

**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»**

**(заочна форма навчання)**

**Кількість кредитів ECTS 5**

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	<b>Обов'язкова для студентів Спеціальності 242 «Туризм»</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>весняний</b>
Кількість кредитів	<b>5</b>
Загальна кількість годин	<b>150</b>
Кількість модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>10</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>6</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>134</b>
Вид контролю	<b>екзамен</b>

## 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				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Організація ресторанного господарства</b>					
Тема 1. Організація діяльності закладів ресторанного господарства. Характеристика закладів ресторанного господарства	11	0,5	0,5		10
Тема 2. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	11	0,5	0,5		10
Тема 3. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом	11,5	1	0,5		10
Тема 4. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства	21,5	1	0,5		20
Тема 5. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства	11	0,5	0,5		10
Тема 6. Організація роботи заготівельних та доготівельних цехів закладів ресторанного господарства	11,5	1	0,5		10
Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	11,5	1	0,5		10
Тема 8. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	7	0,5	0,5		6
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>96</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>86</b>
<b>Змістовий модуль 2. Організація готельного господарства</b>					
Тема 9. Класифікація готелів в Україні за рівнем комфорту	3,5	0,5	-		3
Тема 10. Бронювання номерів	6,5	0,5	-		6
Тема 11. Реєстрація клієнта	9	0,5	0,5		8
Тема 12. Обслуговування гостей під час проживання у готелі	11,5	1	0,5		10
Тема 13. Забезпечення безпеки в готелі	5,5	0,5	-		5
Тема 14. Виписування з номера і від'їзд гостя.	10	0,5	0,5		9
Тема 15. АСУ. Автоматизація гостьового циклу за допомогою програмного комплексу «Парус - Готельне господарство».	8	0,5	0,5		7
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>54</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>48</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>134</b>

#### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
<b>Змістовий модуль 1</b>		
1	Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.	0,5
2	Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.	0,5
3	Оперативне планування в закладах ресторанного господарства.	0,5
4	Раціональні форми розподілу і кооперації праці. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць.	0,5
5	Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.	0,5
6	Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.	0,5
7	Характеристика методів і форм обслуговування. Характеристика професійно-кваліфікаційного складу працівників торгової групи приміщень.	1
<b>Змістовий модуль 2</b>		
8	Особливості надання основних і додаткових послуг під час проживання залежно від категорії і спеціалізації готелю	0,5
9	Технологічний цикл обслуговування клієнта готелю	0,5
10	Організація надання послуг харчування у номерах готелю	0,5
11	АСУ. Автоматизація гостьового циклу за допомогою програмного комплексу «Парус - Готельне гос-подарство»	0,5

#### 5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка доповідей за обраною темою.
3. 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	86	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій за темами: Характеристика закладів ресторанного господарства. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Організація роботи заготівельних та доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Джерела [1, 2, 4, 5, 7].</p> <p>2. Виконання індивідуального завдання.</p>	Тестування, вирішення індивідуального завдання
Змістовий модуль 2. Організація готельного господарства	48	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій за темами: Класифікація готелів в Україні за рівнем комфорту. Бронювання номерів. Реєстрація клієнта. Обслуговування гостей під час проживання у готелі. Забезпечення безпеки в готелі. Виписування з номера і від'їзд гостя. АСУ. Автоматизація гостьового циклу за допомогою програмного комплексу «Парус - Готельне господарство».</p> <p>Джерела [ 2, 19, 20, 21, 30].</p> <p>2. Підготовка до презентації доповіді.</p>	Тестування, оцінювання доповідей

## 7. Результати навчання

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. Розподіл балів, які отримують студенти впродовж семестру

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання 1,2	50	100
10	10	30		

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»

### 9. Методичне забезпечення

Електронний конспект лекцій, засоби діагностики знань, тестові завдання для проведення поточного модульного контролю з дисципліни, мультимедійні презентації з курсу.

### 10. 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. Беаю.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.: АСADEMIA, 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: Фенікс, 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, гостиничный и ресторанный бизнес [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < [prohotelia.com.ua](http://prohotelia.com.ua) >.
35. deRestoran Кафе та ресторани України [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://derestoran.com/>>.
36. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://uahotels.com.ua/restaurants.html>>.
37. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < <http://www.ukrbiz.net> >.
38. Официальный сайт компании «Ресторатор Украина» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>>.