

Готельна і ресторанна справа

Кредити та кількість годин:	6 кредити ECTS; 180 годин; лекційні – 42, практичні – 38, самостійна робота – 100;
-----------------------------	--

I. Опис навчальної дисципліни

«Готельна і ресторанна справа» – це навчальна дисципліна, спрямована на формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок організації, управління та обслуговування у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Курс охоплює питання структури й функціонування підприємств індустрії гостинності, принципів сервісу, технологій надання послуг, сучасних тенденцій розвитку готельно-ресторанної справи, організації роботи персоналу, маркетингу, економіки, правового регулювання та безпеки споживачів. Особлива увага приділяється розвитку професійних компетентностей, необхідних для успішної діяльності у конкурентному середовищі сфери гостинності

II. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою курсу є формування загальних і фахових компетентностей, достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Дисципліна покликана навчити студентів організовувати сервісно-виробничі процеси, забезпечувати якість і безпеку послуг, аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності, впроваджувати інноваційні підходи та ефективно взаємодіяти з клієнтами й партнерами

Завданням навчальної дисципліни є набуття у здобувачів формування таких загальних і фахових компетентностей:

ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії.

ФК01. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

ФК06. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

ФК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.

ФК16. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

III. Результати навчання

Програмні результати навчання:

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

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

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

ПР22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

IV. Програма навчальної дисципліни

№	Тема дисципліни
---	-----------------

1.	Історія індустрії гостинності
2.	Сучасні тенденції в готельній справі.
3.	Класифікація засобів розміщення
4.	Технологічний процес надання готельних послуг
5.	Служби готелю
6.	Організація і надання готельних послуг
7.	Історія розвитку ресторанної справи
8.	Класифікація закладів харчування
9.	Організація обслуговування туристів
10.	Технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства
11	Сучасні тенденції в ресторанному бізнесі