

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Організація готельного і ресторанного господарства**

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: Туризм

Спеціальність: 242 «Туризм»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол № від 15.01.2024р.

м. Івано-Франківськ – 2024

## 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Організація готельного і ресторанного господарства
Викладач (-і)	Загнибіда Раїса Павлівна
Контактний телефон викладача	(099) - 754-42-64
E-mail викладача	raisa.zagnubida@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредитів ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/">https://d-learn.pnu.edu.ua/</a>
Консультації	Згідно з графіком консультацій

## 2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Організація готельного і ресторанного господарства» є нормативною дисципліною циклу нормативних навчальних дисциплін і націлена на ознайомлення студентів з теоретичними питаннями щодо сутності та змісту основних понять та процеси організації, управління та сервісного обслуговування готельного і ресторанного господарства.

Зміст курсу передбачає ознайомлення здобувачів із особливостями організації готельного і ресторанного господарства.

## 3. Мета та цілі навчальної дисципліни

**Мета курсу:** 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 та ресторанами на всіх ланках його функціонування, починаючи з процедури створення закладів до культури обслуговування, прийому та обслуговуванню споживачів готельних та ресторанних послуг, технології надання додаткових послуг, втіленню нових форм організації готельного господарства та ресторанного бізнесу.

**Цілі курсу:** вивчення 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, вміння їх розробляти та оцінювати, сформувати систему знань щодо організації готельного і ресторанного господарства.

## 4. Програмні компетентності та результати навчання

### Компетентності:

КК. Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

ЗК 04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК 06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

ЗК 10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 12. Навички міжособистісної взаємодії.

ЗК 13. Здатність планувати та управляти часом.

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно.

СК16.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності

К15.Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

К16.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

K20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

K23. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.

K25. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку.

K26. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.

K27. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.

K28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

K29. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства.

K30. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

K32. Здатність ефективно використовувати інструментарій і технології сучасного менеджменту в управлінні туристичними підприємствами.

K36. Здатність ведення ділових комунікацій.

K45. Здатність і готовність здійснювати перевірку достовірності фактів, інформаційних повідомлень та адекватності туристичних пропозицій з врахуванням сучасного стану та розвитку туристичної галузі на території України та світу загалом.

K50. Формування умінь на основі отриманої інформації формулювати комплексні аналітичні висновки.

K51. Здатність інтерпретувати, систематизувати, критично оцінювати і використовувати отриману інформацію в контексті управлінського завдання або проблеми, що вирішується.

K55. Здатність використовувати в професійній діяльності усне та писемне мовлення державною та іноземними мовами

**Програмні результати:**

ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПР02. 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.

ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПР09. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПР15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.

ГР 17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.

ПР18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

ПР19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.

- ПР20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.
- ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.
- ПР22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.
- ПР23. Розуміти та використовувати основні культурологічні поняття у повсякденному житті.
- ПР26. Здійснювати регламентування спілкування, застосовувати орфоепічні та акцентологічні норми української літературної мови в усному спілкуванні, доречно використовувати моделі звертання, привітання, ввічливості, володіти різними видами усного спілкування; готуватися до публічного виступу.
- ПР27. Демонструвати теоретичну та практичну підготовку із таких питань: інформаційні технології. їх роль місце у сучасному суспільстві.
- ПР28. Адекватно оцінювати раціональні умови життєдіяльності людини.
- ПР35. Вміти використовувати облікову інформацію для контролю за рухом запасів, ефективним використанням грошових коштів.
- ПР36. Використовуючи інформаційно-пошукові системи та інформаційні банки туристичних даних, експериментальні розробки та аналіз інформації вміти виконувати наукові дослідження заданої тематики.
- ПР38. Знати правове регулювання туристичної політики України.
- ПР39. Застосовувати правила та моделі формування програм туристичного обслуговування.
- ПР41. Набуття професійних знань та практичних навичок з організації надання анімаційних послуг в туризмі.
- ПР43. Знати загальні принципи організації систем обслуговування у сфері готельного і ресторанного господарства.
- ПР45. Набуття професійних знань та практичних навичок з організації надання дозвіллевих послуг в туризмі.
- ПР46. З'ясовувати причинно-наслідкові зв'язки в організаціях, аналізувати й узагальнювати матеріал у певній системі, порівнювати факти на основі здобутих із різних джерел знань.
- ПР50. Навчатися самостійно вирішувати типові задачі, які притаманні видам діяльності, відповідно до посад, на яких може працювати випускник вищого навчального закладу.
- ПР52. Знати основні віхи географічного пізнання світу.
- ПР55. Демонструвати знання загальноприйнятих норм поведінки та моралі в міжособистісних відносинах.
- ПР56. Застосовувати отримані знання з вікової психології для організації діяльності й спілкування з туристами для створення умов, що сприяють конструктивному психічному розвитку особистості.
- ПР57. Знати місце і роль галузі туризму в стратегії сталого розвитку території.
- ПР70. Застосовувати вимоги професійної етики та ділового етикету відповідно до корпоративної культури підприємства.
- ПР71. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
- ПР74. Опанувати основи ведення ділової документації українською мовою, використовуючи засоби службово-ділового мовлення.
- ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.
- ПРН 70. Застосовувати вимоги професійної етики та ділового етикету відповідно до корпоративної культури підприємства

## **5. Організація навчання**

### Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	12 годин
Семінарські	18 годин
самостійна робота	60 годин

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
4	242 «Туризм і рекреація»	2	Нормативний
Тематика навчальної дисципліни			
Тема	кількість год.		
	лекції	заняття	сам.роб.
Тема 1. Готельна справа як складова розвитку економіки країни та туризму	2	2	10
Тема 2. Характеристика засобів розміщення та їх послуг	2	4	10
Тема 3. Організація обслуговування туристів у готелях	2	2	10
Тема 4. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	2	4	10
Тема 5. Організація технологічних процесів у ресторанному господарстві	2	4	10
Тема 6. Основні та додаткові послуги закладів готельно-ресторанного господарства	2	2	10
Заг:	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>60</b>
6. Система оцінювання навчальної дисципліни			
Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 30 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 40 балів – тестовий контроль, 20 балів – контроль за самостійною роботою, 10 балів – екзамен.		
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел		
Семінарські заняття	Оцінюються у стобальній шкалі		
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт		
Семестровий контроль у формі екзамену	Форма підсумкового контролю, яка передбачає перевірку розуміння здобувачем освіти теоретичного та практичного програмного матеріалу з усієї дисципліни		
7. Політика курсу			
Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі		
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів		

	освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot, участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали (100 балів за кожен пройдений курс), пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

#### **8. Рекомендована література**

1. HoReCa: Готел. · За ред. Мазаракі А. А. · В-тво: КНТЕУ, 2019 . 412 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб.: Видавництво: ЦУЛ; 2019. 280 с.
3. Готельна справа: Навчальний посібник / О.В. Арпуль, А.Г. Абрамова, Ю.А. Мирошник, О.В. Собін. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2021. 300 с.
4. Загнибіда Р. П. Організація ресторанного господарства: Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для підготовки студентів спеціальності 242 «Туризм» освітньо-кваліфікаційний рівень «бакалавр». Івано-Франківськ, 2017. 136 с.
5. Котенко Р.М. Конспект лекцій з предмету «Організація готельного господарства»: навчально-методичне видання. Івано-Франківськ. Територія друку, 2019. 305 с.
6. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. 213 с.
7. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова .Київ : Видавництво Ліра-К, 2021. 564 с.
8. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
9. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика. Підручник. Київ. «Центр учбової літератури». 2019. 336 с.
10. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>

#### НОРМАТИВНА

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К.: Держспоживстандарт України, 2004.
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги»
3. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
4. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення».
5. ДСТУ 3278 - 95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
6. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002, N 219.

**Викладач**

**доцент кафедри  
готельно-  
ресторанної та  
курортної справи  
Р.П. Загнибіда**