

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

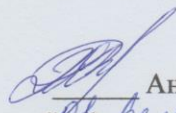
Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

**Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового
виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи**

ЗАТВЕРДЖЕНО

 Директор
Анатолій ХОМИЧ
«07» вересня 2025 р.

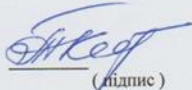
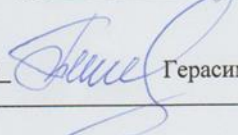
НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

ВСТУП ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	I Транспорт та послуги
Спеціальність	I2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2025 р.

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа »	Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  (підпис) <u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи	Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>1</u> Голова ВЦ(М)К  (підпис) <u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)
Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу	Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>01</u> Голова МР  Герасимик-Чернова Т.П. _____

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Вступ до спеціальності
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 3 кредити ЄКТС, 90 годин Форма контролю – залік. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна за освітньо-професійною програмою
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Устаткування закладів ГРС», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства»
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): : «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві », «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
Метою вивчення дисципліни «Вступ до спеціальності» є системний виклад основних положень, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку феномену міжнародної спільноти XXI століття – готельно-ресторанної справи; розгляд основних закономірностей функціонування туризму через призму його невичерпного потенціалу та визначення конкретних законів його економічного і соціального розвитку на законодавчому рівні як у національних межах держав і країн, так і в системі всесвітніх зв'язків; - історичні етапи становлення галузі готельно-ресторанного бізнесу; - нормативно-правові засади готельно-ресторанного бізнесу; - загальні поняття з туризму, менеджменту готельного та ресторанного сервісу; - роль комунікації в готельно-ресторанному бізнесі та соціально-економічному розвитку країни, створення толерантної взаємодії і комунікацій, а також умов плідної праці та успішного бізнесу представників різних ділових культур.	
Завдання дисципліни: – вивчити історію розвитку готельної та ресторанної справи; – оцінити сучасну роль гостинності в економіці, соціально-культурній і політичній діяльності держав; – виявити фактори, що впливають на розвиток готельно-ресторанної справи; – розглянути класифікацію туризму та дати характеристику його окремим видам;	

– проаналізувати складові готельно-ресторанної індустрії та їх взаємозв'язки; – розглянути роль держави в управлінні готельно-ресторанної справи; – розглянути основні види готельно-ресторанних формальностей.
4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни
ІК. Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
5. Професійні результати навчання
РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.
6. Вимоги до знань і вмінь
У результаті освоєння дисципліни студент повинен знати: – основні поняття і терміни готельно-ресторанної справи; – розвиток, класифікацію та інтеграція готельного бізнесу; – розвиток, концепції та класифікації ресторанного господарства. У результаті освоєння дисципліни студент повинен вміти: – на основі аналізу різних показників визначати основні тенденції розвитку гостинності; – оцінювати сучасну роль готельно-ресторанної справи в економіці, соціально-культурній і політичній сфері діяльності держав; – виявляти фактори, що впливають на розвиток готельно-ресторанної справи;
7. Програма навчальної дисципліни
Тема № 1 <i>Поняття, структура та еволюція гостинності</i> Вступ. Мета та завдання дисципліни «Технологія галузі». Її зв'язок з іншими дисциплінами. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. Модель та основні концепції гостинності. Еволюція індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні. Тема № 2 <i>Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю</i> Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу. Класифікація засобів розміщення у світі. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. Основні служби готелю. Використання автоматизованих систем управління в готелях. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України Тема № 3 <i>Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація</i> Ринок ресторанних послуг. Вплив місця розташування на діяльність ресторану. Поняття "меню" в ресторанній діяльності. Класифікація підприємств харчування. Умови харчування і методи обслуговування. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус. Управління барами: організація та контроль. Тема № 4 <i>Організація готельного господарства</i> Сутність процесу управління готельними підприємством. Технологія та організація прийому - розміщення - виїзду гостей у готелях. Нічний аудит. Обслуговування гостей у

житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю. Організація надання основних і додаткових послуг. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі. Готельна анімація. Забезпечення безпеки готелю. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі. Інфраструктура готелю. Економічна ефективність готельного господарства.

Тема № 5 *Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства*

Архітектура та інтер'єр приміщень готелів. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору. Колір в інтер'єрі. Освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства. Екологічний та функціональний комфорт готелів.

Тема № 6 *Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства*

Характеристика торгівельних приміщень для обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Класифікація методу самообслуговування споживачів. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства. Характеристика і призначення скляного посуду. Характеристика і призначення столової білизни.

Тема № 7 *Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства*

Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи "фуршет". Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

Тема № 8 *Культура обслуговування в готельному господарстві*

Поняття якості готельних послуг. Чинники, які формують якість обслуговування. Вимоги до якісного обслуговування. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах. Додаткові готельні послуги як показник якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування.

Тема № 9 *Кадровий потенціал - основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу*

Функції управління персоналом готелю. Принципи і структура управління персоналом готелю. Технології управління персоналом у сфері гостинності. Маркетинг персоналу в індустрії гостинності. Добір персоналу готельно-ресторанного закладу та створення атмосфери команди. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності. Мотиваційна програма - запорука успіху готельного та ресторанного підприємства. Види графіків роботи ресторанних підприємств з урахуванням виробничо-торговельної діяльності. Функціональні обов'язки персоналу ресторану. Функціональні обов'язки персоналу готелю.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни

Назва розділу і теми	Кількість годин
----------------------	-----------------

Вступ. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище	
Поняття, структура та еволюція гостинності	4
Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю.	4
Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація	6
Організація готельного господарства	4
Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства	4
Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
Культура обслуговування в готельному господарстві	3
Кадровий потенціал - основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу	2
Всього	35

9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим

10. Рекомендована література

10.1. Література до теоретичного курсу.

Основна

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
3. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за заг. ред. Н. О. Пятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
5. Організація туризму: підруч. / за ред І. М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2013. 541 с.
6. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків та ін. Тернопіль : Вид. ТНТУ. 2010. 300 с.
7. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
8. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : "Видавництво Ліра-К", 2016. 280 с.

10.2. Література до практичних та лабораторних занять.

9. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм. Готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. Київ : Знання України, 2002. 358 с.
10. Бейдик О. О. Рекреаційно-туристичні ресурси України: Методологія та методика аналізу, термінологія, районування : монографія. Київ : РВЦ "Київський університет", 2001. 395 с.
11. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці : Книги-XXI, 2003. 300 с.
12. Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм. Москва : ЮНИТИ, 2003, 1063 с.
13. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ : "Альтерпрес", 2002. 436 с.
14. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. Пятницької. - К.: КНТЕУ, 2015. - 430 с.
15. Менеджмент туристичної індустрії : навч. посіб. / за ред. проф. І.М. Школи. Чернівці, 2003. 596 с

10.3. Інформаційні ресурси

1. <http://www.ltklntu.org.ua/%d0%be%d0%bf%d1%96%d1%80-%d0%bc%d0%b0%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%96%d0%b0%d0%bb%d1%96%d0%b2/>