Ростов-на Дону: Феникс, 2003. – 222 с.
27. Зигель Л. и С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Зигель Л. и С., Ленгер Р. и Х., Штиклер Г., Гутмайер В. / Пер. с нем. Бемаю.О. М.: ЗАЩ Изд-во Центрполиграф, 2003. – 288 с.
28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - М.: АСАСЕМІА, 2003. – 416 с.
29. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Повстяна, А.І. Усіна. – Х.: Стандартизація, сертифікація якості, 2002. – с. 214.
30. Линн Ван Дер Ваген. Гостиничный бизнес : серия «Учебное пособие» / Линн Ван Дер Ваген. – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 416 с.

31. Крымская Б.А. Справочник официанта / Б.А. Крымская, В.В. Балашов – М.: Экономика, 1986. – с.192.
32. Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания / Н.А. Надежин, В.А. Красильников, Н.А. Красильников. – М.: Экономика, 1980. – с.128.
33. Періодичні видання: «Академия гостеприимства», «Отельер и ресторатор», «Ресторатор».

Інформаційні ресурси

34. Prohotelia. Туризм, гостиничний и ресторанный бізнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < prohotelia.com.ua >.
35. deRestoran Кафе та ресторани України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://derestoran.com/>>.
36. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://uahotels.com.ua/restaurants.html>>.
37. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < <http://www.ukrbiz.net> >.
38. Офіційний сайт компанії «Ресторатор Україна» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>>.