

Код та назва дисципліни українською мовою / Код та назва дисципліни англійською мовою	1-106-6 Організація готельно-ресторанного господарства / 1-106-6 Organization of the hotel and restaurant industry
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для спеціальностей усіх галузей знань
Кафедра	Географії
П.І.П. НПП (за можливості)	Доц. Грушка В.В.
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Курс, семестр(в якому буде викладатись)	2-3-4 курси
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Базові знання з географії
Чому це цікаво / треба вивчати	Готельно-ресторанне господарство є важливою складовою туристичної індустрії. Фахівець в галузі туризму та рекреації повинен орієнтуватись й володіти необхідними знаннями й навичками щодо специфіки та особливостей функціонування закладів розміщення й харчування.
Перелік тем з дисципліни	1. Зміст основних понять готельного господарства 2. Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства 3. Поняття гостинності. Модель та основні концепції гостинності 4. Види сучасних засобів розміщення: класифікація, типологія та вимоги 5. Основні фонди готельного господарства. Готельний простір. 6. Основи управління у готелі 7. Маркетингова діяльність готельного комплексу 8. Характеристика сучасних закладів ресторанного господарства та розвиток системи послуг, що надаються споживачам в ресторанному бізнесі 9. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу, об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства 10. Інформаційне забезпечення сервісно-виробничої діяльності закладів ресторанного господарства 11. Організація роботи складського, тарного господарства
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	На основі аналізу наявних споживчих благ, використовуючи класифікаційні ознаки, визначати потреби потенційних споживачів ресторанних і готельних послуг; використовувати положення цивільного права при підготовці нормативних та інших документів готельно-ресторанного комплексу; визначити заходи, що можуть забезпечити досягнення

	визначених цілей або покращити результати діяльності готельно-ресторанного комплексу.
Очікувані результати навчання	Здобувач освіти повинен знати: основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу; базові теоретичні поняття з організації сервісно-виробничих процесів та діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів ресторанного бізнесу; Здобувач освіти повинен вміти: аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих концепцій сервісно-виробничі процеси ресторанного бізнесу; проектувати процес надання послуг у підприємствах (закладах) ресторанного господарства; застосовувати методи контролю якості продуктів та послуг закладів ресторанного господарства; визначати та формувати організаційну структуру підрозділів підприємства ресторанного господарства, визначати їх завдання та необхідні посади, кваліфікаційний рівень, координувати їх діяльність.
Інформаційне забезпечення	1. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2019. 484 с. 2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, практичні (семінарські) заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	100 осіб

Декан факультету



Дмитро АРХІРЕЙСЬКИЙ