

Фаховий коледж Закарпатського угорського інституту імені Ференца Ракоці II

Освітньо-професійний ступінь	<i>Фаховий молодший бакалавр</i>	Форма навчання	<i>денна</i>	Навчальний рік/ семестр	<i>2025-2026 н.р. 6 семестр</i>
-------------------------------------	----------------------------------	-----------------------	--------------	--------------------------------	-------------------------------------

Силабус

Назва навчальної дисципліни	Організація готельного та ресторанного обслуговування
Циклова комісія	Туризм
Освітня програма	Туризм
Тип дисципліни, кількість кредитів та годин (лекції/семінарські, лабораторні заняття/самостійна робота)	Тип дисципліни: <i>обов'язкові</i> Кількість кредитів: 5 Кількість годин: 150 Лекційні заняття: 40 Лабораторні заняття: 0 Практичні заняття: 36 Самостійна робота: 74
Викладач(і) відповідальний(і) за викладання навчальної дисципліни (імена, прізвища, наукові ступені і звання, адреса електронної пошти викладача/ів)	Бірток Ференц Федорович викладач birtok.ferenc@kmf.org.ua посилання на курс в Classroom консультації щовівторка о 14.00 -15.00 або за домовленістю чи електронною поштою
Пререквізити навчальної дисципліни	Географія туризму і рекреація
Анотація дисципліни, мета та очікувані	Мета вивчення дисципліни - Є формування знань і навичок стосовно організації функціонування підприємств

**програмні результати
навчальної дисципліни,
основна тематика
дисципліни**

готельного бізнесу на ринку готельних послуг, сприйнятті ними сфери гостинності як невід'ємної частини ринку туристичних послуг; яка набуває все більшого значення в економічному житті країни.

Підготувати студентів по темі Організація туристичної діяльності. Ознайомити студентів з головними рисами туристичної діяльності в Україні та за кордоном.

Основними завданнями - вивчення дисципліни « Організація готельного обслуговування » є теоретична і практична підготовка майбутніх туризмознавців з питань:

Знання, вміння, навички, якими повинен володіти здобувач, щоб приступити до вивчення дисципліни:

- знати особливості туристичного продукту;
- вміти розраховувати основні показники фінансової діяльності турпідприємства;
- знати регіональну структуру та територіальні особливості областей України

Вивчення дисципліни « Організація ресторанного обслуговування » є теоретична і практична підготовка майбутніх туризмознавців з питань:

–Методичні: навчити студентів використовувати теоретичні та практичні вміння з гастрономії та її організації.

– Пізнавальні: дати загальну картину про організацію гастрономічних послуг та послуг громадського харчування. Разом з вивченням методів підготування сировини та гігієнічними вимогами приготування їжі, звернути увагу на методи та способи зберігання їжі, кухонно-технологічні етапи, знання продуктів харчування та напоїв, а також спеціальні дієтичні потреби сучасної епохи.

–Практичні: використання отриманих теоретичних знань на практиці: приготування гарячих і холодних страв, їх подача та вибір напоїв, а також набуття практичних вмінь у організації бенкетів та продажу продукції.

Компетентності:

Загальні компетентності:

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 5. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 8. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

Спеціальні компетентності:

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики туристичного бізнесу у професійній діяльності фахівця туристичного супроводу.

СК 4. Здатність проводити моніторинг ринку туристичних послуг.

СК 5. Здатність створювати туристичний продукт, надавати туристичну послугу (перевезення, тимчасове розміщення, харчування; екскурсійне, курортне, спортивне, розважальне та інше обслуговування).

СК 7. Здатність виконувати вимоги законодавства щодо забезпечення безпеки туристів, збереження їх майна, охорони туристичних ресурсів України і довкілля.

СК 9. Здатність використовувати у професійній діяльності інформаційні технології.

СК 10. Здатність застосовувати організаційні й технологічні процеси суб'єкта туристичної сфери.

СК 11. Здатність реалізовувати ефективні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

СК 13. Здатність працювати в команді й налагоджувати міжособистісну взаємодію під час розв'язання професійних задач.

Програмні результати навчання:

РН 3. Володіти державною та іноземною мовами у професійній діяльності.

РН 4. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі у професійній діяльності.

РН 8. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 10. Забезпечувати процес комплексного обслуговування клієнтів під час надання туристичної послуги та реалізації туристичного продукту.

РН 11. Застосовувати навички командної роботи, лідерства для налагодження комунікації у професійній діяльності.

РН 12. Застосовувати знання з психології, що сприяють розвитку загальної культури, для вирішення професійних задач.

РН 14. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг у професійній діяльності.

РН 15. Використовувати сучасні інформаційні комунікаційні технології для розв'язання професійних задач.

Основна тематика дисципліни:**І модуль: Організація обслуговування туристів в готелях**

Тема 1. Визначення понять.

Тема 2. Групування та типізація комерційних нічлігів.

Тема 3. Класифікація готелів.

Тема 4. Систематизація готельної діяльності за функціями.

			Тема 5. Систематизація готельної діяльності за функціями. II модуль: Систематизація готельної діяльності за функціями Тема 6. Об'єктивні передумови надання готельних послуг. Тема 7. Робота та завдання Front Office. Тема 8. Робота та завдання Housekeeping. Тема 9. Організація прибиральних робіт у приміщеннях загального користування підприємств готельного господарства. Тема 10. Організація білизняного господарства у підприємствах готельного господарства. III модуль: Організація харчування туристів Тема 11. Послуги харчування. Тема 12. Методи обслуговування. Тема 13. Санепідеміологічні та гігієнічні вимоги. Тема 14. Система НАССР. Тема 15. Основи продовольчих знань. IV модуль: Склад, подання та видача страв Тема 16. Меню. Склад, подання та видача страв. Тема 17. Склад, подання та видача страв. Тема 18. Групи напоїв. Винна карта (меню напоїв). Тема 19. Історія готельно-ресторанної справи. Тема 20. Страви угорської та української кухні.
Критерії контролю та оцінювання результатів навчання			
Семестрові завдання	Бали	Критерії оцінювання	
Модульна контрольна робота (МКР): МКР №1 та МКР №2	40 балів	За правильне та точне виконання завдання можете отримати 0-40 бали.	
Робота на семінарських заняттях: - виконання практичних завдань (презентація, реферат	20 балів	Підготовка реферативних доповідей з мультимедійними презентаціями, можете отримати 0-20 бали.	

складання хронол.таблиці) робота в групах		
Екзамен*	Семестрове оцінювання результатів у формі іспиту проводиться за 5-бальною системою.	Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, практичні заняття, самостійних завдань, а також виконання контрольних заходів. Дисципліна завершується іспитом, де студент може отримати 0-40 балів.
Інші інформації про дисципліни (політика дисципліни, технічне та програмне забезпечення дисципліни тощо)	Відвідування навчальних занять обов'язкове, основні вимоги до студентів: активність на практичних заняттях, дедлайн, відпрацювання пропущених занять, допуск до підсумкового контролю; дотримання правил академічної доброчесності: самостійне виконання навчальних і контрольних завдань; правильне цитування з посиланням на автора, посилання на джерела інформації. Навчальні заняття проводяться в спеціалізованих кабінетах, обладнаних мультимедійними проекторами; в закладі забезпечено необмежений вільний доступ до інформаційних ресурсів. При дистанційній або змішаній формах навчання використовується інструментарій платформи Google Classroom Навчальні ресурси: презентації лекцій, плани практичних занять, методичні вказівки та практичні рекомендації до виконання завдань на сторінці курсу в Google Classroom, методичні рекомендації до підготовки і захисту творчих проєктів, виконання індивідуальних завдань і самостійної роботи.	
Базова література навчальної дисципліни та інші інформаційні ресурси	Базова література 1. М. Мальська, О. Бордун - Організація та планування діяльності туристичних підприємств, Центр навчальної літератури, 2019 р. 2. І.М. Писаревський, С.О. Погасій, І.Б. Андренко, М.М. Покологна, І.В. Сегеда - ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ . Підручник, Харків – 2008 р. 3. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування Бібліотека українських підручників– Київ, 2020 (https://westudents.com.ua/knigi/605-organzatsiya-gotelnogo-obslugovuvannya-malska-mp.html)	

4. Байлик С. І. Організація готельного господарства: підручник / С. І. Байлик, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
5. Данько Н.І. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / Н.І. Данько, А.Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О.Вишневська [за заг. ред.А.Ю. Парфіненка]. – Харків : ХНУ імені В. Н.Каразіна, 2017. – 288 с.
6. Лук'янов, В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування [Текст] : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – Київ : Кондор, 2012. – 346 с. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика: підручник. 2 видання, перероб. та доп. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К.: Центр учбової літера-тури, 2012. – 472 с.
7. Офіційний сайт «HoReCa» Hotelstars Union 2015-2020. – Режим дос-тупу: <https://www.hotelstars.eu/criteria/>
8. Офіційний сайт Hotel.info. – Режим доступу : <http://www.hotel.info>

Додаткова література

9. Мальська М. П. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика : навч. посіб. / М. П. Мальська, О. Ю. Бордун. – К. : Центр навч. л-ри, 2012. – 248 с.
10. Мальська М. П. Організація туристичного обслуговування : підручник / М. П. Мальська, В. В. Худо, Ю. С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 275 с.
11. Мальська М. П. Туристичний бізнес : теорія та практика : навчальний посібник / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 424 с.
12. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. В. Худо. – 2-ге вид. перероб. і доп. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 368 с.
13. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной Службы гостиницы. Учебное пособие. / Т.Л. Тимохина – М.: ИД ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008. – 352 с. 4. Уніфіковані технології готельних послуг: Навчальний посібник– К.: Вища школа, 2001. 28 – 237 с.
14. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание. Учебное пособие: 3-е изд. / С.И. Байлик – К.: Дакор, 2008. – 288 с.

	15. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472с. 16. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной Службы гостиницы. Учебное пособие. / Т.Л. Тимохина – М.: ИД ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008. – 352 с. 4. Уніфіковані технології готельних послуг: Навчальний посібник– К.: Вища школа, 2001. 28 – 237 с. 17. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч. посібник. Текст/Г.Я. Круль .-К.: Центр учбової літератури, 2011-368 18. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч. посібник. Текст/Г.Я. Круль .-К.: Центр учбової літератури, 2017-367 10. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник Текст / Т.Г. Сокол .- К. : Альтерпрес, 2009. -447с.: 16с.
--	--