

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ДВНЗ «Прикарпатський національний університет**  
**імені Василя Стефаника»**

**Факультет туризму**  
*Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи*

**НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ**  
**ФАХОВИХ ДИСЦИПЛІН ДЛЯ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ**  
**СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК**

*За редакцією проф. В.М. Клячука*

**Івано-Франківськ, 2017**

**УДК 37.09:379.8(072/073)**  
**ББК 74.04(4Укр)**

Навчальні програми фахових дисциплін для підготовки бакалаврів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму / ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». – Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. – 220 с.

**Рекомендовано до видання Вченою радою Факультету туризму  
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет  
імені Василя Стефаника»**

**РЕЦЕНЗЕНТИ:**

**ВЕЛИКОЧИЙ В.С.**, доктор історичних наук, професор, декан Факультету туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»;

**ЧОРНА Л.В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризмознавства і краєзнавства, заступник директора з навчальної роботи Факультету туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника».

© В.М. Клапчук, 2017

© Авторський колектив, 2017

© Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», 2017

© Видавництво «Фоліант», 2017

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b>		<b>5</b>
<b>1. Цикл фундаментальної, природничо-наукової підготовки</b>		<b>7</b>
1.1. Харчова хімія	Хацевич О.Б.	7
1.2. Мікробіологія	Абрат О.Б.	12
1.3. Мікроекономіка	Мендела І.Я.	16
1.4. Макроекономіка	Мендела І.Я.	22
1.5. Світове готельне господарство	Польова Л.В.	28
1.6. Економіка підприємства	Мендела І.Я.	32
1.7. Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Оришко С.П.	39
1.8. Маркетинг готельно-ресторанного господарства	Оришко С.П.	47
1.8. Устаткування закладів ГРГ	Андрухів Я.М.	55
<b>2. Цикл професійної та практичної підготовки</b>		<b>64</b>
2.1. Інженерна графіка	Богославець І.М.	64
2.2. Товарознавство	Котенко Г.С.	69
2.3. Організація готельного господарства	Котенко Р.М.	82
2.4. Організація ресторанного господарства	Лояк Л.М.	90
2.5. Технологія продукції ресторанного господарства	Лояк Л.М.	110
2.6. Громадське будівництво, інженерне обладнання споруд	Калуцький І.Ф.	123
2.7. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Котенко Г.С.	128
2.8. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	Богославець І.М.	136
<b>3. Дисципліни за вибором ВНЗ</b>		<b>141</b>
3.1. Безпека життєдіяльності	Борик В.В.	141
3.2. Стандартизація, сертифікація, метрологія	Орлова В.В.	147
<b>4. Дисципліни вільного вибору студента</b>		<b>153</b>
4.1. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	Мендела І.Я.	153
4.2. Основи наукових досліджень та організації навчального процесу	Новосьолов О.В.	157
4.3. Рекреаційні комплекси світу	Калуцький І.Ф.	164
4.4. Бухгалтерський облік	Орлова В.В.	170

4.5. Статистика в готельно-ресторанній справі	Мендела І.Я.	<b>178</b>
4.6. Етнічні кухні	Польова Л.В.	<b>182</b>
4.7. Організація рекреаційних послуг	Клапчук В.М.	<b>187</b>
4.8. Інноваційні технології в ГРС	Новосьолов О.В.	<b>194</b>
4.9. Кулінарне мистецтво	Польова Л.В.	<b>200</b>
4.10. Культура в готельно-ресторанній справі	Загнибіда Р.П.	<b>205</b>
4.11. Барна справа	Котенко Г.С.	<b>209</b>
4.12. Документоведення в готельно-ресторанній справі	Загнибіда Р.П.	<b>214</b>

## ВСТУП

Бакалаврів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» готують згідно відповідної Освітньої програми.

ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» в повному обсязі забезпечений документацією, передбаченою Освітніми програмами, Освітньо-кваліфікаційними характеристиками, навчальними планами і програмами навчальних дисциплін. Вони узгоджені; дотримано співвідношення навчального часу між циклами підготовки; відповідають вимогам змісту підготовки, потребам ринку праці та особистості; вирішують питань безперервності, наступності та ступеневості підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи.

Освітні програми, що є базою для підготовки навчальних і робочих навчальних планів на ступінь бакалавра, затверджені Вченою радою ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» та базуються на нормативних документах Міністерства освіти і науки України.

Навчальними планами, окрім нормативних дисциплін, передбачено вивчення дисциплін за вибором навчального закладу та вільного вибору студентів. Виходячи з цього, виникла необхідність розробки посібника, де були б викладені навчальні програми всіх фахових дисциплін для підготовки бакалаврів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (структурно-логічна схема наведена на рис. 1).

**Структурно-логічна схема спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

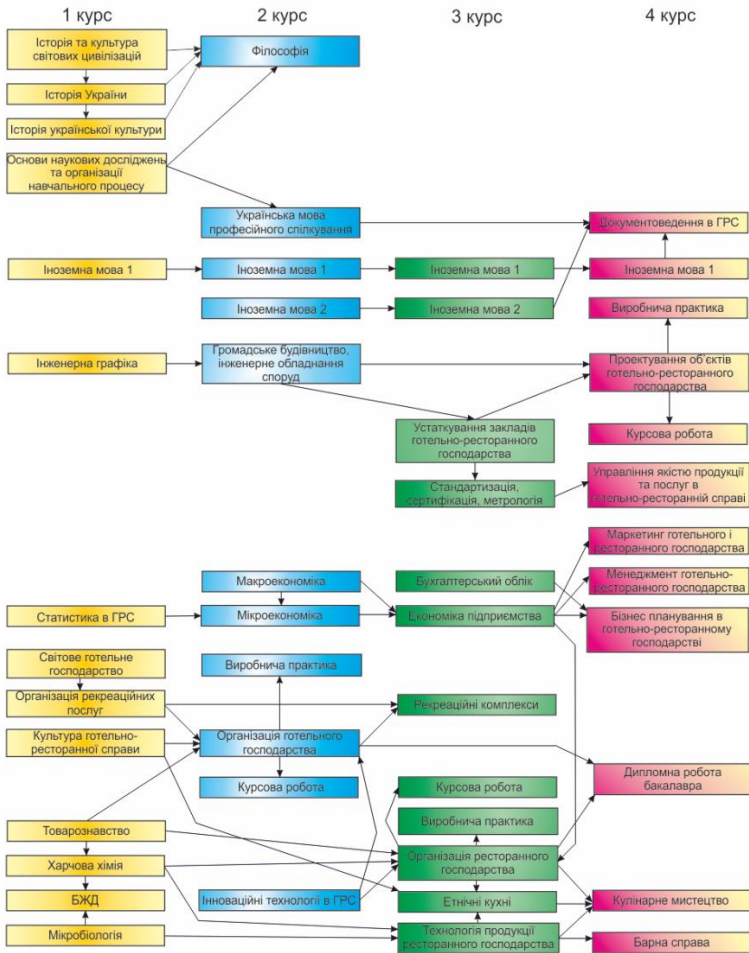


Рис. 1. Структурно-логічна схема підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

# 1. ЦИКЛ ФУНДАМЕНТАЛЬНОЇ, ПРИРОДНИЧО-НАУКОВОЇ ПІДГОТОВКИ

## 1.1. ХАРЧОВА ХІМІЯ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Хацевич О.М.**, викладач кафедри органічної та аналітичної хімії,  
кандидат технічних наук.

### Вступ

**Мета:** формування необхідних знань з позиції хімічної логіки про чинники, що забезпечують якість готової харчової продукції. Їх знання є необхідною умовою для формування навичок спрямованого регулювання процесів, які забезпечують якісні характеристики харчових систем.

**Завдання:** формування необхідних знань з позицій хімічної логіки про чинники, що забезпечують якість готової харчової продукції.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

**знати:**

- особливості хімічного складу рослинної та тваринної сировини;
- аліментарні, есенціальні, неаліментарні речовини їжі;
- межі взаємозамінності макронутрієнтів;
- чинники, які обумовлюють якість харчової сировини та готової продукції.

**вміти:**

- диференційовано та обґрунтовано вирішувати питання технології харчових продуктів, створювати функціональні харчові продукти з заданими властивостями;
- використовувати знання про хімічний склад сировини та способи її переробки для прогнозування якості готової продукції.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни  
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ХІМІЯ РЕЧОВИНИ В ПРОДУКТАХ  
ХАРЧУВАННЯ ЛЮДИНИ.**

**Тема 1. Основні напрями та загальні принципи хімії харчових**

**речовин.** Вступ, Предмет, мета та завдання курсу «Харчова хімія».

**Тема 2. Основи загальної хімії.** Основні поняття та закони хімії. Будова атома. Хімічний, зв'язок і будова молекул. Класифікація та номенклатура неорганічних сполук. Основні закономірності перебігу хімічних реакцій. Хімічна кінетика. Хімічна рівновага. Вода, її фізичні та хімічні властивості. Розчини. Гідроліз солей. Окисно-відновні реакції.

**Тема 3. Основи неорганічної хімії.** Хімія з-елементів. Хімія р-елементів. Метали. Хімія б-елементів. Комплексні сполуки. Мінеральні елементи. Роль мінеральних речовин в організмі людини. Мінеральний склад основних продуктів харчування. Мікроелементи в організмі людини.

**Тема 4. Основи аналітичної хімії.** Основи якісного аналізу. Групи катіонів та аніонів. Основи кількісного аналізу. Гравіметричний метод аналізу. Титрометричні методи аналізу. Фізико-хімічні методи аналізу, інструментальні методи аналізу.

**Тема 5. Основи фізичної та колоїдної хімії.** Електрохімічні властивості молекул. Міжмолекулярна взаємодія. Основні поняття, терміни термодинаміки. Перший закон термодинаміки. Закони термохімії. Хімічна рівновага. Класифікація гетерогенних систем. Електродні потенціали. Хімічні джерела струму. Корозія металів. Електроліз. Швидкість хімічних реакцій. Каталіз та каталізатори. Поверхневі явища, та адсорбційні рівноваги. Класифікація колоїдних систем. Методи одержання та властивості дисперсійних систем. Агрегатна стійкість. Коагуляція. Напівколоїдні розчини високомолекулярних сполук.

**Тема 6. Основи біоорганічної хімії.** Теоретичні основи органічної хімії. Вуглеводні, Класифікація. Фізичні та хімічні властивості. Властивості гідрокси- та оксосполук, Класифікація, номенклатура, фізичні і хімічні властивості спиртів та фенолів. Багатоатомні спирти як цукрозамінники. Феноли як антиоксиданти. Фенольні сполуки рослинного походження. Класифікація, номенклатура та властивості альдегідів і кетонів. Карбонільні сполуки – речовини аромату. Карбонові кислоти. Класифікація, номенклатура, фізичні та хімічні властивості кислот. Харчові кислоти в харчуванні. Методи визначення кислот в харчових продуктах.

**Тема 7. Аміни. Амінокислоти. Пептиди. Нітрогеновмісні гетероциклічні сполуки.** Класифікація, номенклатура. Поняття про діазо- та азосполуки, азобарвники. Поняття про нітрогеновмісні



гетероциклічні сполуки. Класифікація, номенклатура, Есенціальні та неесенціальні амінокислоти, поняття про пептиди. Будова пептидного зв'язку.

**Тема 8. Білки, їх перетворення при зберіганні та переробці сировини.** Класифікація та будова білків. Роль білків в харчуванні та технології харчових речовин. Поняття про ферменти. Білки в харчуванні людини. Амінокислотний склад білків. Амінокислотний скор. Норма білків та амінокислот для організму. Білки харчової сировини. Зміни білків при переробці харчової сировини в готові продукти, а також при зберіганні. Основні властивості білків і амінокислот (гідратація, денатурація, ліноутворення), їх роль в технології харчових продуктів. Харчова алергія. Розпад білків під час травлення. Нуклеїнові кислоти. Синтез білка.

**Тема 9. Вуглеводи в сировині та продуктах харчування.** Класифікація вуглеводів як компонентів їжі, харчова цінність, норми споживання. Біологічні функції моно- та олігосахаридів у харчових продуктах. Структурно-функціональна роль полісахаридів (крохмаль, глікоген, целюлоза, геміцелюлоза, пектин). Вміст вуглеводів у рослинній сировині та продуктах харчування. Вуглеводи при зберіганні сировини та переробці в продукти харчування. Обмін вуглеводів.

Харчові продукти багаті вуглеводами.

**Тема 10. Ліпіди.** Будова та склад ліпідів, їх вміст в рослинній та тваринній сировині. Прості та складні ліпіди. Склад олій та жирів. Ацилгліцерин. Воски. Гліколіпіди. Фосфоліпіди. Запасні ліпіди. Роль в харчуванні. Структурні ліпіди. Обмін ліпідів. Ліпіди в сировині та продуктах харчування. Хімічний склад та основні функції жирів. Есенціальні вищі жирні кислоти. Супутні речовини жирів – стероїди, пігменти, їх значення в харчових технологіях. Харчова цінність олій та жирів, поліненасичені жирні кислоти.

## ***ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ПРИНЦИПИ ТА ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ. ПОНЯТТЯ ПРО ВІТАМІНИ І ХАРЧОВІ ДОБАВКИ.***

**Тема 11. Вітаміни.** Роль вітамінів в харчуванні та харчовій технології.

**Тема 12. Харчові добавки.** Визначення. Класифікація. Загальні підходи до підбору технологічних добавок. Безпека харчових добавок. Речовини, які змінюють структуру, фізико-хімічні властивості,

впливають на смак та аромат харчових продуктів Харчові добавки, які уповільнюють мікробіологічне та окислювальне псування (консерванти, антибіотики). Біологічно активні добавки (БАД) в сучасній нутріціології їх класифікація. Основні сфери використання БАД. Відмінності між БАД та лікарськими засобами, БАД та їжею.

**Тема 13. Безпека харчових продуктів.** Класифікація чужорідних речовин та шляхи їх попадання в продукти. Міра токсичності речовин. Токсичні елементи. Радіоактивне забруднення. Забруднення речовинами, які використовують в рослинництві та тваринництві. Природні токсиканти. Бактеріальні токсини. Мікотоксини та способи їх видалення з продуктів харчування. Фальсифікація харчових продуктів: аспект безпеки. Генетично модифіковані продукти харчування.

**Тема 14. Наукові основи раціонального харчування.** Фізіологічні аспекти хімії харчових речовин. Харчування і травлення. Теорії та концепції харчування. Рекомендовані норми споживання харчових речовин та енергії. Концепція здорового харчування.

**Тема 15. Методи дослідження якості сировини та харчових продуктів.** Методи дослідження мінеральних речовин, білкових, речовин, ліпідів, вуглеводів сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.

### **Методичне забезпечення**

1. Плахоткин В.Я. Контроль качества пищевых продуктов / В.Я. Плахоткин. – К.: Урожай, 1988. – 242 с.
2. Плахоткін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв / В. Я. Плахоткін, І. С.Тюрікова, Г.П.Хомич. – К.: Центр навчальної літератури. 2006. – 640 с.

### **Рекомендована література**

#### **Базова**

1. Скурихин И.М. Все о пище с точки зрения химика. / И.М. Скурихин, А.И. Нечаев. – Москва: Высшая школа, 1991. – 288 с.
2. Лабій Ю.М. Харчова хімія. Навчальний посібник. / Ю.М. Лабій. – Івано-Франківськ: ПНУ, 2012. – 104 с.
3. Ластухін Ю.О. Органічна хімія / Ю.О. Ластухін, С.А. Воронов. – Л., 2000. – 586 с.
4. Пересічний М.І. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко. – К.: КНТЕУ, 2003. – 322 с.

5. Терней А. Современная органическая химия в двух томах / А.Терней. – М.: Мир, 1981. – 679 с.
6. Курта С.А. Органічна хімія / С.А.Курта. – Ів-Франк., 2006. – Ч.1. – 250 с.; Ч. 2. – 150 с.

### *Допоміжна*

1. Крестович В.П. Биохимия растений /В.П.Крестович. – М.: Высшая школа, 1980. – 445 с.
2. Ершов Ю.А. Механизмы токсического действия неорганических соединений / Ю.А.Ершов, Т.В.Плетнева. – М. Медицина, 1989. – 272 с.
3. Покровский А.А. Рот, биохимии в развитии науки о питании /А.А. Покровский – М.: Наука, 1974. – 246 с.
4. Толстогузов В.Б. Новые формы белковой пицц / В.Б.Толстогузов – М.: Агропромиздат, 1987. – 304 с.
5. Левітін С.Я. Загальна та неорганічна хімія: підручник. / С.Я. Левітін, А.М. Бризицька, Р.Г. Юпова. – Вінниця: Нов. Книга, 2003. – 468 с.
6. Сегеда А.С. Аналітична хімія. Якісний аналіз: навч.-метод, посіб. / А.С. Сегеда. – К.: ЦУЛ, 2002. – 524 с.
7. Кострицкий А.І. Фізична та колоїдна хімія : навч. посіб. / А.І. Кострицкий, О.Ю. Калінков, В.М. Тіщенко, О.М. Берегова. – К. : Центр навч. літ-ри, 2008. – 496 с.
8. Бобрівник Л.Д. та ін. Органічна хімія / Л.Д. Бобрівник та ін. – К.: Ірпінь : ВФТ «Перун», 2002. – 385 с.
9. Кнорре Д.Г. Биологическая химия / Д.Г. Кнорре, С.Д. Мызина. –М. : Высш. шк., 2000. – 479 с.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання:**

- Поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
- Підсумковий контроль (контрольна робота, екзамен).

## 1.2. МІКРОБІОЛОГІЯ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Абрат О.Б.**, доцент кафедри біохімії та біотехнології, кандидат біологічних наук.

### Вступ

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Мікробіологія» є формування знань з основ мікробіології для наступного їх застосування у професійній діяльності.

**Завдання** – розкрити основи морфології та фізіології мікроорганізмів, поширення мікроорганізмів у природі, організмі людини та харчових продуктах; обґрунтувати значення мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів; засвоїти мікробіологічні процеси псування харчових продуктів і заходи їх профілактики; отримати практичні навички вивчення мікроорганізмів у об'ємі, необхідному для проведення санітарно-мікробіологічного контролю основних груп харчових продуктів та приміщень.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні набути наступних **компетенцій**:

#### **знати:**

- завдання та значення курсу;
- будову та основні метаболічні процеси у мікроорганізмі;
- значення мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів;
- основних представників патогенних мікроорганізмів і основи профілактики харчових захворювань;
- особливості мікрофлори основних груп харчових продуктів;
- техніку безпеки при роботі з мікроорганізмами;
- вплив чинників зовнішнього середовища на мікроорганізми та їх екологію.

#### **вміти:**

- користуватись приладами та обладнанням мікробіологічної лабораторії;
- вирощувати та досліджувати певні види мікроорганізмів;
- виконувати аналізи складу мікрофлори різних субстратів, зокрема харчових;

- обґрунтувати умови та дії з метою стимулювання бажаних мікробіологічних процесів і гальмування шкідливих;
- обґрунтувати застосовування заходів профілактики харчових захворювань та забрудненості приміщень у сфері готельного обслуговування.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. СТРУКТУРНО-ФУНКЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ МІКРООРГАНІЗМІВ. ЕНЕРГЕТИЧНИЙ ОБМІН**

**Тема 1. Організація та життєдіяльність бактерій, вірусів, дріжджів, плісневих грибів.** Значення мікробіології в технологіях виготовлення та використання харчових продуктів. Коротка історія розвитку мікробіології. Принципи класифікації мікроорганізмів. Будова та організація бактерій. Віруси. Будова та організація дріжджів. Будова та організація плісневих грибів. Спороутворення.

**Тема 2. Фізіологія мікроорганізмів. Поширення у природі.** Поняття про метаболізм мікроорганізмів. Потреби у живленні прокариотів. Типи і способи живлення. Поступлення речовин у клітину. Поширення мікробів у природі (повітря, вода, ґрунт).

**Тема 3. Способи отримання енергії мікроорганізмами та їх внесок у розвиток харчової промисловості.** Бродіння та його типи. Аеробні процеси та їх значення.

**МОДУЛЬ 2. МІКРООРГАНІЗМИ У ВИРОБНИЦТВІ ТА ЗБЕРІГАННІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Тема 4. Харчові захворювання.** Особливості патогенних мікроорганізмів. Мікробіологічний контроль якості продуктів харчування. Санітарно-показові мікроорганізми.

**Тема 5. Мікроорганізми у сировині та готових продуктах харчування. Нормування якості харчових продуктів.** Мікробіологія молока і молокопродуктів. Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів. Мікробіологія яєць. Мікробіологія зерна та овочевих культур. Нормативна документація, що регламентує якість харчових продуктів за санітарно-гігієнічними показниками (СНіМБВ, ДСТУ, НД, СанПін). КМАФAM та БГКП як показники якості харчових продуктів та санітарної культури підприємства.

### ***Практична частина***

*Лабораторне заняття № 1.* Правила роботи в мікробіологічній лабораторії. Мікроскоп та техніка мікроскопіювання. Виготовлення препаратів мікроорганізмів.

*Лабораторне заняття № 2.* Методи стерилізації та виготовлення живильних середовищ для мікроорганізмів. Фарбування бактерій за Грамом.

*Лабораторне заняття № 3.* Дослідження морфології бактерій. Форма клітин. Дослідження морфології та способів розмноження цвільових грибів і дріжджів.

*Лабораторне заняття № 4.* Вплив умов культивування на ріст мікроорганізмів. Дослідження бактеріальної забрудненості повітря, води та частин тіла людини.

*Лабораторне заняття № 5.* Підсумкова контрольна робота «Структурно-функціональна організація мікроорганізмів».

*Лабораторне заняття № 6.* Аналіз якості молока та молокопродуктів.

*Лабораторне заняття № 7.* Мікробіологічний аналіз м'яса і яєць.

*Лабораторне заняття № 8.* Підсумкова контрольна робота «Мікроорганізми у виробництві та зберіганні харчової продукції». Перевірка практичних навичок.

### **Рекомендована література**

#### ***Базова література***

1. Пирог Т.П. Мікробіологія харчових виробництв / За ред. Т. П. Пирог. Навчальний посібник / Т.П.Пирог, Л.Р.Решетняк, В.М.Поводзинський. – Вінниця: Нова книга, 2007. – 464 с.
2. Пирог Т.П. Загальна мікробіологія: Підручник / Т.П.Пирог. – К.: НУХТ, 2004. – 471 с.
3. Гудзь С.П. Мікробіологія: Підручник: [для студ. вищ. навч. закл.] / С.П. Гудзь, С.О. Гнатуш, І.С. Білінська. – Л.: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2009. – 360 с.
4. Малигіна В.Д. Мікробіологія та фізіологія харчування. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів I-IV рівня акредитації / В.Д.Малигіна. – К.: Кондор, 2009. – 242 с.

#### ***Додаткова література***

1. Твердохлеб Г.В. Технологія молока и молочних продуктів / Г.В.Твердохлеб, Г.Ю.Сажинов, Р.И.Романаскас. – М.: ДеЛі принт, 2006. – 616 с.
2. Власенко В.В. Фізіологія та гігієна харчування / В.В.Власенко, І.Г.Власенко. – Вінниця: ТОВ «Меркюрі Поділля», 2012. – 300 с.

3. Векірчик К.М. Мікробіологія з основами вірусології / К.М.Векірчик. – К.: Либідь, 2001. – 312 с.
4. Пяткін К.Д. Мікробіологія з вірусологією та імунологією / К.Д.Пяткін, Ю.С.Кривошеїн. – К.: Вища школа, 1992. – 431 с.
5. Ситнік І.О. Мікробіологія, вірусологія, імунологія / І.О.Ситнік, С.І.Климнюк, М.С.Творчо. – Тернопіль: Укрмедкнига, 1988. – 392 с.

### **Інтернет-ресурси**

1. <http://uk.wikipedia.org/wiki/Мікробіологія>
2. <http://ru.wikipedia.org/wiki/Микробиология>
3. <http://en.wikipedia.org/wiki/Microbiology>
4. <http://www.biomedcentral.com/bmcmicrobiol/>
5. <http://www.nature.com/nrmicro/index.html>

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання:**

- Поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
- Підсумковий контроль (контрольна робота, екзамен).

### 1.3. МІКРОЕКОНОМІКА

#### РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Мендела І.Я.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат економічних наук, доцент.

#### Вступ

**Мета:** формування у студентів сучасного творчого економічного мислення і системи спеціальних знань; вивчення досвіду організації економічної роботи на підприємствах; оволодіння практичними навиками які необхідні майбутнім спеціалістам для роботи на підприємствах готельно-ресторанної справи.

**Завдання:** оволодіння універсальним інструментарієм прийняття раціональних господарських рішень.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

#### *знати:*

- визначення предмету, його структуру, базові економічні поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- сутність і специфіку мікроекономіки сфери готельно-ресторанної справи;
- відмінні ознаки мікроекономіки та макроекономіки;
- визначення суті фірми як мікроекономічного суб'єкту та мети виробництва;
- визначення поняття продуктивності ресурсів і сукупних витрат виробництва в довгостроковому періоді;
- питання, що мають практичне значення і застосування і розглядаються під час вивчення курсу на лекційних і практичних заняттях;
- основні типи задач та методуку їх розв'язання.

#### *вміти:*

- розрахувати альтернативні витрати виробництва;
- зобразити графічно криві трансформації виробничих можливостей галузі
- будувати графіки попиту та пропозиції і визначати рівноважні ціни;
- обчислити коефіцієнти лінійної еластичності за кожної зміни ціни;



- будувати криві байдужості та бюджетну лінію споживача, визначати точку рівноваги;
- визначати кількісно та ілюструвати графічно величини ефекту заміни, ефекту доходу та загального ефекту;
- порівнювати величини бухгалтерського та економічного прибутку підприємця;
- оцінити за якого рівня ціни фірма зможе максимізувати прибуток або мінімізувати збиток.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин / 6,0 кредитів ЄКТС.**

### **Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРІЯ ПОВЕДІНКИ СПОЖИВАЧА.**

**Тема 1. Предмет і метод мікроекономіки.** Проблема обмеженості ресурсів і необхідність вибору. Крива виробничих можливостей. Альтернативність цілей використання обмежених ресурсів і раціональність поведінки суб'єктів ринкових відносин.

Методологія мікроекономіки: граничний аналіз, моделювання: графічне, аналітичне, табличне; оптимізація й визначення рівноваги тощо. Поняття економічної моделі, необхідність її застосування в мікроекономіці.

Нормативна й позитивна мікроекономіка. Взаємозв'язок мікроекономіки з іншими дисциплінами.

**Тема 2. Теорія граничної корисності і поведінка споживача.** Поняття потреби, види потреб. Економічні блага, їх класифікація. Поняття корисності, її особливості та спосіб досягнення. Сукупна та гранична корисність. Функція корисності як залежність між кількістю одиниць споживаного блага та рівнем корисності, то досягається споживачем.

Процес споживання та динаміка зміни сукупної і граничної корисності. Перший закон Госсена. Закон спадної граничної корисності блага, його графічне зображення. Другий закон Госсена.

Вплив на поведінку споживача бюджетних обмежень і цін. Суть раціонального вибору споживача. Основні положення теорії поведінки споживача. Поняття рівноваги споживчого вибору. Модель споживання набору благ.

Моделювання поведінки споживача, який прагне раціоналізувати свій вибір з урахуванням спадної граничної корисності блага.

**Тема 3. Ординалістська теорія поведінки споживача.** Система переваг споживача та її основні елементи: здатність до ранжування альтернатив, транзитивність переваг, ненасичуваність благами, субституціональність.

Особливості аналізу функції корисності з ординалістських та кардиналістських позицій. Криві байдужості як спеціальний інструментарій мікроекономічного аналізу. Спадний характер та неможливість перетину кривих байдужості. Карта кривих байдужості.

Гранична норма заміщення благ: суть і методика обчислення. Крайні випадки взаємозаміщення та взаємодоповнення благ.

Бюджетне обмеження і можливості споживача. Бюджетна лінія: рівняння і графічна побудова. Визначення нахилу бюджетної лінії та кута нахилу внаслідок зміни цін на блага. Вплив зміни доходу споживача на положення бюджетної лінії та на процес споживання.

Графічний підхід до оптимізації споживчого вибору, його гранична інтерпретація.

**Тема 4. Аналіз поведінки споживача.** Зміна оптимального стану споживача в результаті зміни його доходу. Графічний аналіз і побудова лінії «дохід – споживання». Нахил лінії як свідчення ставлення споживача до благ. Поняття «нормальних» і низькоякісних товарів. Криві Енгеля.

Зміна вибору споживача в результаті зміни ціни одного з товарів та обох товарів. Побудова лінії «ціна – споживання». Побудова лінії індивідуального попиту споживача.

Розкладання сукупної зміни обсягу попиту на дві складові: ефект доходу і ефект заміщення. Одно- та різнонаправлений вплив ефектів. Парадокс Гіффена.

**Тема 5. Ринковий попит та пропозиція. Ринкова рівновага.** Попит на товари в умовах досконало конкурентного ринку. Ринковий попит як сума індивідуального попиту всіх споживачів певного товару. Зображення попиту: аналітичне, табличне та графічне. Закон попиту та його пояснення базовими положеннями теорії поведінки споживача. Цінові та нецінові детермінанти попиту. Зміна величини попиту: переміщення вздовж функціонально заданої лінії попиту. Зміна попиту в цілому під впливом нецінових детермінант, її графічна ілюстрація.

Концепція цінової еластичності попиту у визначенні міри чутливості споживача до зміни цін на товари. Методичні підходи до обчислення показника еластичності: точкова та дугова еластичність.

Суть поняття «пропозиція». Закон пропозиції та його аргументація: ціна як ринковий стимул для виробника, збільшення граничних витрат як стримуючий фактор збільшення обсягу виробництва тощо. Аналітичне, табличне та граничне зображення пропонування.

Цінові та нецінові детермінанти пропонування. Методика обчислення рівня цінової еластичності пропозиції. Фактори, то впливають на еластичність пропозиції. Зміна еластичності пропозиції під впливом часу.

Ринкова рівновага.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕОРІЯ ПІДПРИЄМСТВА: ВИРОБНИЦТВО І ВИТРАТИ.**

**Тема 1. Мікроекономічна модель підприємства.** Підприємство як суб'єкт ринкових відносин. Спрощена схема ринково-виробничої системи (вхід, процесор, вихід). Підприємство як закупівельна система, товаровиробник та продавець. Динамічність зовнішнього середовища і його вплив на внутрішню динаміку виробництва.

Мотивація поведінки підприємства. Виробнича функція: форми її представлення. Приклади виробничих функцій. Поняття і параметри виробничої функції.

Фактори виробництва, їх групування та варіації. Сукупний, середній та граничний продукт. Застосування похідної для визначення граничного продукту праці або капіталу.

Прибуток як кінцевий результат діяльності підприємства. Різні концепції прибутку. Види прибутку. Необхідна та достатня умови максимізації прибутку та мінімізації збитків.

**Тема 2. Варіації факторів виробництва та оптимум товаровиробника.** Виробнича функція з одним змінним фактором і її графічне відображення. Правило спадної віддачі (продуктивності) змінного фактору виробництва. Еластичність виробництва: поняття, методика обчислення показників, діапазон змін. Обґрунтування управлінських рішень щодо розширення та згортання виробництва.

Виробнича функція з двома змінними факторами. Крива однакового продукту (виробничої байдужості) – ізокванта. Карта ізоквант. Заміщення факторів виробництва. Гранична норма технічного заміщення. Можливі конфігурації ізоквант.

Збільшення випуску за рахунок пропорційного нарощування обсягів ресурсів. Постійна, спадна та зростаюча віддача від масштабу. Поняття однорідних та неоднорідних виробничих функцій. Графіки віддачі від масштабу виробничих функцій. Причини позитивного та негативного ефекту від масштабу.

Вибір комбінації виробничих факторів за критеріями мінімізації витрат чи максимізації випуску. Умови комбінації (заміщення) факторів. Лінія однакових витрат – ізокоста. Карта ізокост.

**Тема 3. Витрати виробництва.** Часткова варіація факторів виробництва і функція витрат. Постійні, змінні та сукупні витрати. Поняття середніх витрат, визначення середніх постійних, середніх змінних та середніх загальних витрат. Обчислення граничних витрат в залежності від форми завдання загальних. Застосування похідної для визначення граничних витрат.

Графічне зображення загальних, середніх та граничних витрат. Основні стадії виробництва у короткостроковому періоді. Витрати у довгостроковому періоді. Визначення ефективного розміру виробництва у довгостроковому періоді. Довгострокова крива середніх витрат.

**Тема 4. Максимізація прибутку і цінова стратегія монополії. Моделі олігополії. Фірми на ринку монополістичної конкуренції.** Монополія і конкуренція. Максимізація прибутку. Коротко- та довгострокова рівновага монополії. Модель моносонії. Особливості монополістичної конкуренції. Характерні риси та причини поширення олігополії.

## **Методичне забезпечення**

1. Мендела І.Я. Мікроекономіка: навчально-методичний посібник / Укладач: І.Я.Мендела. – Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2012. – 102 с.

## **Рекомендована література**

### ***Базова***

1. Аналітична економія: макроекономіка і мікроекономіка: Навчальний посібник.: У 2 кн. – Кн. 1: Вступ до аналітичної економії. Макроекономіка / За ред. С. Панчишина і П. Островерха. – 4-те вид. випр. і допов. – К: Знання, 2006. – 723 с.
2. Аналітична економія: макроекономіка і мікроекономіка: Навчальний посібник.: У 2кн. / За ред. С. Панчишина і П. Островерха. – Кн. 2: Мікроекономіка. – 4-те., випр. і доп. – К: Знання, 2006. – 437 с.

3. Базилевич В. Мікроекономіка: Опорний конспект лекцій / В.Базилевич, В.Лук'янов, Н.Писаренко. – К.: Четверта хвиля, 1998. – 248 с.
4. Будаговська С. Мікроекономіка і макроекономіка / С.Будаговська. – К.: Основи, 1998. – 518 с.
5. Гальперин В.М. Мікроекономіка / В.М.Гальперин, С.М.Игнат'єв, В.И.Моргунов. – СПб.: СПГУЭиФ, 1999.
6. Горобчук Т. Т. Мікроекономіка. Навчальний посібник / Т.Т.Горобчук. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 272 с.
7. Задоя А. О. Мікроекономіка / А.О.Задоя. – К.: Знання, 2000.
8. Економічна теорія: макро- і мікроекономіка / За ред. З. Ватаманюка і С. Панчишина. – К.: Видавничий Дім «Альтернатива», 2001. – 606 с.
9. Косік А. Ф. Мікроекономіка: Навчальний посібник / А.Ф.Косік, Г.Е.Гронтовська. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 416 с.
10. Лисовицкий В. Н. Микроэкономика/ В.Н.Лисовицкий. – К.: НВФ «Студцентр», 1997.
11. Лісовий А. В. Мікроекономіка: Курс лекцій / А.В.Лісовий. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 208 с.

### *Допоміжна*

1. Наливайко А.П. Мікроекономіка: Навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц. / За заг. ред. А.П. Наливайка. – К.: КНЕУ, 1999. – 208 с.
2. Основи економічної теорії / С.В. Мочерний, С.А. Єрохін, Л.О. Каніщенко та ін. / За ред. С.В. Мочерного. – К.: ВЦ «Академія», 1997.– 464 с.
3. Основи економічної теорії: політекономічний аспект: Підручник / Г.Н. Климко, В.П. Нестеренко, Л.О. Каніщенко та ін. / За ред. Г.Н. Климка, В.П. Нестеренка. – К.: Вища шк., Знання, 1997. – 743 с.
4. Павленко І.М. Мікроекономіка. Навчальний посібник / І.М.Павленко. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 288с.
5. Слухай С. В. Довідник базових термінів та понять з мікроекономіки / С.В.Слухай. – К.: Лібра, 1998. – 256 с.
6. Ястремський О.І. Основи мікроекономіки / О.І.Ястремський, О.Г.Гриценко. – К.: Товариство «Знання», 1998. – 714 с.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання.**

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань;
- 4) письмових екзаменаційних завдань та усного опитування.

## 1.4. МАКРОЕКОНОМІКА

### РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Мендела І.Я.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат економічних наук, доцент.

### Вступ

**Мета:** формування у студентів сучасного творчого економічного мислення і системи спеціальних знань; формування системи знань про механізми функціонування національної економіки на підставі сучасних макроекономічних теорій, обґрунтованих світовою та вітчизняною наукою.

**Завдання:** вивчення факторів, що зумовлюють рівень зайнятості населення та методів боротьби з безробіттям; у визначенні ролі грошей в економіці і чинників, що сприяють попиту на гроші, а також ролі відсоткової ставки як головного елементу, що забезпечує взаємозв'язок ринків благ і грошового ринку; у дослідженні механізмів і заходів, за допомогою яких держава регулює національну економіку та міжнародні економічні відносини.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

#### **знати:**

- визначення предмету, його структуру, базові економічні поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- сутність і специфіку макроекономіки сфери готельно-ресторанної справи;
- відмінні ознаки мікроекономіки та макроекономіки;
- визначення суті валового внутрішнього продукту та валового національного продукту;
- визначення поняття безробіття та інфляція;
- питання, що мають практичне значення і застосування і розглядаються під час вивчення курсу на лекційних і практичних заняттях;
- основні типи задач та методику їх розв'язання.

#### **вміти:**

- розрахувати ВВП та ВНП;
- зобразити графічно криву Лоренца;
- будувати графіки сукупного попиту та пропозиції;

- обчислити індекси споживчих цін та індекс-дефлятор;
- будувати криві споживання та заощадження, інвестицій;
- визначати кількісно сукупні видатки та величину мультиплікатора;
- порівнювати величини грошових агрегатів;
- оцінити механізм зовнішньоекономічної діяльності країни.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин / 6,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**  
**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. НАЦІОНАЛЬНА ЕКОНОМІКА.**

**Тема 1. Макроекономіка як наука.** Агреговані показники. Головна суперечність суспільного розвитку. Домашні господарства. Фірми. Екзогенні змінні. Ендогенні змінні. Економічні ресурси. Змішана економіка. Командно-адміністративна економіка. Макроекономіка. Моделі. Закриті, відкриті, статистичні, динамічні моделі. Нормативна функція макроекономіки. Позитивна функція макроекономіки. Предмет макроекономіки. Ринкова економіка. Функції макроекономіки. Модель кругопотоку. Об'єкти та суб'єкти макроекономіки. Національна економіка. Економічна система. Виробництво і розподіл національного доходу.

**Тема 2. Макроекономічні показники в системі національних рахунків.** Амортизація. Валовий випуск. Валовий внутрішній продукт. Валовий національний дохід. Валовий національний продукт. Валові приватні внутрішні інвестиції. Валовий прибуток корпорацій. Виробничий метод розрахунку ВВП. Державні закупівлі. Дефлювання. Дефлятор ВВП. Додана вартість. Інституціональна одиниця СНР. Інфлювання. Кінцева продукція. Метод видатків (кінцевого використання). Національний дохід. Непрямі (продуктові) податки. Номінальний ВВП. Особистий дохід. Особистий дохід після оподаткування. Реальний ВВП. Розподільчий метод (метод доходів). СБНГ. СНР. Споживчі видатки. Субсидії. Трансфертні платежі. Чистий ВВП. Чистий економічний добробут (ЧЕД). Чистий експорт. Чисті приватні внутрішні інвестиції.

**Тема 3. Макроекономічна нестабільність (безробіття та інфляція).** Безробіття. Відставання ВВП. Галопуюча інфляція. Гіперінфляція. Депресія. Дефляція. Економічний цикл. Закон Оукена. Інфляція. Криза. Піднесення. Повна зайнятість. Пожвавлення.

Потенційний ВВП. Природний рівень безробіття. Рівень безробіття. Рівень зайнятості. Стагфляція. Структурне безробіття. Темп інфляції. Фрикційне безробіття. Циклічне безробіття.

**Тема 4. Сукупний попит і сукупна пропозиція.** Вертикальна (класична) ділянка кривої сукупної пропозиції. Висхідна (проміжна) ділянка кривої сукупної пропозиції. Горизонтальна (кейнсіанська) ділянка кривої сукупної пропозиції. Довгостроковий період. Ефект багатства. Ефект відсоткової ставки. Ефект чистого експорту. Кейнсіанська модель сукупної пропозиції. Класична модель сукупної пропозиції. Короткостроковий період. Нецінові чинники. Сукупна пропозиція. Сукупний попит. Фактори сукупного попиту.

**Тема 5. Споживання, заощадження та інвестиції. Сукупні видатки і ВВП.** Автономні заощадження, автономне споживання, автономні видатки, автономні інвестиції, акселератор, гранична схильність до заощаджень, гранична схильність до споживання, заощадження, інвестиції, мультиплікатор видатків, основний психологічний закон Кейнса, середня схильність до заощаджень, середня схильність до споживання, споживання.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. МАКРОЕКОНОМІЧНА ПОЛІТИКА.**

**Тема 1. Держава в системі макроекономічного регулювання.** Державне споживання, державні витрати, державні заощадження, державні інвестиції, дотації, кейнсіанська теорія державного регулювання, класична теорія, національні заощадження, приватні заощадження, суспільні блага.

**Тема 2. Фіскальна політика.** Автоматична (недискреційна) фіскальна політика, автоматичні чисті податки, бюджетне сальдо, бюджетний дефіцит, вмонтовані (автоматичні) стабілізатори, державний бюджет, державний борг, дискреційна фіскальна політика, крива Лаффера, мультиплікатор державних витрат, мультиплікатор збалансованого бюджету, мультиплікатор державних видатків, потенційне бюджетне сальдо, фактичне бюджетне сальдо, циклічне бюджетне сальдо.

**Тема 3. Грошовий ринок і монетарна політика.** Банківські гроші, банківські резерви, грошова маса, грошова база, грошові агрегати, грошовий мультиплікатор, депозитні гроші, депозитний мультиплікатор, ліквідність, номінальна відсоткова ставка, облікова ставка, обов'язковий норматив резервів, операції на відкритому ринку, політика «дешевих грошей» (кредитна експансія), «політика дорогих



грошей» (кредитна рестрикція), попит на гроші для угод, попит на гроші як активи, пропозиція грошей, реальна відсоткова ставка, швидкість обертання грошей.

**Тема 4. Механізм зовнішньоекономічної діяльності.** Вільна торгівля (фритредерство), валютний курс, вільний плаваючий валютний курс, гранична схильність до імпорту, дефіцит платіжного балансу, квота, керований плаваючий валютний курс, ліцензія, мито, паритет купівельної спроможності, платіжний баланс, протекціонізм, рахунок капітальних операцій, резервні активи, торговельний баланс, теорія порівняльних переваг, теорія абсолютних переваг, рівноважний рівень світових цін.

**Тема 5. Економічне зростання.** Виробнича функція, гранична продуктивність капіталу, гранична продуктивність праці, економічне зростання, економічний розвиток, залишок Солоу, золоте правило нагромадження, капіталоозброєність, модель Домара – Харрода, модель Кобба – Дугласа, модель Кобба–Дугласа – Тінбергена, модель Солоу, технічний прогрес, фактори економічного зростання.

### **Методичне забезпечення**

1. Мендела І.Я. Методичні рекомендації з дисципліни «Макроекономіка» для студентів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа» Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника Інституту туризму / І.Я.Мендела. – Івано-Франківськ: Фоліант, 2011. – 50 с.

### **Рекомендована література**

#### ***Базова***

1. Аналітична економія: макроекономіка і мікроекономіка: Навч.посіб.: У 2 кн.. – Кн.1: Вступ до аналітичної економії. Макроекономіка/ За ред. С.Панчишина і П.Островерха. – 4-те вид., випр. і доп. – К.: Знання, 2006. – 723 с.
2. Базилевич В.Д. Макроекономіка: Навчальний посібник / В.Д. Базилевич, Л.О.Баластрик. – К.: Атіка, 2005. – 81с.
3. Базилевич В.Д. Макроекономіка: Підручник/ За ред. В.Д.Базилевича. – К.: Знання, 2004. – 851. – (Класичний університетський підручник).
4. Базилевич В.Д. Макроекономіка: Тести, ситуаційні завдання, практикум розв'язання: Навч.посіб./ В.Д.Базилевич, Л.О.Баластрик. – К.: Четверта хвиля, 1997.
5. Базилінська О.А. Макроекономіка/ О.А.Базилінська. Навч.посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 442 с.

6. Базилінська О.Я. Макроекономіка: навч. посіб. / О. Я. Базилінська; 2-ге вид., виправл. – К. : ЦУЛ, 2009. – 442 с.
7. Башнянин Г.І. Макроекономічна теорія: Навч.посібник (За ред. д.е.н., проф. Г.І.Башнянина і к.е.н., доц. Л.С.Томашик). – Л.: Новий Світ-2000, 2005. – 552 с.
8. Білецька Л.В. Економічна теорія: Політекономія. Мікроекономіка. Макроекономіка: Навчальний посібник/ Л.В. Білецька, В.І. Савич. – К.: ЦНЛ, 2009. – 652 с.
9. Блауг М. Економічна теорія в ретроспективі / М.Блауг. – К.: Основи, 2001. – 670с.
10. Будаговська С. Мікроекономіка і макроекономіка. Підручник./ С.Будаговська, О.Кілієвич, І.Луїнін та ін. – К.: Основи, 2001. – 517 с.
11. Ватаманюк З. Економічна теорія: макро- і мікроекономіка / З.Ватаманюк, С.Панчишин. – К.: Альтернативи, 2005. – 606 с.
12. Вініченко І.І. Макроекономіка. Навчальний посібник/ І.І.Вініченко, О.В.Гончаренко, Н.В.Даций, С.О.Корецька. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 176 с.
13. Дорнбуш Р. Макроекономіка/ Р.Дорнбуш, С.Фішер. – К.: Основи, 1996.– Розд. 6, 20. (Пер. з англ.).
14. Економічна теорія: політична економія : підручник / за ред. С.І.Юрія. – К. : Кондор, 2009. – 604 с .
15. Загальна економічна теорія (політична економія). Підручник у 2-х частинах. Частина I // за редакцією д.е.н., професора Буяна І.В., к.е.н., доцента Ковальчука В.М. – Тернопіль: Лідер. – 2005. – 378 с.
16. Корецький М.Х. економічна теорія. Навчальний посібник/ М.Х.Корецький, О.І.Даций, Г.М.Кульнева та ін. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 256 с.
17. Кривцов О.С. Макроекономіка у запитаннях та відповідях: Навчальний посібник / О.С.Кривцов, В.М.Бережний, В.М.Онегіна. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 200 с.: іл..
18. Круш П.В. Макроекономіка: Навчальний посібник/ П.В. Круш, С.О. Тульчинська. – К.: ЦУЛ, 2005. – 400с.
19. Кучерявенко І.А. Макроекономіка: Практикум: Навч.посіб. 3-тє вид., стер. / І.А.Кучерявенко. – К.: Вікар, 2008. – 239 с.
20. Мельников В.І. Макроекономіка: Навчальний посібник/ В.І. Мельникова, Н.І. Климова.-2-ге вид. випр. і доп. – К.: ВД «Професіонал», 2005. – 400с.

### **Допоміжна**

1. Менкью Н. Г. Макроекономіка / Н.Менкью. – М.: Изд-во МГУ, 1994.– Гл.7 (Пер. с англ.).
2. Мочерний С.В. Економічна теорія: посібник/ С.В.Мочерний. – К.: Видавничий центр «Академія», 2003. – 656 с. (Альма-матер).

3. Основи економічної теорії: макроекономічний аспект: Навч. посіб./ О.В.Острошко. – К.: Знання, 2006. – 222 с. – (Вища освіта ХХІ століття).
4. Панчишин С. М. Макроекономіка/ С.М.Панчишин. – К.: Либідь, 2005. – 614 с.
5. Панчишин С. М. Макроекономіка: Тести і задачі / С. М. Панчишин. – К.: Либідь, 2002. – 216 с.
6. Радіонова І.Ф. Макроекономіка та економічна політика: Підручник/ І.Ф.Радіонова. – К.: Таксон, 1996.
7. Савчук О.А. Макроекономіка: Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни/ О.А.Савчук. – Херсон: Олді-Плюс, 2004. – 352 с.
8. Семюелсон П. Макроекономіка/ П.Самуельсон, В.Нордгауз. – К.: Основи, 1997.–Розд.18 (Пер. з англ.).
9. Федоренко В.Г. Основи економічної теорії: Підручник / За науковою ред. проф. Федоренка В.Г. / В.Г.Федоренко, Ю.М.Ніколенко, О.М.Діденко та ін. – К.: Алерта, 2005. – 511 с.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання.**

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань;
- 4) письмових екзаменаційних завдань та усного опитування.

## 1.5. СВІТОВЕ ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Польова Л.В.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук, доцент.

### Вступ

**Мета:** формування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи навичок стратегічного підходу до проблем галузі.

**Завдання:** допомогти студентам сприйняти в цілому всю систему міжнародного туристичного співробітництва та організації туристично-готельної справи в світі, усвідомити місце національного туризму в даній системі, динаміку його розвитку, можливості та перспективи.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

#### *знати:*

- суть предмету;
- історію розвитку світового туризму;
- світовий туризм і готельне господарство на сучасному етапі;
- тенденції та перспективи розвитку;
- система міжнародного співробітництва в туризмі;
- досвід розвитку міжнародного туризму в окремих регіонах і країнах;
- систему показників моніторингу;
- місце України у світовому туристичному просторі.

#### *вміти:*

- застосовувати теоретичні знання при аналізі проблем галузі, визначені її завдань і перспектив;
- мислити глобальними категоріями;
- бачити проблеми діяльності конкретного суб'єкта в контексті світових туристичних проблем;
- збирати кон'юнктуруотворюючу інформацію;
- аналітично її опрацьовувати;
- використовувати методику стратегічного менеджменту та маркетингу;
- приймати ефективні рішення щодо управління господарською діяльністю підприємств.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин / 6,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ СВІТОВОЇ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ.**

**Тема 1. Історія, становлення та розвиток туризму та сфери гостинності.** Основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі. Формування перших закладів гостинності (IV тис. до н. в. – V ст. н. в.). Спеціалізовані заклади розміщення (VI–XV ст.) і їх формування. Готельна та ресторанна сфера в XVI – на початку XX ст. Розвиток сучасного світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості.

**Тема 2. Світовий туризм і готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.** Умови та чинники розвитку міжнародного туризму. Загальні тенденції розвитку світового туристичного ринку. Економічні показники світового туристичного ринку. Рейтинг країн світу. Регіональні особливості розвитку туризму. Перспективи розвитку туризму у світі до 2020 р.

**Тема 3. Історія становлення готельної сфери в Україні.** Середньовіччя. Доба капіталізму. Нова історія розвитку туризму та готельної справи. Радянська доба. Сучасний стан і перспективи розвитку готельного господарства України.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. СВІТОВИЙ ТУРИСТИЧНИЙ ПРОСТІР І МІЖНАРОДНІ ГОТЕЛЬНІ МЕРЕЖІ.**

**Тема 4. Система міжнародного співробітництва в туризмі.**

**Тема 5. Місце України у світовому туристичному просторі.** Економічне співробітництво України на ринку туристичних послуг. Методи оцінки ефективності міжнародного співробітництва у сфері туризму. Шляхи вдосконалення міжнародного економічного співробітництва України у сфері туризму.

**Тема 6. Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.** Загальна характеристика. Готельна група ACCOR. Готельна компанія IBIS. Motel 6. STUDIO 6. RED ROOF INNS. ETAP. FORMULE 1. Suitehotel. Novotel. Mercure. Sofitel. Готельна мережа Marriot International. Аналіз американського та східного готельних ринків. Стан готельної справи США. Курортні готелі у США.

Розвиток міжнародних готелів у США. Східні ринки готельної індустрії.

**Тема 7. Міжнародні готельні мережі України. Стан та перспективи розвитку.** Міжнародні готельні мережі в Україні. Основні принципи розвитку міжнародних мереж і стан міжнародних готелів мережі України. Привабливість готельної індустрії України для міжнародних інвесторів та способи виходу на готельний ринок України. Основні проблеми та перспективи розвитку міжнародних мереж. Проблеми і чинники, що перешкоджають розвитку готелів в Україні. Державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.

### ***ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ГОТЕЛЬНІ МЕРЕЖІ ТА ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ В УКРАЇНІ***

**Тема 8.** Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.

**Тема 9.** Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.

**Тема 10.** Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні.

### ***ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. МОНІТОРИНГ КОН'ЮКТУРИ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ, ОСНОВНІ ПОНЯТТЯ, ЙОГО ДОСЛІДЖЕННЯ, ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ***

**Тема 11.** Основні положення проведення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.

**Тема 12.** Аналіз кон'юктури міжнародного ринку готельних і ресторанних послуг.

**Тема 13.** Кон'юктурний прогноз міжнародного ринку готельних і ресторанних послуг.

#### **Методичне забезпечення**

1. Клапчук В.М. Світовий туризм і готельне господарство : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. – 143 с.

## Рекомендована література

### *Базова*

1. Крачило Н.П. Географія туризму / Н.П. Крачило. – К.: Вища школа, 1987. – 206 с.
2. Культура на зламі тисячоліть (філософія, туризм, освіта): Зб. наукових статей. – К, 1996. – Ч. III. – 122 с.
3. Немоляева М.З. Международный туризм: вчера, сегодня, завтра / М.З. Немоляева, Л.Ф. Ходорш. – М.: Международные отношения, 1985. – 169 с.
4. Розвиток туризму в Україні : Проблеми і перспективи : Зб. наукових статей. – К, 1995. – 240 с.
5. Туристичні ресурси України : Зб. наукових статей. – К, 1996. – 350 с.

### *Допоміжна*

1. Бюлетень туристичної інформації. – К., 1994–1996 рр.
2. Бюлетень туристической информации. – М., 1980-1992 гг.
3. Гаагская декларация по туризму // В.Д. Уваров, К.Г. Борисов / Международные туристские организации : Справочник. – М. : Международные отношения, 1990. – С. 224–242.
4. Декларация по туризму Всемирной конференции министров по туризму. – Осака, 1994.
5. Документ Акапулько // В.Д. Уваров, К.Г. Борисов / Международные туристские организации : Справочник. – М. : Международные отношения, 1990. – С. 248–254.
6. Заключительный акт Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе. – Хельсинки, 1975.
7. Манильская декларация по мировому туризму // В.Д. Уваров, К.Г. Борисов / Международные туристские организации : Справочник. – М. : Международные отношения, 1990. – С. 254–258.
8. Проблеми міжнародного туризму : Зб. наукових статей. – К.: ТОВ «ЧАС ПІК», 1997. – 264 с.
9. Резюме туристической статистики 1988–1992 гг., 14 издание. – Мадрид: ВТО, 1994.
10. Закон України «Про туризм» від 15.09.95.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання : екзамен.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання:**

1. поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
2. підсумковий контроль (контрольна робота, тести).

## 1.6. ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Мендела І.Я.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат економічних наук, доцент.

### Вступ

**Мета:** формування у студентів сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань щодо економічного механізму функціонування підприємства; оволодіння практичними навиками які необхідні майбутнім спеціалістам для роботи на підприємствах готельно-ресторанної справи.

**Завдання:** формування необхідної сукупності теоретичних і практичних знань з управління економікою в сучасних умовах господарювання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

**знати:**

- визначення предмету, його структури, базові економічні поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- нормативно-правові умови економічної діяльності підприємства;
- специфіку економіки підприємств сфери туризму і готельно-ресторанної справи;
- визначення складових ресурсного потенціалу підприємства та пошук шляхів його ефективного використання;
- визначення поняття, механізму формування та використання доходів і прибутків підприємства від різних напрямів його діяльності;
- алгоритми розрахунку важливих показників господарської діяльності з врахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища функціонування підприємства;
- питання, що мають практичне значення і застосування і розглядаються під час вивчення курсу на лекційних і практичних заняттях.

**вміти:**

- розрахувати виробничу потужність і розробити виробничу програму підприємства;
- проводити розрахунки з оплати праці;



- розробляти шляхи підвищення продуктивності праці на підприємстві;
- розрахувати витрати на виробництво продукції і визначити розрахункову ціну окремих видів продукції, послуг;
- проаналізувати фінансовий стан підприємства і визначити основні шляхи його покращення;
- застосувати методи та прийоми аналізу та планування економічних показників діяльності підприємства;
- оцінити рівень конкурентоспроможності підприємства;
- обґрунтувати економічну стратегію і тактику розвитку підприємства.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин / 6,0 кредитів ЄКТС.**

### **Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТА РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА**

**Тема 1. Підприємство в соціально-орієнтованій ринковій економіці.** Поняття підприємства, види підприємств і їх характеристика. Підприємництво як форма господарювання. Функції та принципи підприємництва. Організаційно-економічні умови функціонування підприємства. Елементи зовнішнього середовища функціонування підприємства. Інфраструктура ринку, що обслуговує підприємство. Економічні особливості різних видів підприємств. Інтеграційні форми підприємств та організацій. Поняття, економічний зміст управління підприємством. Стратегічне, поточне та оперативне управління діяльністю підприємства. Методи і моделі прийняття управлінських рішень в економіці підприємства.

**Тема 2. Виробнича програма та матеріально-технічне забезпечення підприємства.** Структура та принципи організації виробничого процесу. Організаційні типи виробництва. Методи організації виробництва. Основні поняття та показники виробничої програми підприємства. Система та методи визначення виробничої потужності підприємства. Фактори, що впливають, та резерви збільшення виробничої потужності підприємства. Поняття і значення техніко-технологічної бази виробництва. Складові техніко-технологічної бази, найефективніші способи її формування на підприємстві. Характеристика технічного розвитку підприємства

(шляхи модернізації і технічного переозброєння, підтримування через здійснення капітального ремонту та заміни застарілого устаткування).  
Діагностика стану технічного розвитку підприємства: необхідність, сутність, процедура й основні показники). Загальна характеристика, види та чинники формування (нарощування) виробничої потужності підприємства. Основні методичні принципи розрахунку виробничої потужності створюваного і діючого підприємства. Показники й шляхи підвищення рівня використання виробничих потужностей. Поняття й основні елементи виробничого процесу. Принципи організації виробничого процесу. Типи виробництва (одиничне, серійне й масове). Сутність і соціально-економічне значення застосування різних форм організації виробництва. Концентрація і розукрупнення виробництва

**Тема 3. Збутова діяльність підприємства.** Ринок товарів і послуг: сутність і складові. Показники обсягу продукції (послуг). Життєвий цикл товару. Формування асортименту товарів та управління ним. Попит: методи оцінювання та прогнозування. Бренд: поняття, технологія створення та розвиток. Поняття маркетингу, його концепції та різновиди.

**Тема 4. Трудові ресурси підприємства.** Поняття трудових ресурсів та персоналу підприємства. Категорії персоналу підприємства (керівники, спеціалісти, службовці, робітники). Фактори, що впливають на формування персоналу. Чинники, що потребують урахування в процесі розрахунків необхідної чисельності персоналу фірми. Поняття й основні елементи системи управління персоналом підприємства. Продуктивність праці: поняття та методи оцінки. Фактори, що визначають динаміку цього показника. Зміст та етапи розроблення плану з праці на підприємстві. Поняття оплати праці. Основна заробітна плата й додаткова оплата праці. Регулювання оплати праці на основі колективного договору. Мінімальна заробітна плата. Форми та системи оплати праці. Мотивація та стимулювання праці персоналу. Системи преміювання праці персоналу підприємства. Аналіз фонду оплати праці підприємства.

**Тема 5. Майнові ресурси (активи) підприємства.** Поняття та економічний зміст ресурсного забезпечення підприємства. Контрольовані та неконтрольовані ресурси підприємства, їх організація. Оцінка рівня ресурсного забезпечення підприємства. Контроль за використанням ресурсів підприємства. Економічний зміст

і типізація необоротних активів за їх призначенням у господарській діяльності підприємства. Первісна, відновна та залишкова вартість основних фондів. Фізична суть техніко-економічного старіння знярядь праці та форми запобігання цьому (ремонт, модернізація, заміна). Амортизація основних фондів. Розширене відтворення. Поняття й види нематеріальних ресурсів підприємства, їх вплив на конкурентну спроможність. Нематеріальні активи як юридично оформлені права виключного користування об'єктами промислової та інтелектуальної власності. Соціально-економічне значення і система показників ефективності відтворення та використання основних фондів. Напрями інтенсифікації та шляхи підвищення ефективності їх використання. Сутнісні характеристики оборотних коштів. Джерела формування оборотних коштів. Призначення нормування оборотних коштів. Визначення сукупного нормативу оборотних коштів. Основні показники рівня ефективності використання оборотних коштів. Коефіцієнт оборотності, тривалість одного обороту. Шляхи підвищення ефективності використання оборотних коштів і поповнення їхньої величини до нормативного рівня за умови кризової ситуації на підприємстві.

**Тема 6. Фінансові ресурси (капітал) підприємства.** Поняття фінансових ресурсів. Класифікація фінансових ресурсів. Джерела утворення фінансових ресурсів. Внутрішні джерела формування фінансових ресурсів. Зовнішні джерела утворення фінансових ресурсів. Економічний зміст та класифікація власного капіталу підприємства. Економічна характеристика та класифікація позиченого капіталу. Фінансове забезпечення діяльності підприємства. Структура капіталу. Вартість капіталу. Оптимізація джерел фінансових ресурсів. Характеристика інвестицій. Внутрішні і зовнішні джерела інвестування. Розрахунки обсягу потрібних інвестицій з урахуванням економічної ситуації на ринку і підприємстві. Роль фінансових інвестицій у чинній системі господарювання.

**Тема 7. Поточні витрати та собівартість продукції.** Поточні витрати (собівартість продукції), їх класифікація. Зміст і методика обчислення кошторису виробництва. Розрахунки кошторису виробництва за окремими економічними елементами. Калькулювання та його місце в економічних розрахунках.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. УПРАВЛІННЯ ФІНАНСОВО-ГОСПОДАРЬСЬКОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА.**

**Тема 8. Доходи та цінова політика підприємства.** Економічний зміст доходів підприємства, порядок їх визнання. Доходи від операційної діяльності підприємства. Доходи від інвестиційної діяльності підприємства. Доходи від фінансової діяльності підприємства. Доходи майбутніх періодів. Дебіторська заборгованість та управління нею. Поняття, роль і функції ціни в ринковій економіці. Види цін та сфери їх застосування. Методи встановлення цін: собівартість плюс прибуток; забезпечення фіксованої величини прибутку; за рівнем поточних цін (конкуренції); за рівнем попиту тощо. Державне регулювання ціноутворення.

**Тема 9. Фінансові результати діяльності підприємства.** Сутність фінансових результатів діяльності підприємства, їх призначення, функціональний склад та джерела утворення. Види та класифікація фінансових результатів діяльності підприємства. Місце доходів та прибутків у системі показників діяльності підприємства. Фактори, що впливають на формування фінансових результатів у різних галузях економіки. Системи та методи аналізу фінансових результатів діяльності підприємства. Показники, що характеризують рентабельність діяльності підприємства. Механізм розподілу та використання чистого прибутку підприємства. Збитковість підприємства: сутність, причини виникнення та шляхи подолання. Система та методи внутрішнього контролю за прибутком та доходами підприємства.

**Тема 10. Конкурентоспроможність підприємства.** Конкурентоспроможність продукції (послуг). Якість в системі конкурентоспроможності. Система забезпечення конкурентоспроможності продукції (послуг). Інструментарій управління якістю. Стандартизація і сертифікація продукції (послуг). Конкурентна політика. Управління конкурентоспроможністю підприємства.

**Тема 11. Фінансово-майновий стан та методи його оцінки.** Оцінка фінансово-економічного стану підприємства, її необхідність і практичне значення. Інформаційне забезпечення оцінки фінансового стану підприємства. Характеристика фінансової звітності як джерела оцінки фінансового стану. Користувачі інформації про фінансовий стан підприємства. Методики оцінки фінансового стану, їх застосування. Зарубіжні моделі оцінювання фінансового стану підприємства. Обґрунтування показників оцінки фінансового стану підприємства.

## **Тема 12. Ефективність діяльності та методичні засади її оцінки.**

Сутнісна характеристика і вимірювання ефективності виробництва. Методики оцінювання ефективності діяльності підприємства. Чинники підвищення ефективності виробництва. Економічна ефективність. Соціальна ефективність. Показники ефективності. Синергетичний ефект. Ефективність виробничої діяльності. Ефективність інвестиційної діяльності. Оцінка доцільності капіталовкладень. Ефективність фінансової діяльності.

**Тема 13. Антикризове управління.** Чинники, що формують відповідний рівень економічної безпеки підприємства. Поняття економічної кризи підприємства. Види кризового стану. Діагностика ймовірності банкрутства. Процедура банкрутства. Реструктуризація. Санація. Злиття. Поглинання.

### **Методичне забезпечення**

1. Мендела І.Я. Економіка підприємства: навчально-методичний посібник / Укладач: І.Я.Мендела. – Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2014. – 302 с.

### **Рекомендована література**

#### **Базова**

1. Богиня Д.П. Основи економіки праці / Д.П.Богиня, О.А.Гришнова. – К.: Знання-Прес, 2001. – 312 с.
2. Бойчик І.М. Економіка підприємства. Навч.пос./ І.М.Бойчик. – К.: Атіка, 2002. – 480 с.
3. Варналій З.С. Основи підприємництва / З.С.Варналій. – К.: Знання-Прес, 2002. – 239 с.
4. Васильков В.Г. Організація виробництва: Навч. Посібник / В.Г.Васильков. – К.: КНЕУ, 2003. – 524 с.
5. Гетьман О.О. Економіка підприємства: навчальний посібник / О.О. Гетьман, В. М. Шаповал. – 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 488 с.
6. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу. Навчальний посібник. / Л.П. Дядечко. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 224 с.
7. Гринчуцький В.І. Економіка підприємства : навчальний посібник / В.І.Гринчуцький, Е.Т.Карапетян, Б.В.Погрішук – 2-е вид., перероб. і доп. – К. : ЦУЛ, 2012. – 304 с.
8. Економіка підприємства: підручник / за заг. та наук. ред. Г.О. Швиданенко [вид. 4-те, перероб і доп.]. – К.: КНЕУ, 2009. – 816 с.

9. Економіка підприємства: Підручник / За заг. ред. Й.М. Петровича. – Львів: «Магнолія плюс», видавець СПД ФО В.М. Піча. – 2006. – 580 с.
10. Економіка підприємства / За заг. ред. Н.М. Ушакової. – К.: КНЕУ, 2005. – 569 с.
11. Сідун В.А. Економіка підприємства: Навчальний посібник: Вид. 2-ге, перероб. та доп./ В.А.Сідун, Ю.В.Пономарьова. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 356 с.
12. Харів П. С. Економіка підприємства: Збірник задач і тестів /П.С.Харів. – К.: Знання-Прес, 2001. – 301 с.

### *Допоміжна*

1. Балабанов И.Т. Экономика туризма / И.Т.Балабанов, А.И.Балабанов. – М.: Финансы и статистика, 2001. – 173 с.
2. Волков О.И. Экономика предприятия / О.И.Волков, В.К.Скляренко. – М.: ИНФРА-М, 2008. – 280 с.
3. Грещак М.Г. Управління витратами: Навч.-метод. посіб. для сам ост. вивч. дисц. / М.Г.Грещак, О.С.Коцюба. – К.: КНЕУ, 2006. – 132 с.
4. Економіка підприємства / За ред. Покропивного С.Ф. – К.: Хвиля-Прес, 2000.
5. Економіка підприємств /За ред. Харіва П.С. –Тернопіль: Економічна думка, 2002. – 449 с.
6. Економіка виробничого підприємництва / За ред. Й. М. Петровича. – К.: Знання, 2001.
7. Економіка виробничого підприємства. Навч. посіб. / Й. М. Петрович, І.О. Будіщева, І.Г. Устінова та ін. – 2-ге видання, переробка і доповнення. – К.: Т-во «Знання», КОО, 2001 – 405 с.
8. Економіка підприємства: Навч. посіб. /За ред. А. В. Шегди. – К.: Знання-Прес, 2001.
9. Економіка підприємства: Навч. посіб. / за ред.. А.В. Шегди. – К.: Знання, 2005. – 431 с.
10. Економіка підприємства: Підручник / за аг. Ред.. С.Ф. Покропивного – Вид. 2-ге, перероб. та доп. – К.: КНЕУ, 2005. – 528 с.
11. Економіка підприємства: пошук шляхів розвитку: Посібник / МАУП. – К.: МАУП, 2005 – 80 с.
12. Протопова В.О. Економіка підприємства: Навч. посіб./ В.О.Протопова, А.Н.Польський. – К.: ЦУП, 2003 – 220 с.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання : залік.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання:**

- поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації).
- підсумковий контроль (контрольна робота).

## 1.7. МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Оришко С.П.**, доцент кафедри організації туризму та управління соціокультурною діяльністю, кандидат педагогічних наук, доцент.

### Вступ

**Мета:** Сама структура готельних і ресторанних закладів визначає місце трудових колективів організації, діяльності підприємства. Це свого роду певний фундамент на якому будуються їхні відносини. В широкому розумінні під цією структурою менеджменту ГРС розуміють взаємопов'язані елементи (керівника, менеджерів підрозділів, працівників, виконавців, обслуговуючий персонал), які мають між собою стійкі відносини та забезпечують функціонування підприємства як єдине ціле. Тому мета дисципліни це формування комплексу теоретичних і практичних знань і практичних навичок у галузі менеджменту, розуміння концептуальних підходів для ефективної роботи готельно-ресторанного закладу.

**Завдання:** розглянути планування розвитку підприємств ГРС на основі результатів дослідження обсягів попиту, та можливостей ринку, прогнозування прибутку та рентабельності, аналіз факторів внутрішнього та зовнішнього середовища ГРС, сіткове управління та планування, навчити застосовувати прийоми, та методи ведення менеджменту в ГРС, застосувати функції менеджменту (планування, організація, мотивація і контроль). Організації управління сучасним готельним комплексом. Формування системи адміністративного менеджменту.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

**знати:**

- визначення предмету, його структуру, базові поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- сутність і специфіку сфери менеджменту, об'єкт та предмет менеджменту ГРС, методи менеджменту;
- сутність та етапи історії розвитку менеджменту та його шкіл;
- зовнішнє і внутрішнє середовище закладів готельного і ресторанного типу;
- аналіз внутрішнього середовища закладів розміщення та

- ресторанних;
- методологічну основу менеджменту;
- функції менеджменту ГРС;
- процес створення організаційної структури готельно-ресторанного закладу;
- типи керівництва та види лідерства керівників закладів готельно-ресторанного господарства;
- процеси владного керівництва;
- мотивацію працівників закладів готельно-ресторанної сфери;
- причини виникнення кризових ситуацій та антикризове управління менеджерами;
- основні типи задач та методику їх розв'язання.

***вміти:***

- використовувати прийоми оцінки внутрішнього стану підприємства;
- визначати конкурентне положення закладів готельного та ресторанного типу;
- передбачати можливі негативні зміни в зовнішньому, внутрішньому середовищі;
- розробляти заходи ефективній конкурентній діяльності закладів ГРС;
- структурувати цілі і визначати методи ефективної прибуткової діяльності які застосовує менеджер;
- управляти керуючою та керованою підсистемою закладів розміщення;
- застосувати методи керівництва, визначити повноту влади та лідерства;
- використовувати принципи сільсин менеджменту в ГР галузі;
- застосовувати принципи побудови нових організації, мотивуючих факторів, контролюючих методів;
- здійснювати аналіз ефективності впровадження системи стратегічного управління.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин / 6,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни  
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1–2. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ  
МЕНЕДЖМЕНТУ ГРС.**



**Тема 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства.** Мета, завдання та предмет менеджменту. Школи менеджменту. Менеджмент як специфічна сфера людської діяльності. Категорії управління та менеджменту, рівні управління та сфери менеджменту. Предмет менеджменту. Об'єкт менеджменту ГРС. Завдання менеджменту ГРС. Складові частини менеджменту. Керуюча та керована підсистема менеджменту ГРС. Термінологія менеджменту. Основні відмінності між менеджером та підприємцем. Рівні управління менеджментом ГРС. Принципи менеджменту.

**Тема 2. Закони, закономірності та принципи менеджменту.** Закон спеціалізації управління ГРС. Закон інтеграції управління готелями та ресторанами. Закон оптимального поєднання централізації і децентралізації діяльності готелю. Закон демократизації. Закон економії часу керівництва. Закон пропорційного розвитку систем менеджменту. Закономірності менеджменту. Основні принципи теорії менеджменту.

**Тема 3. Історія розвитку менеджменту.** Розвиток менеджменту як науки організації менеджменту ГР закладів. Класифікація теорії менеджменту. Зміст теорії менеджменту ГРС. Етапи розвитку менеджменту. Етапи розвитку управлінської науки. Хронологія науки про менеджмент. Централізація в організації управління і відповідальності. Особливості та сфера менеджменту. Сучасні підходи системи управління. Загальна ефективність організації, її показники. Стратегія розвитку підприємства. Градація стратегічного потенціалу підприємства.

**Тема 4. Організація та об'єкти управління.** Поняття організації та внутрішнє середовище. Ціль, місія, зовнішнє середовище. Завдання організації. Елементи організації. Види організації та характеристика їх. Класифікація організації ГРГ. Ознаки організації та її механізми. Призначення ознак організації ГРГ. Відокремленні організації, корпорація внутрішніх процесів організації, організаційна культура.

**Тема 5. Функції менеджменту ГРГ.** Класифікація функцій менеджменту. Основні (загальні) та спеціальні функції менеджменту, їх взаємозв'язок.

Сутність і зміст функції планування й прогнозування. Характеристика факторів, що впливають на процес планування. Принципи планування. Рівні планування діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

Функція організації як базисна функція менеджменту, її зміст та

напрями реалізації в закладах готельно-ресторанного господарства. Координування як функція забезпечення ритмічної роботи закладу, умови її виконання.

Функція мотивації (стимулювання) її сутність і значення, порядок та напрями реалізації в закладах готельно-ресторанного господарства. Характеристика теорій мотивації.

Функція контролю як форма зворотного зв'язку від підрозділів закладу до органів управління. Види контролю в готельно-ресторанному господарстві. Органи зовнішнього і внутрішнього контролю за діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства. Попередній, поточний і заключний контроль. Регулювання процесу виробництва та обслуговування на основі контролю за діяльністю підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства.

Характеристика і класифікація спеціальних (конкретних) функцій менеджменту в закладах готельно-ресторанного господарства. Співвідношення і взаємозв'язок функцій менеджменту в управлінських системах різних рівнів.

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3–4. МЕНЕДЖМЕНТ ТА ЙОГО СЕРЕДОВИЩЕ.**

**Тема 1. Методи менеджменту ГРГ.** Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок з функціями управління.

Значення системи методів менеджменту в роботі закладів готельно-ресторанного господарства. Мотиваційна природа методів менеджменту. Класифікація методів менеджменту, їх взаємозв'язок.

Економічні методи менеджменту, їх значення та напрями використання в закладах готельно-ресторанного господарства. Зміст економічних методів менеджменту, комерційний розрахунок, ціноутворення, прибуток, матеріальне стимулювання.

Організаційно-розпорядчі (адміністративні) методи менеджменту. Характеристика методів організаційного впливу: організаційне регламентування – закони, статuti, положення, організаційне нормування, інструктування. Особливості регламентування в закладах готельно-ресторанного господарства. Розпорядчий вплив і форми його застосування: накази, розпорядження, вказівки.

Значення людського фактору в управлінні закладами готельно-ресторанного господарства. Цілі, задачі та форми використання соціально-психологічних методів менеджменту: підвищення

соціальної активності членів колективу, соціальне нормування і регулювання, методи пропаганди та агітації, формування оптимального психологічного клімату в колективі тощо.

**Тема 2. Прийняття управлінських рішень ГРГ.** Сутність управлінських рішень, їх значення для ефективності роботи готельно-ресторанних комплексів. Класифікація управлінських рішень.

Вимоги до управлінських рішень: наукова обґрунтованість, реальність, цільова спрямованість, кількісна та якісна визначеність. Технологія підготовки та прийняття управлінських рішень. Аналіз і класифікація проблем в діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Етапи прийняття управлінських рішень.

Методи розробки варіантів управлінських рішень: експертної оцінки, моделювання, «мозкового штурму», порівняння. Критерії вибору варіантів рішення. Вимоги до прийняття отриманого рішення керівником підприємства.

Характеристика факторів, що впливають на ефективність управлінських рішень. Етапи реалізації управлінських рішень.

**Тема 3. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства.** Концепції «організації праці» та «проектування робіт» у закладах готельно-ресторанного господарства, їх загальні риси та відмінності. Загальна характеристика основних елементів організації праці. Поняття «роботи». Аналіз роботи. Параметри роботи. Сприйняття змісту роботи. Зв'язок технології та проектування роботи. Моделі проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства. Особливості проектування робіт окремих категорій працівників готельного та ресторанного господарства.

**Тема 4. Функціональна структура сучасних готельних комплексів ГРГ.** Поняття та різновиди комплексних підприємств в готельно-ресторанному господарстві. Організаційно-функціональна структура готельних комплексів різних типів і місткості. Класифікація служб, підрозділів та посад в готельному комплексі за характером отримання доходу (прямий і непрямий дохід) та наявності контакту з гостями. Зміст управління основними службами готелю та ресторану при готелі. Завдання управління підрозділами, що надають додаткові сервісні послуги.

Структура і завдання підрозділів виробничої інфраструктури готельного комплексу. Інженерно-технічна служба підприємства, її функції та принципи управління. Зміст і завдання управління транспортним та складським господарством в готельному комплексі.

Служба комп'ютерного управління готельного комплексу. Управління безпекою готельного комплексу.

Організація вищої управлінської ланки готельного комплексу та особливості управління його функціональними підрозділами.

**Тема 5. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства.** Роль персоналу в досягненні ефективності та підвищення конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного господарства. Фактори, що визначають підвищену увагу менеджменту до персоналу в індустрії гостинності. Особливості та проблеми управління персоналом в готельному та ресторанному господарстві.

Визначення і класифікація персоналу закладів готельно-ресторанного господарства. Кількісні та якісні характеристики персоналу. Організаційна поведінка як об'єкт управління та фактори, що визначають її якість на підприємствах готельного та ресторанного господарства. Зміст та завдання управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства.

Кваліфікаційна структура персоналу закладів готельного та ресторанного господарства. Професії й посади основних підрозділів закладів готельного та ресторанного господарства. Кваліфікаційні вимоги до професій і посад основних підрозділів закладів готельного, ресторанного господарства.

Особливості професійного розвитку та зміст навчальних тренінгів персоналу в

готельно-ресторанному комплексі. Критерії ділової оцінки персоналу. Проблеми мотивації та компенсації праці персоналу готельного комплексу. Корпоративна культура та її елементи в управлінні персоналом закладів готельно-ресторанного господарства.

**Тема 6. Керівництво, влада, лідерство, антикризове управління.** Поняття керівництва. Характеристика керівництва. Риси керівника. Відмінності керівника та лідера. Влада . Джерела влади в організації. Теорії лідерства та їх зміст. Класифікація стилів керівництва. Криза. Види кризи. Прояви кризи. Причини кризи. Антикризове управління. Баланс влади в закладах ГРГ. Форми влади. Види управлінського впливу. Типи управлінського впливу ГРГ. Поведінковий підхід.

## Рекомендована література

### *Базова*

1. Агамирова Е.В. Управление персоналом в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе : практикум / Е.В. Агамирова. – М. : Дашков и К<sup>0</sup>, 2006. – 176 с.
2. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание : учеб. пособие [для студ. вузов] / С.И. Байлик. – К. : Альтерпресс, 2002. – 252 с.
3. Балашова Е. Гостиничный бизнес. Как достичь безупречного сервиса / Е. Балашова. – М. : Вершина, 2006. – 200 с.
4. Богалдин-Малых В.В. Маркетинг и управление в сфере туризма и социально-культурного сервиса: туристические, гостинично-ресторанные и развлекательные комплексы : учеб.-метод. пособие / В.В. Богалдин-Малых ; РАО ; Москов. психолого-соц. ин-т. – М. : Изд- во МПСИ, 2004. – 559 с.
5. Бородина В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес / В.В. Бородина. – М. : Финансы и статистика, 2003. – 180 с.
6. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю.Ф. Волков. – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 348 с.
7. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания / Ю.Ф. Волков. – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 384 с.
8. Жукова М.А. Индустрия туризма. Менеджмент организаций / М.А. Жукова. – М. : Финансы и статистика, 2003.
9. Зайцева Н.А. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме / Н.А. Зайцева. – М., 2003.
10. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учеб. [для студ. спец. «Экономика и управление социально-культурной сферой» вузов] / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Изд., стер. – Минск : ООО «Новое знание», 2003. – 368 с.
11. Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник для вузов (пер. с англ. Павлова А.С.) / С.Медлик, Х.Инграм. – М., 2005. – 239 с.
12. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Г.Б. Мунін, А.О. Змієв, Г.О. Зіновєв та ін. ; за ред. С.І. Дрогунцова. – К. : Ліра-К, 2005. – 520 с.
13. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк. – К. : Центр навч. л-ри, 2006. – 189 с.
14. Мельниченко С.В. Менеджмент підприємств туристичної індустрії / С.В. Мельниченко, Н.І. Ведмідь. – К. : КНТЕУ, 2005. – 205 с.
15. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. / П.Р.Пуцентейло. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 234 с.
16. Райли М. Управление персоналом в гостеприимстве / Майкл Райли. –

М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2005. – 191 с.

17. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. / Х.Й.Роглев. – К. : Кондор, 2005. – 408 с.
18. Уокер Дж.Р. Управление гостеприимством. Вводный курс / Дж.Р. Уокер. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2006. – 880 с.
19. Чудновский А.Д. Управление индустрией туризма : учеб. пособие / А.Д. Чудновский. – М. : КНОРУС, 2005. – 448 с.

### ***Допоміжна***

1. Ансофф С. С. Менеджмент/ І. Ансофф. – М.: Економіка, 2009. – 512 с.
2. Божавіна Р. Н. Етика менеджменту: Підручник. – М.: Фінанси і статистика, 2001. – 192 с.
3. Діхтель Є. Практичний менеджмент: учбовий посібник / Е.Діхтель. Х. Хершген / Переклад з німецького А.М. Макарова; під ред. І.Минко. – М.: Вища школа, 2005. – 255 с.
4. Фатхутдинов Р.А. Стратегический менеджмент: Учебн. для студ. высш. учеб. заведений/ Р.А. Фатхутдинов. – М.: ЗАО «Бизнес-школа», 1998. – 416 с.
5. Томпсон А.А. Стратегический менеджмент: Искусство разработки и реализации стратегии: Учебн. для вузов / Пер. с англ./ А.А.Томпсон, А.Дж.Стрикленд. – М: Банки и биржи, ЮНИТИ, 1998. – 576 с.
6. Экономическая стратегия фирмы / Под. ред. А.П. Градова. – 2-е изд. – СПб: Специальная литература, 1999. – 589 с.

### **Інформаційні ресурси**

1. Бібліотека українських підручників : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [pidruchniki.ws](http://pidruchniki.ws)
2. Інтернет- портал <http://tourlib.net>
3. Інтернет-портал <http://www.managment.com.ua>
4. Стратегічне управління : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.dk.ua/uk/clientservice/strategic\\_management/](http://www.dk.ua/uk/clientservice/strategic_management/)

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання:**

- поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації).
- підсумковий контроль (контрольна робота, тестові завдання).

## 1.8.           МАРКЕТИНГ           ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Оришко С.П.**, доцент кафедри організації туризму та управління соціокультурною діяльністю, кандидат педагогічних наук, доцент.

### Вступ

**Мета** вивчення дисципліни «Маркетинг готельно-ресторанного господарства» – засвоєння студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності; опанування ними теоретичних основ маркетингу готельного і ресторанного господарства, сучасних методик та галузевих вимог до проведення маркетингових досліджень, розробки стратегічного плану маркетингової діяльності закладів готельно-ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

**Завдання:** дисципліни є формування у студентів певних знань та умінь.

Студент повинен:

**знати:**

- теоретичні та методологічні основи маркетингу готельного і ресторанного господарства;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;
- мету та завдання функціонування закладів готельно-ресторанного господарства маркетингової орієнтації;
- систему інструментів маркетингової діяльності готелів і ресторанів (маркетинг-мікс);
- сутність, види та принципи маркетингових досліджень;
- поняття «середовища маркетингу» та його елементи;
- ознаки класифікації і методи дослідження ринків індустрії гостинності;
- методологічні основи маркетингових досліджень споживачів;
- признаки сегментації ринку готельного і ресторанного господарства;
- поняття, категорії та принципи формування продуктової, цінової і збутової політики;
- сутність маркетингової політики комунікацій, специфічні

інструменти проведення маркетингової комунікаційної політики закладами готельно-ресторанного господарства.

**вміти:**

- провести комплексні маркетингові дослідження та визначити ринкові можливості закладу;
- визначити перспективний цільовий сегмент споживачів;
- обґрунтувати ефективну товарну, цінову, збутову, комунікаційну політику;
- розробити план маркетингу;
- запровадити концептуальний підхід маркетингових заходів на ГРГ.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. МАРКЕТИНГОВЕ СЕРЕДОВИЩЕ ГРС**

**Тема 1. Концепція маркетингу в індустрії гостинності.**

Соціально-економічна сутність маркетингу: маркетинг як економічний процес, господарська функція, господарська концепція. Еволюція концепцій маркетингу, тенденції їх сучасного розвитку. Основні поняття маркетингу та їхня сутність: абсолютна та дійсна потреба, попит, товар, споживча цінність, вартість, обмін, угода й ринок. Принципи маркетингу: орієнтація на споживача, націленість на чітко виражений комерційний результат, науковість і комплексне дослідження ринку, гнучкість у прийнятті рішень, активна позиція на ринку, програмно-цільовий підхід у вирішенні маркетингових проблем. Специфіка маркетингу в індустрії гостинності. Комплекс маркетингу (маркетинг-мікс), його основні елементи – «4Р»: продукт, ціна, збут, комунікації. Система інструментів у маркетинговій діяльності готелів і ресторанів та їхня структура («7Р»: продукт, ціна, збут, комунікації, персонал, процес обслуговування, оточення (фізичне середовище). Процес управління маркетингом готелів і ресторанів: аналіз ринкових можливостей, визначення перспективного цільового ринку, вибір маркетингової стратегії, розробка та реалізація комплексу маркетингу, організація маркетингу, контроль маркетингу.

**Тема 2. Маркетингове середовище, його вплив на діяльність закладів готельно-ресторанного господарства. Поняття середовища**



маркетингу, його елементи. Контрольовані та неконтрольовані чинники. Внутрішнє середовище маркетингу. Аналіз факторів, що впливають на діяльність закладу та визначають його потенціал: менеджмент, виробництво, комплекс маркетингу, фінансово-економічний потенціал, персонал, корпоративна культура. Елементи маркетингового мікросередовища: клієнти, конкуренти, постачальники, посередники, контактні аудиторії. Фактори макросередовища: демографічні, економічні, природні, соціально-культурні, науково-технічні, політико-правові. Особливості структуризації факторів зовнішнього середовища та їх впливу на діяльність закладів готельно-ресторанного господарства.

**Тема 3. Маркетингові дослідження – основа визначення ринкових можливостей готелів та ресторанів.** Інформаційне забезпечення маркетингу готельно-ресторанного господарства. Класифікація маркетингової інформації, характеристика її джерел (первинна, вторинна). Принципи формування та використання інформації в системі управління маркетингом готелів і ресторанів. Маркетингова інформаційна система (МІС): підсистеми внутрішньої інформації, зовнішньої інформації, підтримки маркетингових рішень і маркетингових досліджень. Сутність, види (кабінетні та позакабінетні; пошукові, описові, аналітичні; кількісні і якісні) та принципи маркетингових досліджень. Методологічні основи маркетингових досліджень. Процес маркетингових досліджень: розробка концепції дослідження; відбір джерел інформації; збір, аналіз та інтерпретація інформації; надання результатів дослідження.

**Тема 4. Маркетингові дослідження ринку готельного і ресторанного господарства.** Ринок як економічна основа маркетингу. Ознаки класифікації ринків, що практично використовуються в індустрії гостинності: за структурою (ринок досконалої конкуренції, чистої монополії, монополістичної конкуренції, олігополії), співвідношення попиту та пропозиції (ринок продавця і ринок покупця), територіальне охоплення (місцевий, регіональний національний, світовий), кон'юнктурна оцінка (що розвивається, стабільний, нестабільний), особливості та зміст маркетингової діяльності (цільовий, основний, додатковий, що зростає, прошарковий). Оцінка кон'юнктури ринку. Прогнозування кон'юнктури ринку методами екстраполяції, експертної оцінки, математичного моделювання та методом розробки сценаріїв. Визначення ємності і частки ринку.

**Тема 5. Маркетингові дослідження конкурентів.** Конкуренція: поняття, визначення та категорії. Види конкуренції на ринку закладів готельно-ресторанного господарства: функціональна, видова, предметна. Цінова та нецінова конкуренції. Методи недобросовісної конкуренції. Модель п'яти сил конкуренції, специфіка її прояви в індустрії гостинності. Маркетингові дослідження конкурентного середовища. Концепція виділення стратегічних груп конкурентів. Класифікація конкурентів за типом стратегій, що застосовуються. Аналіз конкурентів за схемою дослідження М. Портера (діагностика цілей і намірів конкурентів, вивчення самооцінки закладу, що досліджується, визначення поточних стратегій та можливостей з метою оцінки сильних і слабких сторін). Дослідження реакції конкурентів на зміни ринкового середовища. Побудова конкурентної карти ринку.

**Тема 6. Методологічні основи маркетингових досліджень споживачів.** Поняття «покупець», «споживач», «клієнт». Класифікація споживачів послуг індустрії гостинності: кінцеві споживачі та організації-споживачі. Принципи формування правильного розуміння споживачів закладів готельно-ресторанного господарства. Моделювання поведінки споживачів індустрії гостинності. Складові моделі поведінки споживачів: середовище, спонукальні чинники маркетингу (товар, ціна, збут та комунікації), «чорна скринька» свідомості, характеристика споживача, процес прийняття рішення про покупку; реакція споживача.

Фактори, що впливають на поведінку споживачів. Фактори середовища: економічні, культурні (культура, субкультура, мода), соціальні (соціальне положення, референтні групи, сім'я), соціальні ролі і статуси). Особисті фактори (вік, етап життя, рід діяльності, економічне становище, тип особистості, зарозумілість, установки і переконання, стиль життя). Мотиви поведінки, що приводять споживачів до придбання послуг закладів готельно-ресторанного господарства. Процес мотивації. Теорії мотивації З. Фрейда, А. Маслоу, Д. Шварца, М. Рокича, Шета Ньюмана-Гросса та ін.

Моделювання процесу прийняття рішення про покупку (усвідомлення потреби, пошук інформації, оцінка інформації, прийняття рішення про покупку, покупка товару). Визначення ступеня задоволеності/незадоволеності споживача. Дослідження відношення споживачів до закладу готельно-ресторанного господарства. Особливості поведінки організацій-споживачів.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. МАРКЕТИНГ ТА ЙОГО ІНСТРУМЕНТИ.**

**Тема 1. Сегментація ринку.** Сегментація ринку як інструмент маркетингу: поняття, визначення, категорії. Признаки сегментації ринку готельного і ресторанного господарства: географічні, соціально-демографічні, психографічні (типологія споживачів за системами) та поведінковими чинниками. Етапи розвитку маркетингу відносно задоволення потреби ринку (масовий; товарно-диференційований; цільовий), їхня характеристика. Види маркетингу (недиференційований, диференційований, концентрований маркетинг), особливості та фактори, що їх визначають.

**Тема 2. Маркетингова продуктова політика.** Поняття категорії «готельний продукт» закладів індустрії гостинності. Багаторівнева інтегральна модель готельного продукту. Продуктова номенклатура закладу готельно-ресторанного господарства. Концепція життєвого циклу продукту. Характеристика етапів життєвого циклу. Залежність змісту маркетингової діяльності від стадії життєвого циклу продукту.

Сутність поняття «новий продукт» у маркетингу готелів і ресторанів. Процес розробки та впровадження на ринок нової продукції: генерація ідей, відбір ідей, розробка концепції нового продукту готельного та ресторанного господарства, розробка цільової маркетингової програми, безпосередня розробка продукту, пробний маркетинг, позиціонування готельного (ресторанного) продукту на ринку, масове виробництво та комерційна реалізація. Сутність, параметри і фактори підвищення «конкурентоспроможності» продукції та послуг закладів готельно-ресторанного господарства.. Поняття «якість» у сфері послуг. Концептуальні положення та моделі якості послуг в індустрії гостинності. Забезпечення якості та конкурентоспроможності продукту.

**Тема 3. Цінова політика закладів готельно-ресторанного господарства.** Ціна в комплексі маркетингу. Етапи формування цінової політики. Фактори, що визначають ефективність цінової політики індустрії гостинності. Постановка цілей ціноутворення: максимізація поточного прибутку, забезпечення життєздатності, лідерство на ринку, лідерство у якості продуктів, які пропонуються. Вибір методу ціноутворення: затратний, з орієнтацією на попит, з орієнтацією на рівень конкуренції. Цінові стратегії: конкурентні, диференційовані, асортиментні, психологічного ціноутворення,

стимулюючі. Обґрунтування та реалізація цінової стратегії закладами готельно-ресторанного господарства. Особливості цінової стратегії на різних етапах життєвого циклу товару.

**Тема 4. Збутова політика закладів готельно-ресторанного господарства.** Поняття, цілі збутової політики та її місце в системі маркетингу готелів і ресторанів. Особливості формування збутової політики закладів індустрії гостинності, фактори, що впливають на її ефективність. Вибір каналів збуту, їх функції, характеристики (довжина, ширина), критерії оцінки (економічний критерій, критерій управління, критерій гнучкості). Визначення та характеристика методів збуту: прямий (продаж без попереднього бронювання, продаж через службу бронювання готелю, продаж через центральну систему бронювання, електронна торгівля) та опосередкований збут (збут через різні рідних посередників: туроператори і турагенти). Вибір посередників та організація взаємодії з ними. Управління каналами збуту.

**Тема 5. Маркетингова політика комунікацій закладів готельно-ресторанного господарства.** Сутність маркетингової політики комунікацій та її роль у маркетинговій політиці готелів і ресторанів. Комплекс маркетингових комунікацій. Визначення цільових аудиторій та лоти комунікацій. Особливості та специфічні інструменти проведення маркетингової комунікаційної політики закладами готельно-ресторанного господарства. Реклама в комплексі маркетингових комунікацій: види реклами, класифікація та планування рекламних кампаній, вибір засобів розповсюдження реклами, оцінка ефективності рекламної діяльності.

Комунікаційні характеристики особистого продажу. Зв'язки з громадськістю в комплексі маркетингових комунікацій. Стимулювання збуту як елемент комплексу маркетингу. Розробка програми стимулювання збуту. Процес участі закладу в роботі виставок. Поняття «товарної марки» (марочне ім'я і/або знак), «товарного знаку». Основні елементи та цілі формування фірмового стилю.

**Тема 6. Організація та контроль маркетингової діяльності.**  
Програма маркетингу. Бюджет маркетингу. Організація маркетингової діяльності у закладі готельно-ресторанного господарства. Організаційні структури служби маркетингу. Маркетинг взаємовідносин. Внутрішній маркетинг. Система контролю маркетингової діяльності закладів готельного і ресторанного господарства.

### **Методичне забезпечення**

1. Клапчук В.М. Світовий туризм і готельне господарство : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. – 143 с.

### **Рекомендована література**

#### *Базова:*

1. Закон України «Про рекламу». – 2003. – № 1121-IV.
2. Азарян Е.М. Маркетинг : підручник / Е.М. Азарян, И.Х. Баширов, Б.З. Воробьев [та ін.]. – 2-ге вид., переробл. і допов. – Донецьк : Норд-Компютер, 2007. – 428 с.
3. Гембл П. Маркетинг взаимоотношений с потребителями : учебник / П. Гембл, М. Струн, Н. Вудкок. – М. : ФАИР-ПРЕСС, 2002.
4. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования, методология и практика / Е.П. Голубков. – М. : Изд-во Финиреа, 2000. – 464 с.
5. Голубков Е.П. Основы маркетинга : учебник / Е.П. Голубков. – М. : Финпресс, 2003.
6. Джанджугазова Е.А. Маркетинг в индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е.А. Джанджугазова. – М.: Издат. центр «Академия», 2003.
7. Дурович А.П. Маркетинг гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / А.П. Дурович. – М. : Новое знание, 2005. – 632 с.
8. Европейский гостиничный маркетинг : учеб. пособие : пер. с англ. – М. : Финансы и статистика, 2003 – 224 с.
9. Ортинська В.В. Маркетингові дослідження : підручник / В.В. Ортинська, О.М. Мельникович. – К. : КНТЕУ, 2007. – 376 с.
10. Панкрухин А.П. Маркетинг : учебник / А.П. Панкрухин. – М. : Омега-Л, 2002.
11. Ромат Е.В. Реклама : учеб. пособие / Е.В. Ромат. – К. : НРД Студцентр-Киев 2003. – 224 с.
12. Скибінський Ю.С. Маркетинг : підручник / Ю.С. Скибінський. – Л. : Місіонер, 2000. – 640 с.
13. Ткаченко Л.В. Маркетинг послуг / Л.В. Ткаченко. – К. : Експрес, 2003. – 345 с.
14. Янкевич В.С. Маркетинг в гостиничной индустрии и туризме: российский и международный опыт : учебник / В.С. Янкевич, Н.Л.

Безрукава. – М. : Финансы и статистика, 2005.

### **Інформаційні ресурси**

1. Бібліотека українських підручників : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [pidruchniki.ws](http://pidruchniki.ws)
2. Інтернет- портал <http://tourlib.net>
3. Інтернет-портал <http://www.managment.com.ua>
4. Маркетингове управління підприємством : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.dk.ua/uk/clientservice/strategic\\_management/](http://www.dk.ua/uk/clientservice/strategic_management/)

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання:**

- поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації).
- підсумковий контроль (контрольна робота, тестові завдання).

## 1.9. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРГ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Андрухів Я.М.**, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

**Мета** дисципліни – набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні:

**знати:**

- теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів;
- функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства;
- методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів.

**вміти:**

- навчитись раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- вміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни  
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. МЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ.**

**Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.** Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок її з іншими дисциплінами: «Інженерна графіка», «Інженерне обладнання будівель», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства». Роль дисципліни у підготовці бакалаврів з напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Використання вітчизняного та іноземного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, переваги й недоліки.

Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

**Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.** Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів.

Норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій.

Номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства.

Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.

**Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.** Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація і номенклатура.

Фени, класифікація та характеристика. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном.

Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації.

Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їх використання.

Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації і техніки безпеки.



Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрану, системами проєкційних трубок, дизайном та виробником.

Основні технічні характеристики відео- та ПУО-програвачів. Переваги й недоліки.

Засоби внутрішнього зв'язку на підприємствах готельного господарства. Радіофікація і телебачення.

**Тема 4. Устаткування для клінінгу.** Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства. Класифікація устаткування для професійного прибирання.

сміттепровід на підприємствах готельного господарства. Обладнання сміттепроводу та його експлуатація.

Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові і професійні пилососи, машини для миття й натирання підлоги. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон і підлоги.

**Тема 5. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.** Поняття про технологічну машину. Класифікація та маркування механічного устаткування. Принцип розрахунку основних технічних характеристик устаткування (продуктивність і потужність), їх види. Вимоги, що ставляться до машин закладів ресторанного господарства.

Класифікація універсальних кухонних машин, особливості їх комплектації, технологічні можливості і технічні характеристики універсальних кухонних машин загального призначення. Правила експлуатації та правила безпеки під час роботи на УКМ.

Особливості універсальних кухонних машин закордонного виробництва.

Сутність процесів сортування, просіювання. Види просіювачів, їхнє призначення, основні елементи, правила експлуатації, продуктивність просіювачів. Фактори, які впливають на якість просіювання.

**Тема 6. Мийне та очищувальне устаткування.** Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації.

Сутність процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин. Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, їх правила експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності й потужності.

Технічні характеристики посудомийних машин різних видів, галузь їх використання. Особливості посудомийних машин закордонного виробництва.

Класифікація способів очищення, їх переваги та недоліки, галузь використання.

Конструктивні особливості картоплеочищувальних машин періодичної та безперервної дії, принцип їх роботи і правила експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності й потужності машин періодичної та безперервної дії.

Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.

**Тема 7. Подрібнювальне та різальне устаткування.** Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин і механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки.

Особливості будови, правила експлуатації та галузі застосування машин для тонкого подрібнення варених продуктів. Класифікація різального устаткування. Різальні інструменти, їх характеристика, застосування. Вимоги, що ставляться до нарізання плодів та овочів. Конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних та комбінованих овочерізальних машин. Правила експлуатації овочерізальних машин різних видів. Переваги й недоліки різних овочерізальних машин. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Сфера технологічного використання м'ясорубок. Технічні характеристики м'ясорубок різних видів, їх технологічні можливості, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки. Перегляд конструкцій м'ясорубок закордонного виробництва, їх особливості. Призначення м'ясорозпушувачів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики. Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики. Особливості хліборізальних машин закордонного виробництва. Перегляд конструкцій машин закордонного виробництва для нарізування гастрономічних продуктів.

**Тема 8. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формування устаткування.** Галузь використання та класифікація машин для перемішування.

Конструктивні особливості фаршмішалок з різними робочими органами, їх переваги й недоліки. Правила експлуатації,

конструктивні особливості тістомісильних машин різних видів, правила їх експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація збивальних машин. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, робота, правила експлуатації. Перегляд конструкцій збивальних машин закордонного виробництва, їх особливості і технологічне призначення.

Сутність процесів дозування та формування. Класифікація за функціональним призначенням дозувально-формувального устаткування.

Призначення котлетоформувальної машини, будова, правила експлуатації і техніки безпеки.

Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тісторозкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій.

Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕПЛОВЕ ТА ДОПОМІЖНЕ УСТАТКУВАННЯ.**

**Тема 9. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції.** Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів – експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні.

Режимні характеристики процесу варіння, середовище, в якому відбувається процес, номенклатура стравоварильного устаткування.

Технологічне призначення, класифікація за способом обігріву, за об'ємом варильної судини котлів електричних. Основні елементи, арматура, правила експлуатації, основні теплотехнічні та експлуатаційні показники дії.

Автоклави, пароварильні шафи. Особливості конструкції, правила експлуатації.

Призначення, номенклатура, особливості конструкцій, правила експлуатації і техніки безпеки котлів газових, парових, твердопаливних. Огляд сучасних конструкцій. Техніко-економічні показники роботи.

Будова і принцип дії рисоварок, апаратів для варіння борошняних виробів.

Класифікація кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостям Основні елементи кип'ятильників та їх призначення,

принцип роботи кип'ятильників безперервної дії, основні техніко-економічні показники роботи. Призначення, класифікація вод нагрівачів, конструктивні особливості, техніко-експлуатаційні показники роботи водонагрівачів.

Призначення, класифікація кавоварок. Апарати для приготування кави по-східному апарати гейзерного типу, експрес-кавоварки. Перелік та особливості конструкцій кавоварс закордонного виробництва. Апарати для приготування шоколаду.

**Тема 10. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.** Класифікація процесів жаріння, випікання. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.

Плити, сковороди, фритюрниці. Призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи

Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, печей. Основі правила експлуатації апаратів.

Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва.

Призначення, класифікація ІЧ-апаратів. Грилі, шашличні печі, тостери, росгері – конструктивні особливості, правила експлуатації, перегляд конструкцій закордонного виробництва.

Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-печі. Призначення, класифікація апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.

**Тема 11. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу. Допоміжне устаткування.** Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Правилі експлуатації. Перегляд конструкцій буфетів, що охолоджуються.

Марміти та чефери. Класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.

Особливості конструкцій рибних прилавків, робота, правила експлуатації.

Сучасне устаткування для кейтерінгу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтерінговому обслуговуванні.

Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.

Пересувні візки. Диспенсери.

Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.

**Тема 12. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування.** Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії ваг різних типів: важільних, електронних. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні.

Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Реєстратори розрахункових операцій, класифікація.

**Тема 13. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії.** Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація. Основні елементи машин і механізмів, характеристики та правила експлуатації.

Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін. Пончиковий і піріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів. Правила експлуатації технологічних автоматів. Класифікація ліній для організації обслуговування споживачів.

Значення торговельних автоматів для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства. Класифікація торговельних автоматів. Основні функціональні вузли торговельних автоматів та їх призначення.

**Тема 14. Холодильне устаткування.** Історія розвитку вітчизняної та закордонної холодильної техніки.

Класифікація холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Холодильники для зберігання харчових продуктів, міні-бари. Будова, принцип дії та правила експлуатації.

**Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.** Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом. Устаткування для плавальних басейнів, саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних,

спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Оснащення перукарень залежно від категорії. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Устаткування для магазинів і торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

**Тема 16. Устаткування для послуг з організації дозвілля. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів.** Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.

Ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих і сімейні.

Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.

Устаткування для ігор з грошовим виграшем. Номенклатура ігрових автоматів. Устаткування для гри в дартс.

Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них. Використання електронного обладнання в казино. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування: автоматизація обробки інформації; автоматизація обміну інформацією, включаючи АТС; «електронна пошта»; відеотермінальні системи; локальна мережа, телекопіювальні апарати; відеоінформаційні системи. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики і правила експлуатації.

**Тема 17. Устаткування для пралень та хімчисток.** Оснащення драйв-сервісу. Класифікація устаткування для пралень. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин вітчизняного й закордонного виробництва. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки. Організація експлуатації транспортних засобів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів. Транспортні тарифи на перевезення. Розрахунок кількості

транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.

## **Рекомендована література**

### ***Базова***

1. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація / С.І. Байлик. – К.: Дакор; Вира – Р, 2003. – 334 с.
2. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник / [В.О. Дорохін, Н.В. Герман, О.П. Шеляков]. – Полтава : РВВПУСКУ, 2004. – 583 с.
3. Черевко А.И. Оборудование предприятий питания: т. 2. Торгово-технологическое оборудование / [А.И. Черевко, Л.Н. Попов]. – М.: Экономика, 1988. – 271 с.
4. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / [П.Л. Пахомов, В.В. Сазонов]. – Х.: ХДУХТ, 2003. – 224 с.
5. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч. посіб. / І.І. Тарасенко – К.: КНТУ, 2002. – 284 с.
6. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»] / [І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв; за ред. І.О. Конвісера]. – К.: КНТЕУ, 2005. – 565 с.

### ***Допоміжна***

1. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / [Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. – Ч. 1. – Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002. – 256 с.
2. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / [Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. – Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2004. – 380 с.
3. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / [Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. – Ч. 3. – Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005. – 456 с.

## **Форма підсумкового контролю успішності навчання : екзамен.**

### **Засоби діагностики успішності навчання:**

1. поточний контроль (виконання лабораторних робіт, усне опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
2. підсумковий контроль (контрольна робота, тести).

## 2. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ТА ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

### 2.1. ІНЖЕНЕРНА ГРАФІКА

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Богославець І.М.**, викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

#### Вступ

**Мета:** є набуття студентам знань, умінь і навичок, необхідних для реалізації технічних думок за допомогою креслення, а також для розуміння принципу дії конструкції за її кресленням..

**Завдання:** набуття знань теоретичних основ побудови зображення простих ліній, площин, геометричних фігур.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

*знати:*

- способи побудови зображення простих предметів;
- розв'язувати задачі належність і взаємний перетин геометричних фігур, на визначення натуральної величини геометричних фігур;
- аналізувати форму виробів, зображених у вигляді креслень;
- зображення деталей та їх з'єднань, поширених у машинобудуванні, а також в устаткуванні закладів ресторанного господарства.

*вміти:*

- визначати форми простих деталей за їх зображенням;
- виконувати зображення виробів з природи і з креслення збірної одиниці з використанням необхідних положень стандартів ЄСКД;
- читати креслення збірних одиниць, складених з простих деталей;
- читати і виконувати креслення споруд закладів ресторанного господарства.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОСНОВИ НАРИСНОЇ ГЕОМЕТРІЇ.**

**Тема 1. Проектування точки та прямої.** Предмет нарисної геометрії. Методи проектування. Центральне, паралельне та орто-



гональне проектування. Комплексне креслення точки. Проектування прямої лінії. Ділення відрізка прямої в даному відношенні. Визначення кута між прямою в площинами проєкцій та натуральної величини відрізка. Сліди прямої лінії. Взаємне положення прямих. Проєкції плоских кутів.

**Тема 2. Проектування площини.** Проектування площини. Характерні положення площини відносно площин проєкцій. Площини окремого положення. Пряма і точка на площині. Взаємне положення прямої і площини. Взаємне положення двох площин, прямої лінії і площини. Перетин прямої лінії з площиною загального та окремого положення. Лінія перетину двох площин.

**Тема 3. Перетворення комплексного креслення.** Способи перетворення проєкцій. Метод обертання навколо прямої перпендикулярної до площини проєкцій. Спосіб плоскопаралельного переміщення. Метод заміни площин проєкцій. Обертання навколо лінії рівня. Основні метричні та позиційні задачі.

**Тема 4. Поверхні.** Поверхні в природі та техніці. Многогранні поверхні. Криві лінії. Утворення та класифікація поверхонь. Поверхні обертання. Поверхні обертання з прямолінійними твірними. Поверхні обертання з кривими твірними. Поверхні другого порядку. Лінійчаті поверхні. Загальні відомості про розгортання поверхні. Основні властивості розгортки поверхонь, що розгортаються. Переріз поверхні проектуючою площиною.

**Тема 5. Взаємний перетин поверхонь.** Загальні відомості про побудову лінії взаємного перетину поверхні. Взаємний перетин поверхонь. Перетин многогранників. Перетин многогранників з тілом обертання. Взаємний перетин тіл обертання. Спосіб допоміжних площин. Спосіб допоміжних сфер. Окремі випадки перетину поверхонь другого порядку.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОСНОВНІ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ ВИКОНАННЯ КРЕСЛЕНЬ ТА ЕЛЕМЕНТИ МАШИНОБУДІВНОГО КРЕСЛЕННЯ. ОСНОВНІ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ БУДІВЕЛЬНИХ КРЕСЛЕНЬ.**

**Тема 6. Зображення.** Єдина система конструкторської документації. Стандарти ЄСКД. Види виробів і конструкторських документів. Основні правила оформлення креслень. Формати. Масштаби. Лінії. Шрифти креслярські. Основний напис. Вигляди, розрізи, перерізи. Вимоги до робочих креслень. Нанесення розмірів.

Нанесення позначень покриття та термічної обробки поверхонь. Аксонометричні проекції. Основні поняття. Прямокутна аксонометрія

**Тема 7. З'єднання.** Нерознімні та рознімні з'єднання. З'єднання за допомогою шпонок та шліців. Зварні з'єднання. Зображення та позначення паяних, клесних з'єднань. Різьба і різьбові вироби. Позначення та зображення різьби на кресленнях. Зображення різьбових з'єднань. Каталог стандартних виробів. Трубні з'єднання. Зубчасті зачеплення.

**Тема 8. Складальні креслення.** Складальне креслення та креслення загального виду. Загальні відомості про вироби і їх складові частини. Види конструкторських документів і стадії проектування. Умовності та спрощення на складальних кресленнях. Вимоги до складальних креслень. Специфікація. Послідовність виконання складального креслення за ескізами його деталей. Деталювання складальних креслень або креслень загального виду. Складання та читання креслень, пов'язаних із специфікацією.

**Тема 9. Оформлення будівельних креслень та їх види. Умовні позначення будівельних креслень. Генеральні плани.** Умовні позначення будівельних креслень. Розробка проектного завдання. Розробка робочих креслень. Масштаби будівельних креслень. Проставлення розмірів на будівельних кресленнях, особливості умовних графічних позначень. Позначення матеріалів, позначення конструктивних елементів, умовні позначки санітарно-технічного обладнання тощо.

Характеристика основних елементів будівель. Фундамент, стіни і перегородки, перекриття і підлоги, дах, сходи. Їх конструкції, елементи, особливості будови та експлуатації.

Плани, розрізи, фасади. Послідовність виконання цих зображень. Особливості виконання плану будівлі. Розміщення санітарно-технічного обладнання на плані та нанесення розмірів. Особливість побудови розрізів будівель. Фасади та їх види. Особливості побудови креслень фасадів та позначення матеріалів на них.

Вміти знаходити на кресленнях планах маркувальні осі, потрібні розміри, приміщення, санітарно-технічне обладнання та конструктивні елементи будівлі. На розрізах і фасадах вміти знаходити розміри, відносні позначки рівня, умовні позначення

Масштаби генеральних планів. Напрями меридіанів, розміри на генеральних планах. Експлікації генеральних планів. Умовні позначки генеральних планів. Читання генерального плану. Ознайомити з зі

способами цифрової подачі конструкторських документів та програмами їх створення. Характеристика програм створення креслень, способи презентацій креслень та 3D візуалізацій.

### **Методичне забезпечення**

1. Богославець І.М. Інженерна графіка : предмет, методи : Навчально-методичний посібник для студентів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» / І.М.Богославець. – Івано-Франківськ, 2014. – 113 с.
2. Богославець І.М. Лабораторний практикум з дисципліни Інженерна графіка: навчально-методичне видання / [Укладач: І.М. Богославець]. – Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2015. – 70 с.
3. Інженерна та комп'ютерна графіка : навч. посіб. / Б.Д. Коваленко, Р.А. Ткачук, В.Г. Серпученко; за ред. проф. Б.Д. Коваленка. – К. : Каравела, 2008. – 512 с.

### **Рекомендована література**

#### **Базова**

1. Михайленко В.Е. Інженерна графіка / В.Е. Михайленко, В.В. Ванін, С.М. Ковальов. – К. : Каравела, 2004. – 200 с.
2. Єдина система конструкторської документації (ЄСКД): ГОСТ 2.101-68, ГОСТ 2.105-95, ГОСТ 2.106-96, ГОСТ 2.108-68, ГОСТ 2.109-68, ГОСТ 2.301-68 - 2.307-68, ГОСТ 2.309-73, ГОСТ 2.311-68 - 2.313-72, ГОСТ 2.316-68.
3. Система проектної документації будівництва (СПДБ): ГОСТ 21.507-81, ГОСТ 21.602-79, ДСТУ Б А.2.4-2-95, ДСТУ Б А.2.4-4-99, ДСТУ Б А.2.4-6-95, ДСТУ Б А.2.4-7-95.
4. Інженерна графіка : довідник/ за ред. А.П. Верхоли. – К. : Техніка, 2001. – 268 с.
5. Ванін В.В. Комп'ютерна інженерна графіка в середовищі / В.В. Ванін, В.В. Перевертун, Т.М. Наджерничка. – К. : Каравела, 2008. – 336 с.
6. Михайленко В.Е. Инженерная графика : учеб. пособие для вузов / В.Е. Михайленко, А.И. Пономарев. – К. : Вища шк., 1980. – 208 с.
7. Короев Ю.И. Черчение для строителей: Учеб. для проф. учеб. заведений / Ю.И. Короев. – М. : Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2001. – 256 с.
8. Чекмарев А.А. Инженерная графика / А.А. Чекмарев. – М. : Высш. шк., 1988 .
9. Левицкий В.С. Машиностроительное черчение / В.С. Левицкий. – М. : Высш. шк., 1988

### *Допоміжна*

1. Чекмарев А.А. Инженерная графика / А.А. Чекмарев. – М.: Высшая школа; 2000. – 365 с.
2. Попова Г.Н. Машиностроительное черчение Справочник / Г.Н. Попова, С.Ю. Алексеев. – СПб. : Политехника, 1999. – 453 с.
3. Федоренко В.А., Шошин А.Н. Справочник по машиностроительному черчению / В.А. Федоренко, А.Н. Шошин. – М. : Машгиз., 1983. – 416 с.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання : залік.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання:**

- поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації).
- підсумковий контроль (контрольна робота).

## 2.2. ТОВАРОЗНАВСТВО

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Котенко Г.С.**, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

### Вступ

**Мета:** формування системного підходу до оцінювання споживчих властивостей харчових продуктів, оцінки їх якості.

**Завдання:** вивчення теоретичних основ товарознавства продовольчих товарів

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

*знати:*

- загальну характеристику харчових продуктів;
- методи виробництва;
- асортимент та якість;
- вимоги до пакування та маркування;
- вимоги до зберігання;
- рекомендовані норми споживання.

*вміти:*

- працювати з стандартами, інструкціями, правилами;
- приймати, зберігати продовольчі товари по кількості і якості;
- вивчати, прогнозувати і формувати попит гостей на продовольчі товари і продукцію;
- забезпечувати процес товаропросування і збуту харчових продуктів;
- визначати споживчу цінність харчових продуктів;
- виявляти фальсифікацію харчових продуктів;
- визначати вплив різних чинників на зміну якості під час зберігання.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин / 6,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни  
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ХІМІЧНИЙ СКЛАД, ЯКІСТЬ,  
ПРИНЦИПИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ, ОЦІНКА СПОЖИВЧОЇ ЦІННОСТІ.**

**Тема 1. Основи загального товарознавства.** Загальне уявлення про товарознавство, методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.

Поняття про харчову цінність товарів. Хімічний склад харчових продуктів. Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів. Стандартизація і сертифікація продукції.

Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.

Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства. Асортимент товарів.

Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості. Сорт товарів та система встановлення сорту.

Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди). Зберігання товарів.

**Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.** Значення зерноборошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання.

Загальна характеристика крупів. Принципи класифікації крупів. Фактори формування якості круп – сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупів.

Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна (пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного). Характеристика хімічного складу основних видів борошна. Принципи поділу борошна на гатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості борошна.

Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання.

Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба - сировина та процеси виробництва. Вплив нових прогресивних способів приготування тіста на якість хліба. Хімічний склад і харчова цінність хліба з борошна різних видів і сортів, споживна якість виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності, вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів.

Якість хліба та хлібобулочних виробів. Контроль якості хліба та хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення.

Умови зберігання хлібобулочних виробів.

Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів. Основні напрями підвищення біологічної цінності макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості. Товарознавча характеристика макаронних виробів різних країн світу.

**Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції.** Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів.

Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу.

Товарознавча характеристика грибів.

Класифікація продуктів переробки плодів та овочів. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент, фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти.

Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Класифікація. Фактори формування якості. Оцінка якості.

Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.

**Тема 4. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.** Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини; технологія виробництва. Принципи поділу та ознаки видів і гатунків. Вимоги до якості. Зберігання.

Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності.

Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини. Класифікація та асортимент замінників цукру.

Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Вимоги до якості. Зберігання меду. Дефекти меду. Штучний мед.

Класифікація кондитерських виробів.

Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини та її вплив на якість кондитерських виробів. Показники якості зберігання.

Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів. Какао-масло та його властивості. Замінники какао-масла. Хімічний склад та харчова цінність шоколаду. Класифікація і характеристика асортименту. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його замінників. Вимоги до якості. Дефекти.

**Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів.** Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту. Оцінка якості чаю. Дефекти. Товарознавча характеристика чайних напоїв. Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.

Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та принципи побудови асортименту. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей. Кава швидкорозчинна. Виробництво. Оцінка якості кави. Товарознавча характеристика кавових напоїв. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання.

Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту.



Приправи: кухонна сіль, глютамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.

Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту.

Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів.

Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент.

Газовані безалкогольні напої: газувана вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають на якість.

Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива.

Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.

Товарознавча характеристика горілок. Загальна характеристика. Асортимент. Оцінка якості.

Товарознавча характеристика лікєро-горілочаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Дефекти.

Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту). Чинники формування якості. Класифікація та асортимент. Технологія виноградних вин.

Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість. Класифікація та асортимент.

Особливості технології та порівняльна характеристика вітчизняної та зарубіжної класифікації алкогольних напоїв із подвійною перегонкою, виноградних та плодово-ягідних вин, лікерів, настоек, бальзамів. Порівняльна характеристика принципів побудови класифікацій алкогольних напоїв в Україні та за кордоном. Особливості маркування алкогольних напоїв зарубіжного походження.

Оцінка якості вин і коньяків. Система балової оцінки. Правила проведення дегустацій. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови та терміни зберігання.

Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика споживних властивостей та сортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

**Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів. Значення жирів у харчуванні.** Рослинні олії. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій під час зберігання. Принципи побудови асортиментної структури. Показники якості.

Класифікація та асортимент топлених жирів.

Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.

Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.

Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість майонезу: сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти.

**Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.** Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання.

Асортиментна структура молока та вершків. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика замінників вершків.

Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів. Харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика традиційних та нових видів кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання та реалізації.

Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів. Фактори, що формують якість та стійкість під час зберігання: сировина, процеси виробництва, види тари. Оцінка якості. Умови зберігання. Дефекти.

Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.

Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Використання вершкового масла. Фактори формування споживних властивостей масла.

Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови та строки зберігання масла. Дефекти. Зберігання.

Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів.

Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни зберігання сирів.

**Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.** Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць. Дефекти яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості.

Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.

Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.

**Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.** Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.

Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса.

Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.

Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці.

Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності.

Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка якості м'ясних копченостей. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.

Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів.

Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Умови та терміни зберігання.

Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів. Класифікація та асортимент м'ясних консервів. Фактори формування якості м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування консервів.

Зберігання.

Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів. Характеристика асортименту. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання та реалізації.

**Тема 10. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів.** Класифікація промислових риб.

Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості.

Класифікація нерибних гідробіонтів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, молюсків, голкошкірих, морських ссавців.

Водорості, їх використання у харчовій промисловості. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини.

Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну якості живої риби.

Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Транспортування і зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби.

Технологічні особливості виробництва солоної риби. Побудова асортименту. Дефекти продукції. Умови та терміни зберігання.

Технологічні особливості виробництва сушених, в'ялених та копчених риботорарів. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції. Умови та терміни транспортування та зберігання.

Технологічні особливості виробництва консервів з гідробіонтів. Побудова асортименту. Умови та терміни зберігання.

Товарознавча характеристика кулінарних виробів з гідробіонтів (риби, молюсків, водоростей). Побудова асортименту. Вимоги до якості.

Технологічні особливості виробництва ікр'яних товарів. Фактори, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до якості.

**Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів.** Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картоплепродуктів. Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів.

Вимоги до якості. Зберігання.

## ***ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. ХІМІЧНИЙ СКЛАД, ЯКІСТЬ, ПРИНЦИПИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ, ОЦІНКА СПОЖИВЧОЇ ЦІННОСТІ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ.***

**Тема 12. Скляні побутові товари.** Поняття про силікати, їх класифікація за різними ознаками.

Історія виникнення скловиробів. Типовий склад скла для посуду та інвентарю, види скла залежно від його складу. Характеристика сировинних матеріалів та їх вплив на властивості скловиробів. Барвники, що надають склу певного кольору.

Основні етапи виробництва, їх вплив на якість готових виробів. Характерні дефекти, що виникають у процесі порушення технології виробництва скловиробів. Методи формування і види декорування склопосуду.

Асортимент та призначення скляних виробів для закладів готельно-ресторанного господарства. Побутові, художньо-декоративні та лампові вироби. Вітчизняна та зарубіжна склокераміка. Класифікація посуду.

Оцінка якості скляних виробів. Дефекти скляних побутових товарів: класифікація, види і вплив на якість товарів.

**Тема 12. Керамічні товари.** Поняття про кераміку. Історія виникнення керамічних товарів. Характеристика різних видів кераміки, їх склад, структура, властивості. Архітектурно-будівельна кераміка.

Сировинні матеріали для одержання керамічних виробів та їх вплив на споживні властивості. Роль окремих компонентів сировини на якість керамічних товарів.

Одержання керамічних виробів. Методи формування і види декорування керамічних виробів, їх вплив на якість.

Класифікація та асортимент керамічних товарів для закладів готельно-ресторанного господарства. Утилітарний та естетичний посуд. Посуд з каменю.

Вимоги та оцінка якості керамічних виробів. Дефекти керамічних виробів, їх класифікація, види і вплив на якість.

**Тема 13. Металогосподарські товари.** Поняття про металогосподарські товари.

Характеристика вихідної сировини як чинника споживних властивостей та якості металогосподарських товарів. Метали та їх сплави. Класифікація сталі та чавуну, їх марки, властивості, вимоги до якості. Склад, властивості та призначення сплавів кольорових металів: алюміній, мідь, нікель, хром, цинк, олово та благородні метали.

Основи виробництва металогосподарських товарів. Основні види обробки металів та їх вплив на споживні властивості виробів, можливі дефекти готових виробів. Корозія металів, види та типи корозійного руйнування при зберіганні та транспортуванні металевих товарів. Способи захисту металовиробів від корозії. Способи чищення металогосподарських товарів.

Асортимент основних та допоміжних металевих виробів, що використовується в закладах готельно-ресторанного господарства (металевий посуд, ножові вироби і столові набори, кухонно-господарське приладдя, побутові нагрівальні і освітлювальні апарати та вироби), їх класифікація.

Особливості оцінки якості металогосподарських товарів. Вимоги до маркування, пакування, транспортування і зберігання товарів цієї групи.

**Тема 14. Меблі.** Меблі та їх класифікація. Меблі для різних типів закладів готельно-ресторанного господарства. Інші вироби з дерева.

Характеристика основних споживних властивостей меблів та факторів, які їх формують: матеріалів виготовлення та способів

виробництва. Будова, склад і властивості деревини як основної сировини для виробництва меблів. Допоміжні матеріали для виготовлення меблевої продукції: металеві, текстильні, полімерні, настільні, оздоблювальні матеріали, речовини для склеювання, фурнітура та інші матеріали.

Проектування меблів для підприємств готельно-ресторанного бізнесу та відмітні особливості їх стилів. Технологічний процес виготовлення меблів та дефекти, які можуть виникнути на різних стадіях їх виготовлення. Вимоги до меблів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Асортимент меблів, в т.ч. корпусні і м'які, гнуті і плетені. Засоби чищення меблів.

Показники якості меблів та особливості контролю їх якості. Вимоги до маркування, пакування і зберігання меблів.

**Тема 15. Товари побутової хімії.** Загальне уявлення про хімічні побутові товари, їх роль у полегшенні праці, класифікація за різними ознаками. Товари з пластичних мас.

Характеристика мийних засобів, що використовуються в закладах готельно-ресторанного господарства, їх призначення, загальна класифікація. Властивості мила і синтетичних мийних засобів: їхній склад, вихідна сировина й особливості виробництва.

Асортимент та вимоги до якості господарського та туалетного мила, синтетичних мийних засобів різного призначення. Допоміжні засоби для прання (відбілювачі, підсинювачі, підкромалювачі, антистатика тощо), а також засоби для чищення, дезінфекції.

Вимоги нормативних документів щодо пакування, маркування, транспортування та зберігання товарів побутової хімії.

**Тема 16. Текстильні товари.** Поняття про текстильне волокно. Поділ волокон на класи, підкласи, групи, підгрупи, види і різновиди. Ідентифікація волокон.

Термін «текстильні нитки». Способи прядіння та їх вплив на властивості пряжі. Етапи виробництва тканин. Особливості підготовчих операцій ниток основи та утку. Класифікація і характеристика головних видів ткацьких переплетень, вплив кожного з переплетень на властивості та зовнішній вигляд тканин. Операції оброблення та оздоблення (попереднє, колористичне, заключне та спеціальне) залежно від волокнистого складу та призначення тканини.

Класифікація та асортимент тканин, що використовуються в закладах готельно-ресторанного господарства. Характеристика тканин

меблево-декоративного призначення. Порт'єри, занавіски, драпіровки, чохла, покривала, гардинно-тюлеві вироби. Столова білизна. Характеристика асортименту поштучних виробів – скатерки, серветки, рушники, панно, килими.

Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості тканин, методи оцінювання властивостей та особливості визначення сортності.

Вимоги до маркування, пакування, транспортування і товарної інформації про текстильні матеріали.

**Тема 17. Побутові електротехнічні товари.** Класифікація електропобутових товарів.

Споживні властивості різних видів електропобутових товарів.

Класифікація та асортимент машин для обробки білизни. Особливості пральних машин з лопатевим активатором та барабанні. Відмітні особливості автоматичних, напівавтоматичних і простих пральних машин. Класифікація, показники та характеристика споживних властивостей пральних машин. Електропраски. Особливості конструкції, класифікація, технічні параметри та асортимент електропрасок.

Класифікація та асортимент машин для прибирання приміщень, показники та характеристика споживних властивостей пирососів.

Класифікація й асортимент побутових освітлювальних приладів, машин для підтримання мікроклімату у приміщеннях.

Вимоги до маркування, транспортування побутових електропобутових товарів.

## **Рекомендована література**

### ***Базова***

1. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2000. – 24 с.
2. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
3. Михайлов В.І. Товарознавство непродовольчих товарів / В.І. Михайлов, Т.Г. Глушкова, О.І. Зельніченко. – К. : КНИГА. – 2004. – 448 с.
4. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І.В. Сирохман, М. Задорожній, П.Х. Пономарьов. – 4-е вид., переробл. і допов. – К. : Лібра, 2007. – 660 с.
5. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуговування / М.И. Белошапка. – М. : Изд. центр «Академия», 2004. – 224 с.



6. Бондарчук М.С. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі : підручник / М.С. Бондарчук, О.В. Шумський. – Л. : Магнолія, 2008. – 424 с.
7. Коробкіна З.В. Смакові товари : підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 379 с.
8. Орлова Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н.Я. Орлова, Л.Х. Пономарьов. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 360 с.
9. Петрищев Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров : учебник / Ф.А. Петрищев. – М.: Дашков и К<sup>0</sup>, 2004. – 512 с.
10. Пехташева Е.Л. Биоповреждение и защита непродовольственных товаров : учеб. для студ. высш. учеб. заведений / Е Л. Пехташева; под ред. А.Н. Неверова. – М. : Мастерство, 2002. – 224 с.
11. Рудавська Г.Б. Харчові концентрата : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 320 с.
12. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Книга, 2004. – 392 с.
13. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – К. : Центр навч. л-ри, 2004. – 392 с.
14. Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров растительного происхождения / Л.Н. Ворошило, В.П. Гульятеева, В.Т. Колесников и др. ; под ред. В.Е. Мицыка. – К.: Техника, 1991. – 215 с.
15. Теоретичні основи товарознавства / Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.К. Кисляк, М.К. Кушнір, Н.Ю. Орлова, М.А. Салашинський. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 336 с.
16. Тихонова Н.П. Товарознавство галантерейних товарів : підручник / Н.П. Тихонова. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 225 с.
17. Тищенко Є.В. Харчові жири : підручник / Є.В. Тищенко, П.Х. Пономарьов. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 227 с.
18. Товарознавство господарських товарів : підруч. для студ. товарознав. спец. вищ. навч. закл. / Н.К. Кисляк, Т.М. Коломієць, В.М. Кравченко, С.О. Сіренко. – К. : КНИГА. – 2004. – 448 с.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен. Засоби діагностики успішності навчання:**

- поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, написання та захист лабораторних робіт, презентації).
- підсумковий контроль (контрольна робота, тести).

## 2.3. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Котенко Р.М.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат історичних наук, доцент.

### Вступ

**Метою** дисципліни «Організація готельного господарства» передбачено формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо сутності і структури організації послуг гостинності, системи дій, спрямованих на виробництво, просування та реалізацію готельно-ресторанних послуг, санаторно-курортного та спеціалізованого обслуговування.

**Завданням** дисципліни є визначення форм, видів, напрямів та спеціалізації готельної діяльності. Обґрунтування, планування та програмування діяльності підприємств гостинності. Організація виробництва та реалізації послуг гостинності. Організація роботи щодо забезпечення якості послуг. Організація рекламної діяльності підприємства готельної індустрії. Організація партнерських відносин та зовнішньоекономічна діяльність індустрії гостинності. Організація дотримання безпеки та гігієни праці. Управління якістю та конкурентоспроможністю послуг гостинності.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен

**знати:**

- поняття послуг гостинності та їх характеристику;
- соціальні нормативи готельних послуг;
- технологію гостинності та концепції технології гостинності;
- особливості сучасної цінової політики в індустрії гостинності;
- стандарти та сертифікацію послуг гостинності;
- організацію процесу виробництва послуг гостинності;
- організаційні форми підприємств готельного типу та їх структури;
- інноваційні форми надання послуг гостинності.

**вміти:**

- проектувати послуги гостинності складати перспективи програми розвитку;
- проектувати найбільш ефективне завантаження засобу розміщення;

- аналізувати нормативно-правові акти, що регламентують надання готельних, санаторно-курортних послуг;
- організувати процес виробництва готельних послуг з врахуванням особливостей організаційної форми та форми власності підприємств готельної індустрії;
- розробляти та впроваджувати інноваційні форми організації праці при наданні послуг гостинності та ін.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 450 годин / 15,0 кредитів ЄКТС.**

### **Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВО**

**Тема 1. Вступ у спеціальність. Особливості підготовки фахівців сфери гостинності.** Підготовка фахівців гостинності і туризму в провідних країнах світу. Навчання професіоналів сфери гостинності США.

**Тема 2. Поняття «гостинність» та еволюція її розвитку.** Еволюція розвитку поняття «гостинність». Модель гостинності та її основні концепції.

**Тема 3. Історичні аспекти розвитку сфери гостинності.** Створення перших гостьових підприємств в Давній період розвитку суспільства. Формування спеціалізованих засобів розміщення в Середньовічний період. Розвиток сфери гостинності в період Нового часу. Бурхливий розвиток індустрії гостинності в ХІХ ст. Перетворення індустрії гостинності в важливу галузь господарювання ХХ ст. Сучасний стан та перспективи розвитку світового готельного господарства в ХХІ ст.

**Тема 4. Легендарні особистості у розвитку індустрії гостинності.** Цезар Рітц – життєвий шлях, практичний та історичний внесок. Елсворт Мілтон Статлер – життєвий шлях, практичний та історичний внесок. Конрад Ніколсон Гілтон – життєвий шлях, практичний та історичний внесок. Джон Вілард Маріот – життєвий шлях, практичний та історичний внесок. Кемонс Вілсон – життєвий шлях, практичний та історичний внесок.

**Тема 5. Державне регулювання готельної справи.** Характеристика ролі держави у розвитку готельного господарства як складової туристичної сфери. Місце та роль готельного господарства в

туристичній сфері.

**Тема 6. Законодавство в сфері гостинності.** Законодавчі акти, що регулюють сферу послуг. Характеристика документів, що регламентують присвоєння підприємствам готельного господарства певної категорії.

**Тема 7. Готельні підприємства: поняття, класифікація, типізація.** Готель, як основний засіб розміщення. Різноманітні підходи до класифікації готельних підприємств. Типізація підприємств готельного господарства. Основні принципи класифікації підприємств готельного господарства.

**Тема 8. Функціональне призначення готелів.** Характеристика готелі ділового призначення. Характеристика готелів для екскурсійного туризму. Характеристика клубних форм готельних підприємств. Характеристика спеціалізованих готельних підприємств.

**Тема 9. Типологія гостей в готелі.** Характеристика психологічних портретів гостей готелю. Основні конфліктні ситуації в процесі обслуговування та методи їх вирішення.

**Тема 10. Класифікація готелів в Україні.** Характеристика основних нормативних документів, які визначають критерії присвоєння категорії підприємству готельного господарства. Характеристика основних вимог до споруд, які висуваються у нормативному документі. Характеристика мінімальних вимог до підприємств готельного господарства категорії «5»-»1» зірка.

**Тема 11. Житлова група приміщень в готелі.** Основні групи приміщень готельного господарства. Характеристика основних факторів, що впливають на кількісно-функціональний склад приміщень у підприємствах готельного господарства. Характеристика категорій номерів у підприємствах готельного господарства. Характеристика організації холів, коридорів та віталень.

**Тема 12. Нежитлові приміщення в готелі.** Характеристика приміщень нежилої групи. Характеристика приміщень адміністративної групи. Характеристика приміщень вестибюльної групи.

**Тема 13. Інтер'єр в готелі.** Сутність поняття інтер'єру. Організація інтер'єру номерів. Взаємозалежність кольорів у рішеннях інтер'єру приміщень. Дія «Закону контрастів», в організації приміщень. Взаємозв'язок кольору з психологічним сприйняттям приміщення людиною.

**Тема 14. Готельні послуги та готельні продукти.** Характеристика готельного продукту. Структура та рівні готельного продукту. Канали реалізації готельного продукту. Форми реалізації готельного продукту.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ НАДАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ.**

**Тема 15. Організаційно-управлінська структура в готелі.** Основні принципи формування організаційно-функціональної структури. Етапи формування організаційної структури управління готелем. Рівні управління готельним підприємством. Типи організаційно-управлінських структур в готельному бізнесі.

**Тема 16. Служби готелю та їх функції.** Загальна характеристика служби прийому і розміщення. Загальна характеристика служби обслуговування і експлуатації номерного фонду. Загальна характеристика служб харчування в структурі готелі. Загальна характеристика інженерно-технічної служби. Загальна характеристика служби безпеки. Загальна характеристика маркетингу та продаж.

**Тема 17. Організація служби прийому і розміщення в готелі.** Організація роботи служби прийому і розміщення. Вимоги, висуваються до обслуговуючого персоналу СПіР. Перелік основних обов'язків СПіР. Організація та технологія процесу бронювання місць у готелі.

**Тема 18. Організація служби обслуговування і експлуатації номерного фонду.** Технологія підготовки номерного фонду до поселення. Характеристика послуг, надаються на поверсі. Організація обслуговування в номерах. Порядок збереження і повернення забутих речей.

**Тема 19. Організація сервісних служб готелю.** Служба побутового обслуговування гостей. Служба інформаційного забезпечення проведення ділових заходів.

**Тема 20. Організація служби харчування в готелі.** Особливості підприємств ресторанного господарства в структурі готельного господарства. Застосування тарифів, що визначають послуги харчування в готелях. Види харчування що пропонується гостям в готелях. Специфіка обслуговування харчуванням в номерах готелю.

**Тема 21. Організація інженерно-технічної служби в готелі.** Структура інженерно-технічної служби готелю. Функції персоналу інженерно-технічної служби готелю. Сучасні технічні системи готелю.

**Тема 22. Організація роботи служби безпеки готелю.** Система побудови безпеки в готельному підприємстві. Функції служби безпеки. Технічні засоби систем безпеки готелю.

**Тема 23. Організація служби маркетингу та продаж.** Маркетинг готельних послуг. Структура служби маркетингу і продаж. Організація проведення маркетингових досліджень.

**Тема 24. Організація співпраці готелю з туроператорами.** Види договірних відносин між готелем та туристичними компаніями. Документація, що застосовується при заключенні партнерських відносин.

**Тема 25. Організація надання додаткових послуг в готелі.** Характеристика організації надання безкоштовних додаткових послуг у готелі. Технологія надання ряду безкоштовних послуг. Технологія надання платних додаткових послуг. Організація надання транспортних послуг.

**Тема 26. Організація дозвілля, відпочинку та розваг в готелі.** Значення та завдання готельної анімації. Анімаційна служба готелю. Програми та форми розважально-ігрового дозвілля.

**Тема 27. Організація конференцій в готелі.** Організація роботи конференц-служби готелю. Технологія підготовки та проведення конференції.

**Тема 28. Організація інформаційного забезпечення в готелі.** Значення інформаційного обслуговування для підвищеного рівня готельного сервісу. Характеристика процесу організації бізнес-центрів в готелях. Характеристика інформаційної служби в готелях.

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ НА ПІДПРИЄМСТВІ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Тема 29. Організація праці на підприємствах готельного господарства.** Характеристика організаційно-функціональної структури управління. Етапи формування організаційної структури. Рівні управління готельним підприємством. Типи організаційних структур управління.

**Тема 30. Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готелю.** Характеристика груп працівників адміністративно-управлінської служби. Характеристика груп працівників служби прийому і розміщення. Характеристика груп працівників служби обслуговування. Характеристика груп працівників

матеріально-технічного забезпечення. Характеристика груп працівників ресторанного господарства

**Тема 31. Організація роботи працівників готелю.** Посадові інструкції персоналу готелю. Графіки виходу на роботу персоналу готелю. Форми організації праці роботи працівників готельного господарства.

**Тема 32. Робочий час працівників готелю.** Характеристика основних видів робочого часу в готелі. Відхилення від нормального робочого часу. Особливості режиму праці в підрозділах підприємств готельного господарства.

**Тема 33. Раціональна організація праці в готелі.** Сутність раціональної організації праці. Характеристика основних напрямків наукової організації праці. Зміст основних шляхів впровадження раціональних форм організації праці у підприємствах готельного господарства.

**Тема 34. Нормування праці на підприємствах готельного господарства.** Сутність нормування праці у підприємстві готельного господарства. Визначення основних понять, що фігурують у системі нормування праці. Методи встановлення норм праці у готелі.

**Тема 35. Мотивація праці працівників готелю.** Характеристика психофізіологічних потреб в мотивації працівників. Теорії мотивації. Особливості стимулювання праці персоналу в готельному бізнесі.

**Тема 36. Атестація персоналу готелю.** Теоретичні підходи до оцінки персоналу готелю. Види атестації персоналу готелю. Процедура проведення атестації персоналу готелю.

**Тема 37. Культура праці в готелі.** Визначення культури та якості обслуговування в підприємствах готельного господарства. Характеристика основним складовим якості обслуговування в підприємствах готельного господарства. Фактори, які впливають на якість та культуру обслуговування.

**Тема 38. Організація процесом управління готелем.** Підходи до класифікації методів і стилів управління. Характеристика методів управління. Характеристика стилів управління.

## **Рекомендована література**

### ***Базова***

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології в готельному господарстві: навч. посіб. / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: Друкарня МАДРИД, 2014. – 127 с.

2. Головка О.М. Організація готельного господарства: навч. посіб. / О.М. Головка, Н.С. Кампов, С.С. Махлинець. – К.: Кондор, 2011. – 410 с.
3. Іванова Л. О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: навч. посіб. / Л. О. Іванова. – Л. : Вид-во Львів. комерц. акад., 2012. – 215 с.
4. Котлер. Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: учебник для студ. вузов / Ф. Котлер [и др]; ред. пер.с англ. Р. Б. Ноздрева. – М.: ЮНИТИ, 1998. – 787 с.
5. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посіб / Г. Я. Круль. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
6. Лук'янова Л.Г. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посібник / Л. Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч; Київ. ін-т туризму, екон. і права; За ред. В.К. Федорченко. – К.: Вища школа, 2001.– 237 с.
7. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування: Підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько. – К.: Знання, 2011. – 366 с.
8. Мунін Г. Б. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібн. / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, Х.Й. Роглев, С.І. Руденко; під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.: Кондор, 2008. – 460 с.
9. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: навчальний посібник / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк. – 3-тє вид. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.
10. Організація обслуговування у малих готелях: навч. посібник / Г.Б. Мунін, З.І. Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; за заг. ред. О. В. Шербенка. – К.: Вид-во Європ. ун-ту., 2007. – 181 с.
11. Полякова А.В. Інфраструктура готельного та ресторанного господарства: навч. посіб. для студентів ВНЗ / А.В. Полякова, В.П. Оліфіров; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, Каф. готел. і ресторан. справи. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 251с.
12. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посібник для студ. вищих навч. закл. / Х.Й. Роглев; Київський ун-т туризму, економіки і права. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.
13. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик; Нац. ун-т харч. технологій. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 431 с.
14. Скрипко Т.О. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. / Т.О. Скрипко, О.О. Ланда; Укоопспілка, Львів. комерц. акад. – Л.: Вид-во Львів. комерц. акад., 2012. – 299 с.
15. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник / Т. Г. Сокол. – К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.



### *Допоміжна*

1. Байлик С.И. Проектирования и эксплуатация гостиниц: учебное пособие. / С.И. Байлик. – К.: 1995. – 366 с.
2. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник [для студ. высш. учеб. заведен.] / С.И. Байлик. – 2-е издание., перераб. и доп. – К.: Дакор, 2009. – 368с
3. Крушельницька О.В. Управління персоналом. Навч посіб. / О.В. Крушельницька, Д.П. Мельничук. – К.: Кондор, 2003. – 296с.
4. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк – 2-ге видання перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
5. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навч. пос. / П.Р. Пуцентайло. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.
6. Уокер Дж. Р. Введение в гостиництво: ученик / пер. с англ. / Дж.Уокер. – М: ЮНИТИ, 1999. – 463с.
7. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: навч. посіб. / Н.В. Чорненька – 3-те вид. перероб. та доп. – К.: Атіка, 2008. – 392с.

**Форма підсумкового контролю успішності навчання : залік, екзамен, курсова робота.**

**Засоби діагностики успішності навчання:**

1. Поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, написання та захист лабораторних робіт, презентації);
2. Підсумковий контроль (контрольна робота, тести).

## 2.4. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Лоаяк Л.М.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат економічних наук, доцент.

### Вступ

**Мета:** формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

**Завдання:** теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського й тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів ;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;

- організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

**знати:**

- сутність індустрії гостинності та її особливості на сучасному етапі розвитку економіки України і місце в ній ресторанного господарства;
- сучасний стан та перспективи розвитку РГ в Україні;
- сучасний підхід до концепції створення закладів у РГ;
- моделі виробничо-сервісного процесу в ЗРГ;
- функціонування суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства;
- основи організації виробництва;
- організацію роботи і робочих місць у ЗРГ з централізованим і децентралізованим виробництвом н/ф;
- організацію спеціалізованих цехів у ЗГР;
- організацію постачання ЗРГ продовольчими товарами і засобами матеріально-технічного призначення;
- організацію складського і тарного господарства;
- організацію реалізації продукції РГ;
- технічне нормування і наукову організацію праці у РГ;
- організацію обслуговування у ЗРГ;
- організацію обслуговування бенкетів, прийомів та інших свят;
- організацію та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ;
- організацію виставкової та фестивальної діяльності ЗРГ;
- організацію ресторанного господарства за кордоном.

**вміти:**

- розпізнати моделі виробничо-сервісного процесу в ЗРГ, зробити правильний вибір моделі для практичної діяльності;
- визначити тип, клас ЗРГ та особливості його виробничо-торговельної діяльності;
- розробити концепцію сучасного ЗГР;
- розробити виробничу програму ЗРГ різних типів та класів ( з повним технологічним циклом виробництва, заготівельних та доготівельних);

- організувати технологічний процесу виробництва н/ф з різних видів сировини та виробництва готової кулінарної продукції;
- організувати постачання ЗРГ необхідною сировиною, продуктами харчування та матеріально-технічними засобами;
- організувати обслуговування споживачів у ЗРГ різних типів та класів з застосуванням сучасних форм та методів обслуговування;
- розробити модель виробничо-сервісного процесу у ЗРГ;
- організувати обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 450 годин / 15 кредитів ЄКТС.**

### **Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

## ***ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.***

### **Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства**

Підприємство – основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг.

Основні поняття та визначення у сфері послуг: послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, підгрупа однорідних послуг, вид послуг та ін.).

Класифікація послуг згідно з ДСТУ 3279-95. «Стандартизація послуг. Основні положення». Загальні вимоги до послуг та обслуговування.

Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою надання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування.

Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004.

Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства

Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.

Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закуочна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування.

Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні, спеціалізованих цехів.

Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Принципи формування мережі, її показники. Критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства.

Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.

Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Особливості створення виробничо-торговельної структури заготівельних та доготівельних підприємств. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

## **Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства**

Основні принципи та особливості постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання.

Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форми поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів.

Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно із СанПіН 42-123-5777-91.

Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення. Норми та методи визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення.

Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства.

Логістичний підхід до управління матеріальними потоками.

Удосконалення організації постачання в галузі.

### **Тема 3. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств**

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються. Організація складських процесів з елементами логістики. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства.

Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруку. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства закладів ресторанного господарства.

Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСНОВИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства**

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Структура виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці.

Класифікація виробничих процесів. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеня автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.

Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах.

Рациональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу: спеціалізація, пропорційність, паралельність, прямоточність, безперервність, ритмічність, автоматичність, гнучкість, гомеостатичність, їх характеристика та основні показники.

Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів. Кількісна характеристика виробничих підрозділів підприємства – рівень спеціалізації робочих місць. Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність. Передумови підвищення ефективності виробництва.

Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць.

Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. Нормативна база оперативного планування виробництва.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Значення та склад виробничої програми підприємства. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, їх характеристика. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного

планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню.

Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї, технологічні лінії та дільниці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Асортимент напівфабрикатів, що виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.

Організація роботи гарячого цеху. Принципи розміщення приміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення гарячого цеху та асортимент продукції; що



виготовляється в ньому. Відділення, що виділяються в гарячому цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.

Організація роботи холодного цеху. Принципи розміщення приміщення холодного цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Технологічні дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Організація роботи спеціалізованих цехів. Асортимент та потужність кулінарних цехів. Призначення кулінарного цеху, асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Принципи розробки виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в кулінарному цеху. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Шляхи удосконалення організації роботи кулінарного цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність кондитерських цехів. Особливості виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві. Принципи розробки виробничої програми цеху. Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів.

Організація роботи борошняного цеху. Асортимент та потужність борошняних цехів. Призначення та асортимент продукції борошняного цеху. Характеристика виробничих і технологічних

процесів, які відбуваються в цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху.

Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи хліборізки. Вимоги до приміщення, що призначене для нарізання хлібу. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб.

Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, що призначене для миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

#### **Тема 5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства.

Основні види обслуговування:

- реалізація продукції в закладах ресторанного господарства;
- доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо;
- продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазини кулінарії.

Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод.

Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.

Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами.

Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правилами роботи закладів підприємств громадського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219).

Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства

різних типів. Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПЕОМ тощо. Порядок розробки анкети.

Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.

## **Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр підприємства як елемент рекламних засобів.

Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень: дизайн світла в інтер'єрі, фітодизайн, аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер'єру тощо. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану.

Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс- бар-буфет), мийна столового посуду, сервізна.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних залів. Характеристика столів: ресторанных, банкетних, фуршетних, підсобних; сервантів, стільців тощо.

Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

Характеристика металевого посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевого посуду та посуду з фольгокартону.

Характеристика та призначення скляного посуду.

Характеристика і призначення посуду та приборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо.

Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

## **Тема 7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства**

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки.

Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни.

Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл.

Правила подання страв та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.

Особливості подавання буфетної продукції.

Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції.

Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень для обслуговування споживачів.

Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства із самообслуговуванням. Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, автоматизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі.

Обслуговування споживачів у кафе, закусточних. Організація роботи буфетів.

Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

## ***ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ РІЗНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.***

### **Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства**

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.

Класифікація промислового виробництва, де працюють згруповані контингенти споживачів: перервне, безперервне, потокове. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства за даних видів промислових виробництв.

Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням виду промислового виробництва.

Організація обслуговування розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування. Організація харчування будівельників у міській та позаміській зоні.

Особливості організації харчування шахтарів.

Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Рекомендовані форми обслуговування споживачів. Характеристика торгово-технологічного устаткування, ліній роздачі. Організація пільгового та дієтичного харчування, організація харчування студентів при гуртожитках.

Особливості організації харчування школярів за місцем навчання. Режим харчування. Методи обслуговування, які використовуються під час харчування школярів. Організація дієтичного харчування.

Організація харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання. Типи закладів ресторанного господарства. Рекомендовані форми обслуговування.

Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку. Типи закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку. Рекомендовані форми обслуговування споживачів.

Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті.

Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака.

Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

## **Тема 9. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства**

Організація проведення бенкетів та прийомів. Класифікація бенкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення бенкетів з використанням методу сіткового планування та управління (СПУ).

Організація обслуговування бенкетів за столом. Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час бенкету.

Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря. Характеристика меню. Підготовка приміщення до обслуговування та

вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів.

Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.

Організація проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення бенкету.

Організація обслуговування бенкетів групи фуршет. Особливості проведення бенкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час бенкету.

Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи ДЛЯ проведення бенкету. Особливості обслуговування споживачів під час бенкету.

Характеристика комбінованих бенкетів.

Особливості проведення бенкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії». Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.

Особливості проведення бенкету за типом «шведського столу».

Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час бенкету.

Особливості обслуговування тематичних заходів. Організація обслуговування весільних бенкетів. Особливості меню і сервірування столу.

Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Види кейтерингу та їх характеристика. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Підготовку до надання послуг з кейтерингу сплановано за допомогою методу сіткового планування та управління (СПУ).

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів.

Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.

Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.

Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування.

Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо.

Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Основні напрями розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо.

Типи закладів ресторанного господарства при готелях.

Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства за типом «шведський стіл». Особливості обслуговування споживачів у номерах.

## **Тема 10. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства**

Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Основні напрями раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні. Основні напрями наукової організації праці.

Форми розподілу та кооперації праці. Поняття та основні види розподілу й кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний. Запровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямів їх вдосконалення.



Види кооперації праці: міжцеховий, внутрішньо-цеховий, внутрішньо-дільничний, внутрішньо-бригадний. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.

Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.

Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів Принципи управління персоналом. Кадрове планування.

Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Поняття режиму праці та відпочинку.

Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

Правова основа режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Характеристика основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.

Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства – лінійний, стрічковий (ступінчатий), двобригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований, їх характеристика та основні принципи складання.

Модельовання раціональних режимів праці та відпочинку. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні, психо-фізіологічні та соціальні фактори умов праці на робочому місці згідно із СанПіН 42-123- 5777-91. Основні напрями поліпшення умов праці.

Нормування праці в ресторанному господарстві. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Загальні поняття про систему норм праці, що використовується на підприємствах. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.

Принципи, які покладені в основу нормування праці. Методи нормування праці – аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосовування у закладах ресторанного господарства.

Класифікація витрат робочого часу. Склад та характеристика робочого часу — часу роботи та часу перерв. Призначення, зміст,

індексація, особливості видів витрат робочого часу. Характеристика регламентованих та нерегламентованих перерв. Поняття нормованих та ненормованих витрат робочого часу.

Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.

Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу.

Характеристика різновидів фотографії робочого часу залежно від об'єкта спостережень та форм організації праці на робочих місцях: індивідуальна, групова (бригадна), маршрутна та самофотографія.

Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Поняття та мета проведення хронометражу. Характеристика методів та основних етапів здійснення хронометражу. Методика та техніка проведення хронометражу. Обробка та аналіз хронометражних спостережень.

Поняття та мета проведення фотохронометражу.

Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

### **Методичне забезпечення**

1. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : організаційно-технологічні основи : Частина I : Навчально-методичний посібник / Л.М. Лояк. – Івано-Франківськ : Тіповіт, 2014. – 249 с.
2. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи дисципліни / Л.М.Лояк, Р.П.Загнибіда. – Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. – 65 с.
3. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання. Навчально-методичне видання / Л.М. Лояк. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2015. – 73 с.
4. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання : Навчально-методичне видання / Л.М. Лояк. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2015. – 103 с.

## Рекомендована література

### *Базова*

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В.Архіпов, Т.В.Іванникова, А.В.Архіпова. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 382 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. / В.В.Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А.Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
4. Ахратюкова Н. Б. Справочник официанта, бармена. 4-е из / Учеб.пос. / Н.Б.Ахратюкова. – М.: «Академия», 2006. – 272 с.
5. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Начальное профессиональное образование / М.И.Белошапка. – М.: «Академия», 2004. – 224 с.
6. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1989. – 654 с.
7. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: Учебное пособие. / О.П. Ефимова. – Минск: ООО «Новое знание», 2004. – 332 с.
8. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2004. – 365 с.
9. Кучер Л.С.Технология приготовления коктейлей и напитков: Профессиональное образование / Учеб.пос. / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. – М.: «Академия»,2005. – 352 с.
10. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2002. – 235 с.
11. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І.Нечаюк, Н.О. Нечаюк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
13. Пересічний М. І. Технологія продукції ресторанного господарства: Опорний конспект лекцій. II частина / М.І. Пересічний. – К., 2011. – 182 с.
14. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 388 с.

15. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. для ВНЗ / В.С. Ростовський. – К.: Кондор, 2006. – 200 с.
16. Ростовський В.С. Барна справа: Підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / В. С. Ростовський С. М. Шамян. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
17. Ростовський В.С. Система технологій харчових виробництв: Навчальний посібник / В.С.Ростовський, А.В.Колісник. – К.: Кондор, 2008. – 256 с.
18. Технологія виробництва ресторанної продукції : Опорний конспект лекцій / ; уклад. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк. – М. : ЦПНМВ КНТЕУ, 2005. – 370 с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для навч. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / 2-е изд., стер. / В.В.Усов. – М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2002. – 416 с.
20. Устаткування закладів ресторанного господарства : Навч. посібник / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв . – К. : КНТЕУ, 2005. – 566 с.
21. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В.Г. Федцов . – М.: «Дашков і К», 2008. – 248 с.
22. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування : навч. посіб. / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – К. : [Київ. нац. торг.-екон. ун-т], 2010. – 240 с.
23. Періодичні видання: «Афиша», «Бизнес», «Белое и Красное», «Готельно-ресторанный бизнес», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», «Гурмань», «Деловая столица», «КаБаРе», «Компаньон», «Магазини, ресторани, отели», «Отель», «ПІР. Україна», «Ресторанні вестимости», «Ресторанна життя», «Рестораторь», «Питание и общество», «Торговля за рубежом», «Стиль життя».

### *Допоміжна*

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-ХІІ.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. №4004-ХІІ.
3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «Про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.1995 р.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.

5. ДСТУ 3278- 95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
10. Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари: Постанова Кабінету Міністрів України від 02.04.1994 р. № 215.
11. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.1995 р. № 108.
12. Санітарні правила та норми 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
13. Санітарні правила та норми 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
14. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ міністра зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України від 03.07.1995 р. № 129.
15. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібно́ї торгівлі та громадського харчування: Наказ міністра зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України від 24.06.1996 р. № 349.
16. Правила роботи дрібно роздрібно́ї торговельно́ї мережі: Наказ міністра зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України від 08.07.1996 р. № 369.
17. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань европ. інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.

### **Форми підсумкового контролю успішності навчання : залік, екзамен, курсова робота.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання:**

1. поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
2. підсумковий контроль (контрольна робота, тести).

## 2.5. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Лоаяк Л.М.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат економічних наук, доцент.

### Вступ

**Мета:** формування у студентів глибоких теоретичних знань про технологічні процеси обробки сировини, приготування, оформлення і відпуск кулінарної продукції, оцінку її якості й безпеки, а також надання майбутнім фахівцям знань із наукових основ виробництва продукції харчування, практичних навичок та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини.

**Завдання** дисципліни полягає у вивченні загальних принципових технологічних схем виробництва кулінарної продукції, мети та завдань етапів технологічних процесів; діагностиці технологічних процесів виробництва кулінарної продукції; характеристиці харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції; умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимог до якості готової продукції, видів браку, способів його усунення на різних етапах технологічного процесу; перспектив розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

**знати:**

- визначення ресторанного господарства, їхні функції, розпізнати їх тип і клас;
- види технологічних процесів, їх класифікацію;
- класифікацію ЗРГ за сукупними ознаками;
- що таке «універсальні напівфабрикати», їх види;
- харчову, технологічну цінність соусів;
- основні методи приготування соусів;
- особливість технологічного процесу солодких соусів та на рослинній основі;
- асортимент та технологію кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів;

- асортимент та технологію кулінарної продукції з круп та бобових та ін.;
- асортимент та технологію кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин;
- асортимент та технологію кулінарної продукції з птиці, кролика, пернатої дичини;
- асортимент та технологію кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів);
- асортимент та технологію кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки;
- асортимент та технологію борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.

**вміти:**

- управляти технологічними процесами та якістю готової продукції;
- проводити розрахунок сировини для приготування напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів;
- розробляти технологічні схеми виготовлення н/ф, страв та кулінарних виробів;
- розробляти технологічні карти на виготовлення кулінарної продукції; готувати н/ф, страви та кулінарні вироби з різних видів сировини;
- оцінювати якість готової продукції при дегустації.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин / 6 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ СТВОРЕННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ.**

**Тема 1. Вступ. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема**

Соціально-економічне значення функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Науково-практична політика у сфері здорового харчування. Роль ЗРГ в комплексі готелів.

Мотивація та цілеспрямованість у вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань.

Харчування та життєдіяльність людини. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонального харчування.

## **Тема 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції**

Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мета та завдання. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета.

Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки.

Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування.

Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.

## **Тема 3. Технологія соусів**

Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва соусів за групами. Загальні правила приготування та реалізації соусів. Умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ А КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ.**

### **Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексті – овочів)**

Значення продуктів рослинного походження (ПРП) у харчуванні.

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів.

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.



Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

### **Тема 5. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексті – овочів)**

Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із овочів.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

### **Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна**

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки. Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки.

Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів в.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

### **Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.**

Класифікація страв та кулінарних виробів з борошна за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з борошна (визначення режимів, параметрів, процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з борошна.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з борошна.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з борошна для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІ СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ.**

**Тема 8. Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин (далі за текстом - м'яса)**

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Характеристика механічної кулінарної обробки з м'яса.

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

**Тема 9. Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин (далі за текстом – м'яса)**

Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з м'яса (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

**Тема 10. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини (далі за текстом – з птиці)**

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Характеристика механічної кулінарної обробки з птиці.

Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

#### **Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини (далі за текстом – з птиці)**

Класифікація страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з птиці (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТИВ, СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З РИБИ, РИБОПРОДУКТІВ ТА НЕРИБНОЇ ВОДНОЇ СИРОВИНИ (ГІДРОБІОНТІВ).**

#### **Тема 12. Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) (далі за текстом - з риби)**

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів з риби за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Характеристика механічної кулінарної обробки з риби.

Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

**Тема 13. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) (далі за текстом – з риби)**

Класифікація страв та кулінарних виробів з риби за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з риби (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з риби.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби .

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту і технологій кулінарної продукції з риби для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 5. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТИВ, СТРАВ, НАПОЇВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО І ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ.**

**Тема 14. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки**

Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з круп, бобових та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

**Тема 15. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки**

Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

#### **Тема 16. Технологія супів**

Роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва супів за групами. Загальні правила приготування та реалізації супів за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій супів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

#### **Тема 17. Технологія холодних страв та закусок (далі - холодних страв)**

Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва холодних страв та закусок за групами. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації холодних страв та закусок за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних страв та закусок для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

#### **Тема 18. Технологія десертів (солодких страв)**

Роль десертних страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва десертних страв за групами. Загальні правила приготування та реалізації десертних страв за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій десертних страв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

### **Тема 19. Технологія приготування гарячих і холодних напоїв**

Класифікація гарячих напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.

Основи технології виробництва гарячих напоїв. Принципова технологічна схема виробництва гарячих напоїв.

Умови й терміни зберігання та реалізації гарячих напоїв, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій гарячих напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Класифікація холодних напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.

Основи технології виробництва холодних напоїв. Принципова технологічна схема виробництва холодних напоїв.

Умови й терміни зберігання та реалізації холодних напоїв, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 6. ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ.**

### **Тема 20. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію**

Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів, мета та завдання етапів технологічного процесу.

### **Тема 21. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів**

Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мета та завдання етапів технологічного процесу.

Роль компонентів у формуванні якості оздоблювальних напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.

### **Тема 22. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього**

Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього.

Основи технології виробництва виробів з дріжджового тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації виробів з дріжджового тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з дріжджового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

### **Тема 23. Технологія бісквітного тіста та виробів із нього**

Класифікація бісквітного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва бісквітного тіста та виробів з нього.

Основи технології виробництва виробів з бісквітного тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації виробів з бісквітного тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту і технологій виробів з бісквітного тіста для різних типів ЗРГ та різних категорій споживачів.

### **Тема 24. Технологія пісочного та листового тіста й виробів з нього**

Класифікація пісочного та листового тіста й виробів з нього за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного та листового тіста й виробів з нього.

Основи технології виробництва виробів з пісочного та листового тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови й

терміни зберігання та реалізації виробів з пісочного та листкового тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з пісочного й листкового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

### **Тема 25. Технологія інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста та виробів із них**

Принципові схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста й виробів із них, механізм утворення тіста, роль компонентів у формуванні якості готових виробів.

Основи технології виробів з інших видів тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами.

Умови, терміни зберігання та реалізації виробів з інших видів тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з інших видів тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

### **Рекомендована література**

#### **Основна література**

1. Артемова Е. Основы технологии продукции общественного питания [Текст]: / Е. Артемова. – М.: КНОРУС, 2007. – 336 с.
2. Доцяк В.С. Українська кухня: технологія приготування страв: Підручник / В.С. Доцяк. – К.: Вища шк., 1995. – 550 с.
3. Технология продукции общественного питания: В.2т.-Т.2: Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных ,кондитерских и булочных изделий / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и др. – М.: Мир, 2003. – 461 с.
4. Усов В. В. Основы кулинарного мастерства [Текст]: учебник / В.В. Усов. – М.: Издательство «Академия/Academia», 2007. – 608 с.
5. Потапова И. И. Первичная обработка продуктов / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательство «Академия/Asacietia», 2008. – 80 с.
6. Богушева В. И. Технология приготовления пищи : учебно-метод. пособие / В.И. Богушева, Е.И. Богушева. – М.: Издательство ФЕНИКС, ТОРГОВЫЙ ДОМ, 2007. – 320 с.
7. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учеб. пособие / И.Н. Фурс. – Минск : Новое знание, 2002. – 799 с.



8. Хлебников В. И. Технология продукции общественного питания: Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений / В.И. Хлебников, А.С. Ратушный. – М.: Изд. Мир, 2007. – 351 с.
9. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: пособие / Н.Г. Бутейкис, А. А. Жукова. – М.: Издательство «Академия/Academia», 2008. – 304 с.

### ***Додаткова література***

1. Антонова Р. П. Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова – М.: Издательство: ПрофиКС, 2007. – 136 с.
2. Арет В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции: учеб. пособие / В.А. Арет, Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев. – М.: Издательство: ГИОРД, 2008. – 448 с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи : учебник / В.И. Богушев, Е.И. Богушев. – М.: Издательский центр, ИКІД МарТ, МарТ, 2004. – 320 с.
4. Васюкова А. Т. Современные технологии хлебопечения: учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова. – М.: Издательство: ИТК «Дашков и К», 2008. – 224 с.
5. Васюкова А. Т. Современные технологии хлебопечения: учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова. – М.: Издательство: ИТК «Дашков и К», 2007. – 224 с.
6. Введение в технологии продуктов питания : Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений / О.М. Аношина О. М. – М.: Изд.: Колос, КОЛОСС, 2007. – 248 с.
7. Введение в технологии продуктов питания: Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений / О.М. Аношина. – М.: Издательство Колос, 2007. – 248 с.
8. Годунова Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е. Годунова, М.Т. Лабзина. – М.: Издательство: ПрофиКС, 2007. – 776 с.
9. Долгополова С. Новые кулинарные технологии: Библиотека Шеф-повара / С. Долгополова. – М.: Издательство: Ресторанные ведомости, 2005. – 272 с.
10. Дуденко Н.В. Фізіологія харчування / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька. – Харків.: НВФ «Студцентр», 1999. – 392 с.
11. Ермилов С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилов, Е.И. Соколова. – М.: Издательство «Академия/Asacietia», 2008. – 64 с.
12. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для закладів громад. харчування всіх форм власності / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.

13. Ермилов С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилов, Е.И. Соколова. – М.: Издательство «Академия/Асасіетіа», 2007 – 64 с.
14. Касьянов Г. И. Технология субтропических и пищевкусовых продуктов: учеб. пособие / Г.И. Касьянов, И.И. Татарченко, И.Г. Махначев. – М.: Издательство «Академия/Асасіетіа», 2004. – 384 с.
15. Качурина Т. А. Кулинария: учеб. пособие / Т.А. Качурина. – М.: Издательство «Академия/Асасіетіа», 2007. – 272 с.
16. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / И.И. Ковалева, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: «Деловая литература», 2005. – 467 с.
17. Кузнецова Л. С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие / Л.С.кузнецова, М. Ю Сиданова., Г. Г.Дубцов – М.: Издательство «Академия/Асасіетіа», 2006. – 240 с.
18. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств: учеб.пособие для студентов вузов по специальностям направления «Пищевая инженерия» / О. М. Аношина[и др.]. – М.: КОЛОСС, ИЗДАТЕЛЬСТВО, 2007. – 183 с.
19. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів з курсу «Технологія продукції громадського харчування». – К.:КНТЕУ, 2001.
20. Павлов А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: учеб. Пособие / А.В.Павлов. – М.: Издательство: ПрофиКС, 2008. – 296 с.
21. Пашенко Л. П. Технология хлебобулочных изделий / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. – М.: Издательство «Академия/Асасіетіа», 2008. – 389 с.
22. Потапова И. И. Холодные блюда и закуски / И.И. Потапов, Н.В. Корнеева. – М.: Издательство «Академия/Асасіетіа», 2008. – 80 с.
23. Пищевая химия / А.П.Нечаев, С.Е.Траутенберг, А.А. Кочеткова и др. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 592 с.
24. Технологія продукції громадського харчування. Практикум : Учбовий посіб. / М.Ф.Корягіна, А.І.Юліна,Т.Ф.Петренко. – К.:КНТЕУ, 2001.
25. Химический состав пищевых продуктов. Химический состав пищевых продуктов. – М.: Легкая и пищевая пром-ть,2002.М.: Легкая и пищевая пром-ть, 2002.
26. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник / Г. І. Шуміло. – Ужгород: Госпрозрахунковий редакц.-видавничий відділ комітету інформації, 1999. – 556 с.

**Форма підсумкового контролю успішності навчання : залік, екзамен.**

**Засоби діагностики успішності навчання:**

1. поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
2. підсумковий контроль (контрольна робота, тести).

## 2.6. ГРОМАДСЬКЕ БУДІВНИЦТВО, ІНЖЕНЕРНЕ ОБЛАДНАННЯ СПОРУД

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Калуцький І.Ф.**, завідувач кафедри туризмознавства і краєзнавства, доктор сільськогосподарських наук, професор.

### Вступ

**Метою** викладання навчальної дисципліни є формування вмінь та навичок з громадського будівництва у межах діяльності інженера технолога. Набуття навичок щодо виконання основних функцій замовника-забудовника. Опанування вмінням приймати принципові рішення щодо проектування нового будівництва, реконструкції та капітального ремонту об'єктів готельно-ресторанного господарства вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом закладів готельно-ресторанного господарства.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є:

- ознайомитись з основними організаційні форми будівництва та інноваційними процесами в будівництві;
- вивчити загальні відомості про будівлі і споруди та їх конструктивні схеми і елементи;
- знати конструктивні особливості елементів готельно-ресторанних будівель;
- вивчити основні види і характеристики будівельних та оздоблювальних матеріалів;
- ознайомитись з основами будівельного проектування;
- знати види інженерного обладнання будівель, методи його установки та експлуатації;
- засвоїти особливості технічної експлуатації будівель і споруд.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**знати :**

- загальні відомості про будівлі і споруди готельно-ресторанного комплексу;
- планувальну організацію приміщень будівель та споруд готельних комплексів;
- основні конструктивні елементи будівель і споруд, будівельні матеріали та конструкції, види оздоблювальних матеріалів для будівель готельно-ресторанних комплексів;

- вимоги до планувальної організації території підприємств індустрії гостинності різної категорії та види, методи установки і експлуатації обладнання.

**вміти :**

- читати креслення будівель і споруд;
- розбиратись у проектній технічній документації на об'єкти готельних комплексів та ресторанів;
- підбирати на основі даних досліджень про ґрунти необхідну конструкцію фундаментів;
- на основі вимог до заданого об'єкта підібрати конструктивні матеріали для елементів будівлі (стіни, перегородки, перекриття, дахи і покрівлі та інші);
- на основі експлуатаційних вимог вміти підібрати необхідні для конкретного випадку будівельні матеріали, обладнання та здійснити контроль за якістю виконаних робіт;
- вміти вірно підібрати необхідні оздоблювальні матеріали для готельно-ресторанних комплексів.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин / 6,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. БУДІВНИЦТВО, ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО БУДІВЛІ І СПОРУДИ ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ, ОСНОВНІ ПОНЯТТЯ І ВИМОГИ.**

Основні поняття про будівництво. Організаційні форми будівництва. Техніко-економічні особливості будівництва Інноваційні процеси у будівництві. Основи стандартизації. Загальні відомості про будівлі і споруди. Поняття про конструктивні елементи будинків і будівельних виробів. Основні вимоги до будинків. Класифікація будівель. Стіни і перегородки. Каркасно-панельні конструкції. Перекриття. Дахи і перекриття. Підлоги. Вікна, двері і ворота. Сходи, пандуси, ліфти і ескалатори. Інтер'єри готельних, торгових будинків та їдалень

Види будівельних матеріалів та їх класифікація. Природні кам'яні матеріали. Керамічні матеріали та вироби. Розчини, сухі суміші, бетони, залізобетони та вироби з них. Деревина та вироби з неї. Метали і вироби з них. Покрівельні та гідроізоляційні матеріали Вибір оздоблювальних матеріалів. експлуатаційні вимоги до оздоблення..

Матеріали для оздоблення основних приміщень готелів. Елементи оздоблення і контроль якості виконаних робіт. Класифікація будівель, загальні вимоги до них. Каркаси будівель та їх елементи. Ситуаційний план та план благоустрою території. Поняття про основи та Ґрунти. Земляні роботи. Фундаменти. Конструктивні елементи громадських будівель.

## ***ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОСНОВИ ІНЖЕНЕРНОГО ОБЛАДНАННЯ БУДІВЕЛЬ, СИСТЕМИ ОПАЛЕННЯ, ВЕНТИЛЯЦІЇ ТА КОНДИЦІОНУВАННЯ, ВОДОПОСТАЧАННЯ ТА КАНАЛІЗАЦІЇ.***

Інженерні системи життєзабезпечення будівель і споруд. Системи опалення, їх типи та обладнання. Системи вентиляції, їх типи та обладнання. Системи кондиціонування, їх типи та обладнання. Забезпечення енергозбереження. Системи водозабезпечення та каналізації. Забезпечення холодною водою. Забезпечення гарячою водою. Каналізація. Водостоки будівель.

Джерела електропостачання. Джерела і види електроосвітлення. Норми освітлення різних поверхонь. Засоби внутрішнього зв'язку: телефон, пристрої внутрішнього зв'язку, телетайп, пневмопошта. Радіофікація, електрогодинофікація. Сигналізації. Пристрої протипожежної сигналізації. Склад систем газопостачання. Системи газопостачання. Газопостачання готелів. Ліфти, їх класифікація, устрій і принцип роботи. Планувальне рішення ліфтів, машинне відділення, технічний поверх, техніка безпеки. Канатні дороги, фунікулери

## ***ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ПОРЯДОК ПРОЕКТУВАННЯ, ПОГОДЖЕННЯ І ЗАТВЕРДЖЕННЯ ПРОЕКТІВ БУДІВЕЛЬ І СПОРУД ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ ТА ЇХ ТЕХНІЧНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ.***

Цілі та завдання будівельного проектування. Стадії та зміст проектної документації. Затвердження проектної документації. Якість проектних рішень. Показники якості проектів.

Технічна експлуатація будівель і споруд. Спостереження за станом будівель та споруд. Огляди будівель та споруд. Проведення ремонтних робіт. Паспортизація будівель і споруд. Порядок ведення, зберігання та використання паспорта технічного стану будівлі

## Рекомендована література

### Основна література

1. Будівельне матеріалознавство: Підручник. – К.: ТОВ УВПК «ЕксОБ», 2004. – 704с.
2. ДБН 360.92\*\* (із змін. № 1 – 10). Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень. – К.: Мінінвестбуд України, 1992. – 65с.
3. ДБН А 2.2 – 3 – 2004. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва. – К.: Держбуд України, 2004. – 35с.
4. ДБН А.2.2. – 3 – 2003. Положення про авторський нагляд за будівництвом будинків і споруд. – К.: Держком України з будівництва та архітектури, 2003. – 9 с.
5. ДБН А.3.1. – 3 – 94.Проприйняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення. – К.: Держкоммістобудування України, 1994. – 29 с.
6. ДБН В.2.2.-9 – 99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.:Держбуд України, 1999. – 46 с.
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. – К.: Держспожив стандарт України, 2004. – 12 с.
8. ДСТУ Б А.2.4.-7 – 95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
9. Ежемесячный науч.-техн. и производ. журнал «Строительные материалы»
10. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування / В.І.Карсекін. – К.: Вища школа 1992. – 241с.
11. Клименко Є.В Технічнаексплуатація та реконструкція будівель і споруд. Навчальний посібник / Є.В.Клименко. – К.: Центр навч. л-ри, 2004. – 304 с.
12. Кравченко В.С. Водопостачання та каналізація. Підручник / В.С Кравченко. – К.: Кондор. 2007. – 288 с.
13. СНиП 2.01.02 – 85. Противопожарные нормы. – М.: Госком СССР по делам строительства., 1986. – 8с.
14. СНиП 2.04.01 – 85. Внутренний водопровод и канализация. – М.: Госком СССР по делам строительства, 1986. – 56 с.
15. СНиП II –Л.8.71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – М.: Изд-во лит. По строительству, 1972. – 32 с.
16. Справочник современного строителя./ Л.Р. Мильян и др.; Под общ. Ред. Л.Р. Мильяна – изд. 3-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 540 с.
17. Сучасні композиційні будіельно-оздоблюванні матеріали: Підручник. – К.: КНУБА, 2005. – 512 с.

18. Шаповал С.Л. Основи будівництва / С.Л. Шаповал за ред. АА Мазаракі – К.: Київ нац. торг.-екон. ун-т, - 2007. – 186 с.
19. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : Курс лекцій / С.Л. Шаповал. – К.: КНТЕУ, 2010. – 208 с.

### *Додаткова література*

1. ДБН А.2.3.-1 – 99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999.
2. ДБН В.2.5-20 – 2001. Газопостачання.
3. ДБН В.2.5-23 – 2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
4. ДБН В.2.5-78.11.01 – 2003. Системи сигналізації охоронного призначення.
5. ДСТУ Б А.2.4-2 – 95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України 1995.
6. Нормативні документи з питань обстежень, паспортизації та надійної експлуатації виробничих будівель і споруд / Держком будівництва, архітектури та Держнаглядохоронпраці України. – К.: 1997. – 145 с.
7. Про забезпечення надійності і безпечної експлуатації будівель, споруд та інженерних мереж: Постанова Кабінету Міністрів України від 5 трав. 1997 р. № 409.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.**

**Засоби діагностики успішності навчання:** оцінювання контрольних робіт, участь в семінарських заняттях, практичних роботах та індивідуальні завдання.

## 2.7. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Котенко Г.С.**, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

### Вступ

**Мета** вивчення дисципліни «Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві» – формування у студентів системи знань щодо організаційних, нормативно-правових питань управління якістю, створення і впровадження систем управління якістю (СУЯ), принципів ефективного їх функціонування, методів контролю та оцінювання рівня якості, умінь й навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв’язання конкретних завдань щодо контролю, забезпечення, підвищення та управління якістю продукції і послуг готельно-ресторанного господарства. Студенти навчаються системно підходити до аналізу діяльності закладів готельного і ресторанного господарства, розвивають навички розв’язання проблем підвищення якості.

Програмою дисципліни передбачено оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями в галузі управління якістю в готельно-ресторанному господарстві.

**Завданням** дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів з наступних питань:

1. еволюція розвитку і сучасна філософія управління якістю, системи управління якістю;
2. процеси системи управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві;
3. науково-теоретична та методична база оцінювання якості продукції і послуг готельно-ресторанного господарства;
4. вимоги нормативної документації та фахової науки до складових діяльності закладів готельного й ресторанного господарства;
5. вимірювання та оцінювання якості продукції і послуг готельно-ресторанного господарства;
6. ефективність, отримавши статус «універсальної мови якості».



Основними завданнями дисципліни «Управління якістю продукції і послуг готельного і ресторанного господарства» передбачено вивчення *теоретичних основ* забезпечення та управління якістю в організаціях, що надають туристичні і готельні послуги, ознайомлення з підходами до розроблення та впровадження систем управління якістю, методами підтримання досягнутого рівня якості та забезпечення постійного поліпшення діяльності організації, а також проведення практичних робіт з визначення організаційної структури системи управління якістю, розроблення схеми процесів управління якістю та структури документації системи управління якістю на прикладі туристичного або готельного підприємства.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**знати :**

- історію створення та застосування міжнародних стандартів ІЗО серії 9000 у світі та в Україні;
- основні поняття в галузі управління якістю; принципи управління якістю;
- мету, політику та завдання організацій у сфері туристичних і готельних послуг;
- вимоги до документації системи управління якістю;
- роль компетентності та кваліфікації персоналу у досягненні високої якості послуг;
- вимоги до постійного поліпшення, ефективності та результативності діяльності організацій, що надають послуги; методи моніторингу якості послуг під час їх надання.

Студенти повинні *вміти* застосовувати набуті знання у практичній роботі, зокрема для розроблення та впровадження систем управління якістю за моделлю міжнародних стандартів ІСО 9000 в організаціях, що надають туристичні і готельні послуги, а також для визначення політики та цілей у сфері якості та розроблення комплексу документації системи управління якістю.

Дисципліна «Управління якістю продукції і послуг готельного і ресторанного господарства» тісно пов'язана з іншими навчальними дисциплінами, зокрема з курсом «Сертифікація та стандартизація готельних і туристичних послуг», і спрямована на формування менеджера туристичного і готельного бізнесу, який зможе забезпечити і поліпшити високу якість пропонованих послуг.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 год. (6,0 кредитів ЄКТС).**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**  
**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. НАУКОВІ ОСНОВИ УПРАВЛІННЯ**  
**ЯКІСТЮ ПОСЛУГ**

**Тема 1. Якість як об'єкт управління.** Проблема якості продукції та послуг на сучасному етапі. Якість і розвиток науково-технічного й соціального прогресу. Основні терміни та визначення в галузі управління якістю. Поняття якості. Властивість, показник, параметр, показник якості продукції, процесу, послуги. Фактори, що впливають на якість. Формування якості продукції та послуг. Механізм управління якістю. Етапи розвитку управління якістю в ХХ ст. Сучасна філософія управління якістю. Системний підхід до управління якістю. Правові аспекти забезпечення якості продукції, послуг. Державний захист прав споживачів продукції та послуг в Україні.

**Тема 2. Розвиток систем управління якістю.** Вітчизняні системи управління якістю радянського періоду: бездефектного виготовлення продукції (БВП), бездефектної праці (СБП), система ЯНАРЗГІВ (якість, надійність, ресурс з перших виробів), наукової організації праці, виробництва та управління (НОПВУ), наукової організації робіт по забезпеченню моторесурсу (НОРМ), комплексна система управління якістю продукції (КС УЯП), комплексна система управління якістю продукції та ефективним використанням ресурсів (КС УЯП і ЕВР), комплексна система підвищення ефективності виробництва і якості роботи (КС ПЕВ і ЯР), система управління виробничим об'єднанням і промисловим підприємством на базі стандартів (СУ ВО і ПП).

Управління якістю в незалежній Україні. Використання сучасних методів менеджменту якості. Концепція загального (всеохоплюючого) управління якістю (ТОМ). Принципи ТОМ. Створення вітчизняних систем управління якістю на основі міжнародних стандартів 180 серії 9000. Державне регулювання і діяльність громадських організацій України в сфері якості. Національні стандарти ДСТУ 180 9001-2001, ДСТУ 180 9004-2001, Указ Президента «Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції», Концепція державної політики у сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг). Основні напрями діяльності Українського інституту якості (УІЯ), Української асоціації

якості (УАЯ), Українського товариства якості (УТЯ), Українського Міжнародного фонду якості, Академії якості, приватної організації «СЕРТИКОМ». Динаміка впровадження і сертифікація систем управління якістю відповідно до ДСТУ 180 9000 в Україні.

Досвід управління якістю в різних країнах світу: США, Японії, країнах Західної Європи, Азії та Африки. Система управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). Загальні відомості.

**Тема 3. Загальна характеристика системи управління якістю (СУЯ) продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.** СУЯ як механізм діяльності закладу готельно-ресторанного господарства у сфері управління якістю. Складові СУЯ (організаційна структура, методики процеси, ресурси). Документація СУЯ, її рівень. Настанови з якості. Політика закладу готельно-ресторанного господарства у сфері якості. Структура виробничо-торгових процесів закладів ресторанного господарства. Структура процесів діяльності готелів з розміщування та надавання тимчасового проживання. Структурно-функціональна схема процесів, необхідних для управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанному господарстві.

Процеси СУЯ на стадії маркетингових досліджень ринку готельних послуг і послуг харчування. Аналіз даних кон'юнктури й оцінювання якості своїх послуг порівняно з послугами конкурентів, визначення постійних і потенційних споживачів, попиту на готельно-ресторанні послуги, уточнення потреб і вимог споживачів до готельних послуг та послуг харчування. Рекламна діяльність.

**Тема 4. Процеси СУЯ продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.** Процеси СУЯ на стадії проектування й розробки продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Аналіз вимог ринку і споживачів до продукції та послуг готельно-ресторанного господарства, їх перетворення в показники якості, по можливості в кількісну форму, чіткий опис технології виготовлення продукції та надання послуги, розробка технічних умов на продукцію та послуги тощо.

Процеси СУЯ на стадії розробки виробничих процесів і процесів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та мешканців у готелі. Аналіз існуючого рівня організації робіт із забезпечення якості продукції та послуг, впровадження прогресивних виробничих процесів та процесів обслуговування, перевірка підготовленості та знань персоналу, встановлення критеріїв оцінки

виконання та якості робіт, розробка робочих інструкцій для виробничих операцій і процесу обслуговування.

Процеси СУЯ на стадії матеріально-технічного забезпечення діяльності закладу готельно-ресторанного господарства (визначення вимог документації і замовлень на постачання матеріально-технічних ресурсів, вибір постачальників, аналіз даних щодо претензій до постачальників стосовно виконання договірних зобов'язань тощо).

Процеси СУЯ на стадії виробництва кулінарної продукції та надання готельних послуг і послуг харчування. Контроль за діяльністю виробничого та обслуговуючого персоналу, стану дотримання вимог нормативної документації до виготовлення кулінарної продукції та обслуговування, планування та організація робіт з управління процесами технічного контролю, впровадження й аналіз ефективності функціонування економічних і неекономічних методів управління якістю послуг харчування та готельних послуг, здійснення заходів щодо стимулювання персоналу в забезпеченні належної якості продукції та послуг).

Процеси СУЯ на стадії контролю якості продукції та послуг. Особливості контролю якості та послуг в закладах готельно-ресторанного господарства. Оформлення протоколів, аналіз даних вхідного контролю якості матеріально-технічних ресурсів закладу, аналіз контролю дотримання технологічної дисципліни, контролю та нагляду за виробництвом і процесом обслуговування, систематичний аналіз рекламаций зовнішніх і між різними службами готельно-ресторанного комплексу, розробка пропозицій із забезпечення та підвищення якості роботи закладу готельно-ресторанного господарства.

## ***ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ПОЛІТИКА І ЦІЛІ У СФЕРІ ЯКОСТІ***

**Тема 5. Основні методи визначення якості продукції та послуг.** Номенклатура і класифікація показників якості кулінарної продукції, готельних послуг та послуг харчування. Рекомендації щодо формування системи показників якості продукції та послуг.

Статистичні методи управління якістю продукції та послуг. Контрольні листки дефектів, діаграма Парето, причинно-наслідкова діаграма Ісікави, метод контрольних карток, діаграма розподілу параметрів, діаграма розсіювання, графіки, лінійні, стовбчасті, кругові діаграми, метод шести сигм.

Кваліметричні методи оцінювання якості продукції та послуг. Диференційний і комплексний методи оцінювання. Принципи кваліметрії. Етапи алгоритму кількісної комплексної оцінки якості продукції та послуг.

**Тема 6. Методика комплексної оцінки якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.** Розробка ієрархічної структури комплексного показника якості кулінарної продукції, послуг харчування і готельних послуг. Методи визначення значень показників властивостей продукції та послуг (хімічні, фізичні, фізико-хімічні, мікробіологічні). Органолептичні (дегустаційні) методи визначення показників якості кулінарної продукції. Соціологічні та експертні методи визначення показників якості. Розрахункові методи. Експрес-методи, арбітражні та методи визначення фальсифікації продукції ресторанного господарства.

Оцінювання абсолютних значень показників. Використання функції бажаності Харрінгтона для оцінювання абсолютних значень показників якості. Значущість показників якості. Методи визначення коефіцієнтів вагомості показників якості. Математичні моделі об'єднання одиничних показників у комплексний показник якості. Особливості використання адитивного і мультиплікативного методу узагальнення одиничних оцінок якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.

**Тема 7. Вимоги до показників якості у готельно-ресторанному господарстві.** Вимоги нормативної документації до продукції ресторанного господарства. Кваліфікаційні вимоги до виробничого та обслуговуючого персоналу готельно-ресторанного господарства. Вимоги до організації роботи закладів ресторанного господарства різних видів і класу. Вимоги до готелів різних категорій (облаштування території, зовнішні елементи благоустрою, устаткування та меблі приміщень різного функціонального призначення, загальне технічне устаткування, номерний фонд та його технічне оснащення, санітарне устаткування тощо).

**Тема 8. Оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.** Розробка ієрархічної структури комплексного показника харчової цінності кулінарної продукції, кваліфікаційного рівня обслуговуючого персоналу готельно-ресторанного господарства, процесу обслуговування, загального рівня надання послуг закладу готельного і ресторанного господарства. Визначення вагомості показників різного рівня угруповань у структурі

комплексного показника якості. Конкретизація методів визначення одиничних та узагальнених показників якості продукції і послуг готельно-ресторанного господарства. Вибір базових значень для оцінювання одиничних показників якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.

Розрахунок комплексної кількісної оцінки раціонів харчування щодо забезпечення фізіологічних потреб у харчових речовинах різних груп споживачів, збереження харчової цінності сировинного набору при приготуванні страв, сервірування столу в ресторані, рівня надання послуги харчування, рівня надання готельних послуг. Аналіз одержаних результатів і рекомендації щодо підвищення якості та управління діяльністю закладу.

### **Рекомендована література**

1. ДСТУ 2925-94. Якість продукції. Оцінка якості. Терміни та визначення.
2. ДСТУ 3230-95. Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення.
3. ДСТУ 4161:2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
4. ДСТУ 180 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник.
5. ДСТУ 180 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги.
6. ДСТУ ІЗО 9004-2001. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності.
7. Бурчакова М.А. Управление качеством / М.А. Бурчакова, М.Ф. Мизинцева. – М. : Изд-во Рос. ун-та дружбы народов, 2004. – 176 с.
8. Гиссин В.И. Управление качеством иродукции : учеб. пособие / В.И. Гиссин. – Ростов н/Д, 2003. – 396 с.
9. Джордж С. Всеобщее управление качеством: стратегии и технологии, применяемые сегодня в самых успешных компаниях (ТСиМ) / С. Джордж, А. Ваймерских. – СПб. : Виктория плюс, 2002. – 256 с.
10. Управление качеством / [С.Д. Ильенкова, Н.Д. Ильенкова, В.С. Мхитарян и др.]. – М. : Юнити-Дана, 2004. – 334 с.
11. Огвоздин В.Ю. Управление качеством. Основы теории и практики / В.Ю. Огвоздин. – М. : Дело и Сервис, 2002. – 160 с.
12. Топольник В.Г. Управління якістю продукції і послуг ресторанного господарства : навч. посіб. / В.Г. Топольник. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. – 182 с.

13. Топольник В.Г. Управління якістю продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / В.Г. Топольник. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. – 174 с.
14. Топольник В.Г. Кваліметрія в ресторанному господарстві : монографія / В.Г. Топольник, А.С. Ратушний. – Донецьк : ДонНУЗТ, 2008. – 243 с.
15. Шаповал М.І. Менеджмент якості : підручник / М.І. Шаповал. – К. : Знання, 2007. – 471 с.

**Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік, екзамен.**

**Засоби діагностики успішності навчання:**

- усних опитувань на лабораторних заняттях;
- письмових контрольних робіт;
- індивідуальних завдань;
- письмових екзаменаційних завдань.

## **2.8. ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Богославець І.М.**, викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

### **Вступ**

**Мета:** є ознайомлення студентів з архітектурою та проектуванням закладів ГРС.

**Завдання:** набуття практичного вміння розраховувати і проектувати заклади ГРС.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

**знати:**

- основні вимоги до готельно-ресторанних закладів, їх види і особливості;
- необхідні документи для початку проектування закладів;
- державні акти, що регулюють будівництво і функціонування цього сектору бізнесу.

**вміти:**

- розраховувати і проектувати готельно-ресторанні заклади;
- використовувати ДСТУ і ДБН В у практиці;
- будувати профіль місцевості;
- одержати необхідні документи для початку будівництва і проектування;
- на практиці використовувати досвід оцінки можливості будівництва певного типу будівлі і його економічного обґрунтування.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 270 годин / 9,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ.**

**Тема 1. Організаційні засади проектування готелів.** Мета, завдання проектування готелів Терміни та визначення понять. Законодавча і нормативна база. Загальні положення. Організація проектування. Вихідні дані і завдання для проектування.



Концептуальні засади проектування готелів. Сучасні напрями та концепції проектування готелів і готельних комплексів (ГК). Системи автоматизації проектування (САПР).

**Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці.** Призначення готелів та їх розміщення в планувальній структурі міста. Правила розміщення готелів на земельній ділянці. Зовнішня організація функціональних елементів готелю залежно від його категорії: пішохідна доступність, вхідні майданчики в приміщення громадського і житлового призначення, автостоянки та майданчики для тимчасового паркування автомобілів і автобусів, проїзди, підземні гаражі, господарська зона і додаткові послуги. Зонування земельної ділянки.

**Тема 3. Об'ємно-планувальні рішення готелів.** Категорія готелю і функціональні фактори при його проектуванні. Моделювання та структуризація сервісного центру: приймання і розселення, організація харчування, додаткові послуги. Функціональне зонування приміщень. Композиційні схеми планувальних рішень готелів. Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю: приймально-вестибюльна і житлова група, культурно-дозвіллєва, фізкультурно-оздоровча, медичного обслуговування, побутового обслуговування, підприємства харчування, підприємства торгівлі, торговельної діяльності, адміністрації та служб експлуатації, приміщення обслуговування, вбудовано-прибудовані підприємства і заклади.

**Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.** Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень: вхідна зона, зона прийому (реєстрація та оформлення документів), очікування й збору організованих груп, інформації, телефонів автоматів, банкоматів і торговельних кіосків, входу до підприємства харчування та побутового обслуговування, комунікаційна зона (з ліфтовими холами).

**Тема 5. Проектування житлових приміщень.** Склад житлових приміщень готелю. Типи номерів, їхнє співвідношення і площі залежно від категорії готелю. Правила розміщення житлових кімнат. Поповерхове обслуговування.

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ЗАГАЛЬНІ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОКРЕМИХ ЕЛЕМЕНТІВ БУДІВЛІ ГОТЕЛЮ.**

**Тема 1. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.** Тип і місткість підприємств харчування при готелі залежно від категорії готелю. Склад приміщень підприємства харчування при готелі і правила організація його діяльності. Обґрунтування кількості й типу технологічного устаткування залежно від особливостей виробничого процесу. Технологічні вимоги до проектування ЗРГ та їх об'ємно-планувального вирішення. Особливості діяльності ЗРГ при готелі.

**Тема 2. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення.** Нормативна база проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення (ПКДП) та їх склад залежно від типу готелю. Рекомендації щодо розміщення ПКДП в готелі. Склад, розміри і площі споруд фізкультурно-оздоровчого призначення (ПФОП). Рекомендації щодо розміщення ПКДП і ПФОП в готелі.

**Тема 3. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.** Проектування приміщень адміністрації, туристичних організацій тощо. Склад і площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень.

Функції проектувальника при розробленні принципів схем улаштування інженерного обладнання. Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування.

**Тема 4. Характеристика інженерних систем готелю.** Водопостачання і каналізація. Опалення, вентиляція та кондиціонування. Електропостачання та електрообладнання. Системи зв'язку та сигналізації. Ліфти та інші види механічного транспорту. Сміттевидалення.

**Тема 5. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.** Концепція «комфорту у готелі». Система управління інженерним обладнанням (BMS), система управління номером (RMS). Вимоги до житлових і громадських приміщень: об'єм, температура, відносна вологість, захист від небажаних запахів, пиловидалення, окиснюваність повітря, освітленість приміщень, захист від іонізуючого та високочастотного опромінювання і внутрішніх джерел, рівні електромагнітних полів тощо. Протипожежна безпека в готелі.

## Методичне забезпечення

1. Богославець І.М. Лабораторний практикум з дисципліни Проєктування об'єктів готельно-ресторанної справи (В програмі ArchiCAD): навчально-методичне видання / [Укладач: І.М. Богославець]. – Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2015. – 83 с.
2. Завадинська О. Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб / О.Ю.Завадинська, Т.Є.Литвиненко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 200 с.
3. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: курс лекцій / С.Л.Шаповал. – К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2008. – 208 с.

## Рекомендована література

### *Базова*

1. Про порядок затвердження інвестиційних програм і проєктів будівництва і проведення комплексної державної експертизи: постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. № 483.
2. Положення про ескізний архітектурний проєкт: наказ Держбуду України від 23.10.1991 р. № 51/-839/1.
3. ДБН А 2.2-1:2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проєктуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.
4. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009.
5. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
6. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проєктної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
7. ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проєктної і робочої документації.
8. ДСТУ Б А.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95). Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів.
9. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
10. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
11. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
12. ДСТУ 4581:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
13. ДБН 360-92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
14. СНиП II-Л8-71. Підприємства громадського харчування. Норми проєктування.

15. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2002 р. № 219.
16. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р.Баймер. – М.: Аспект Пресс, 2006. – 382 с.
17. Економіка підприємства: підр.для студ.екон.спец.вищ.навч.закл. / І.О.Чаюк, Г.М.Богославець, Л.Л.Стасюк та ін. – К.: КНТЕУ, 2005. – 568 с.
18. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч.посіб. / Є.В.Клименко. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 304 с.
19. Мазаракі А.А. Менеджмент: теорія та практика: навч.посіб. / А.А.Мазаракі, Г.Є.Мошек та ін. – К.: Атика, 2007. – 564 с.
20. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч.посіб. / Л.І.Нечаюк, Н.О.Нечаюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
21. Проектування закладів ресторанного господарства: навч.посіб. / А.А.Мазаракі, М.І.Пересічний, С.Л.Шаповал та ін. – К.: КНТЕУ, 2008. – 307 с.
22. П'ятницька Н.О. Організація виробництва та обслуговування в громадському харчуванні. Практикум: Навчальний посібник / Н.О.П'ятницька. – К.: Вища школа.1990. – 271с.

### *Допоміжна*

1. Куденко Н.В. Маркетингові стратегії фірми / Н.В.Куденко. – К.: КНЕУ, 2002. – 245 с.
2. Нікуленкова Т.Т. Проектування підприємств громадського харчування / Т.Т.Нікуленкова, В.М.Маргелов. – М.: Економіка, 1987. – 175 с.
3. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учеб. [для высших учеб. заведений] / Т.Т.Никуленкова, Ю.И.Лавриненко, Г.М.Ястина. – М.: Колос, 2000. – 216 с. – ил.
4. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту: навч.посіб. / Х.Й.Роглев. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.

**Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік, екзамен.**

### **Засоби діагностики успішності навчання:**

- усних опитувань на лабораторних заняттях;
- письмових контрольних робіт;
- індивідуальних завдань;
- письмових екзаменаційних завдань.

## 3. ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИБОРОМ ВНЗ

### 3.1. БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Борик В.В.**, доцент кафедри безпеки життєдіяльності, кандидат хімічних наук, доцент.

#### Вступ

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності і цивільний захист» є забезпечення студентів глибокими сучасними знаннями теоретичних основ безпеки життєдіяльності і цивільного захисту та формування необхідних у майбутній практичній діяльності фахівців умінь і навичок вирішення завдань захисту людей і середовища їх проживання.

**Завдання вивчення дисципліни** передбачає опанування знаннями, вміннями та навичками вирішувати професійні завдання з обов'язковим урахуванням галузевих вимог щодо забезпечення безпеки персоналу та захисту населення в небезпечних та надзвичайних ситуаціях і формування мотивації щодо посилення особистої відповідальності за забезпечення гарантованого рівня безпеки функціонування об'єктів галузі, матеріальних та культурних цінностей в межах науково-обґрунтованих критеріїв прийнятного ризику.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- ✓ основні положення Концепції національної безпеки України, що стосуються безпеки життя та здоров'я особи;
- ✓ аксіома про потенційну небезпеку діяльності людини;
- ✓ джерела небезпеки та їх класифікація;
- ✓ концепція допустимого ризику;
- ✓ загальні положення управління ризиком;
- ✓ системи забезпечення життєдіяльності людини;
- ✓ характеристика системи «людина - життєве середовище»;
- ✓ об'єкти та цілі безпеки життєдіяльності в системі «людина – життєве середовище» різного рівня.
- ✓ основні законодавчі та нормативно-правові акти з безпеки життєдіяльності та цивільного захисту;

**вміти:**

- ✓ визначати рівень безпеки системи «людина – життєве середовище»;
- ✓ ідентифікувати небезпеку;
- ✓ визначати причини та можливі наслідки небезпек;
- ✓ класифікувати небезпечні, шкідливі та вражаючі фактори;
- ✓ аналізувати умови виникнення небезпечних та надзвичайних ситуацій;
- ✓ здійснювати системний аналіз безпеки життєдіяльності.
- ✓ ідентифікувати тип ситуації та оцінити рівень небезпеки, визначати профілактичні заходи запобігання надзвичайним ситуаціям;
- ✓ обґрунтовувати ймовірність прояву небезпечних факторів у разі виникнення надзвичайних ситуацій;
- ✓ вміння визначити коло своїх обов'язків за напрямом професійної діяльності з урахуванням завдань з ЦЗ;
- ✓ здатність приймати рішення з питань ЦЗ в межах своїх повноважень.
- ✓ застосовувати засоби індивідуального захисту, звільняти потерпілого від дії електричного струму, вогню та з-під обвалів, рятувати утопаючих;
- ✓ надавати першу долікарську допомогу;

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ЦИВІЛЬНОГО ЗАХИСТУ. ПРИРОДНІ, ТЕХНОГЕННІ, СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ НЕБЕЗПЕКИ.**

*Теоретичний модуль.*

**Тема 1. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності і цивільного захисту. Ризик, як кількісна оцінка небезпек.** Модель життєдіяльності людини. Головні визначення. Методологічні основи безпеки життєдіяльності і ЦЗ. Номенклатура, класифікація та ідентифікація небезпек.

Ризик – як оцінка небезпеки. Прогнозування умов виникнення небезпечних ситуацій. Класифікація НС.

**Тема 2. Природні загрози, характер їхніх проявів та дії на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки.** Причини та характер виникнення природних небезпек, їхній вплив на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки. Основні заходи, спрямовані на запобігання природним небезпекам та мінімізацію їх негативних наслідків.

**Тема 3. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Аварії на потенційно-небезпечних об'єктах.** Причини та характер виникнення техногенних небезпек. Прогнозування обстановки та планування заходів захисту в зонах радіоактивного, хімічного і біологічного зараження. Заходи захисту від небезпек, пов'язаних з транспортними засобами, пожежонебезпечними об'єктами, вибухонебезпечними об'єктами.

**Тема 4. Пожежна безпека.** Основні поняття та визначення пожежної безпеки складові та загальна схема забезпечення пожежної безпеки. Процес горіння, його форми і види. Пожежонебезпечні властивості матеріалів. Засоби і заходи пожежогасіння. Оцінка масштабу і характеру (виду) пожежі. Противибуховий та протипожежний захист. Дії під час пожежі. Евакуація. План евакуації на випадок пожежі.

*Практичний модуль*

**Тема 1. Природні загрози.** Регіональний комплекс природних загроз. Землетруси. Паводок, повінь. Зсуви. Урагани, бурі. Сильні ожеледі, град, туман. Правила безпеки під час виникнення природних загроз. Організація дій щодо усунення їх наслідків.

**Тема 2. Пожежна безпека.** Горіння. Основні способи гасіння пожежі. Первинні засоби пожежогасіння. Основні види вогнегасників. Дії людини під час пожежі. План евакуації населення на випадок пожежі.

**Тема 3. Радіаційна безпека.** Ядерні вибухи. Вражаючі фактори ядерних вибухів. Променева хвороба. Характеристика зон радіоактивного забруднення при радіаційних аваріях та вибухах ядерних боєприпасів. Превентивні заходи щодо зниження масштабів радіаційного впливу на об'єкти господарювання. Протирадіаційний захист в умовах радіаційної аварії.

**Тема 4. Хімічна безпека.** Вплив отруйних речовин на людей і тварин. Хімічні ураження людей. Надання першої медичної допомоги при отруєнні. Превентивні заходи щодо зменшення масштабів хімічного впливу на об'єкти господарювання. Характеристика зон хімічного зараження.

**Тема 5. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та особливості. Соціальні та психологічні чинники ризику. Поведінкові реакції населення у НС.**

Соціальні фактори, що впливають на життя та здоров'я людини. Соціально-політичні конфлікти. Війни. Дії при виявленні боєприпасів та підозрілих предметів. Тероризм. Види тероризму. Дії при виникненні терористичної загрози та захопленні в заручники. Шкідливі звички, соціальні хвороби та їх профілактика. Алкоголізм та наркоманія. Здоровий і раціональний спосіб життя. Поняття та різновиди натовпу. Поведінка людини в натовпі. Маніпуляція свідомістю. Особливості впливу інформаційного чинника на здоров'я людини та безпеку суспільства.

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ В УМОВАХ НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ.**

*Теоретичний модуль*

**Тема 5. Застосування ризик-орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку НС. Загальний аналіз ризику. Індивідуальний і груповий ризик. Концепція прийняттого ризику. Головні етапи кількісного аналізу та оцінки ризику. Методи визначення ризику. Галузеві вимоги і норми щодо забезпечення сталого функціонування об'єктів господарювання та контролю за станом його основних фондів.**

**Тема 6. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення у НС.**

Правові, нормативні, та організаційні основи безпеки життєдіяльності. Основні законодавчі та нормативні акти з питань безпеки життєдіяльності. Управління та нагляд за безпекою життєдіяльності. Принципи та методи забезпечення безпеки життєдіяльності у НС.

**Тема 7. Управління силами та засобами під час НС. Безпека життєдіяльності в умовах надзвичайних ситуацій. Причини виникнення та класифікація надзвичайних ситуацій. Запобігання виникнення надзвичайних ситуацій. Організація життєзабезпечення населення в надзвичайній ситуації.**

**Тема 8. Забезпечення заходів і дій в межах єдиної державної системи ЦЗ. Евакуаційні заходи. Загальні відомості про евакуацію. Евакуаційні органи, їх функції та завдання. Планування евакуації.**



Транспортне забезпечення евакуації. Інші види забезпечення евакуаційних заходів. Порядок проведення евакуації.

#### *Практичний модуль*

**Тема 6. Побудова структурно-логічних моделей виникнення та розвитку НС.** Розподіл підприємств, установ та організацій за ступенем ризику їхньої господарської діяльності щодо забезпечення безпеки та захисту населення і територій від НС. Головні етапи кількісного аналізу та оцінки ризику. Методичні підходи до визначення ризику.

**Тема 7. Організаційна структура захисту населення у НС.** Структурно-функціональна схема державного управління безпекою та захистом населення у НС в Україні. Головні положення про навчання персоналу установ і організацій діям та способам захисту населення в разі виникнення НС та аварій. Система інструктажів. Програми підготовки населення до дій у НС.

**Тема 8. Управління силами та засобами ОГ під час НС.** Порядок надання населенню інформації про наявність загрози або виникнення НС, правил поведінки та способів дій в цих умовах. Соціальні відомчі та позаштатні формування, які залучаються до проведення рятувальних та інших невідкладних робіт. Основні засоби, тактика дій і способи виконання робіт у зоні НС педагогічного складу ВНЗ.

**Тема 9. Надання першої долікарської допомоги при нещасних випадках.** Основні теоретичні положення (перша допомога, як її надавати). Втрата свідомості травми (штучне дихання, зовнішній масаж серця, шок, непритомність, струс мозку, кровотечі). Термічні впливи (переохолодження, відмороження, перегрівання, термічні опіки). Особливі види травм (хімічні опіки, ураження електричним струмом, ураження блискавкою, утоплення). Отруєння (отруєння загального характеру, отруєння лугами, отруєння окисом вуглецю). Захворювання пов'язані зі зміною барометричного тиску (гіпоксія).

### **Рекомендована література**

#### ***Базова***

1. Васійчук В.О. Основи цивільного захисту: Навчальний посібник / В.О.Васійчук, В.Є.Гончарук та ін. – Л.: Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2010. – 417 с.
2. Джигирей В.С. Безпека життєдіяльності: Навч. посібник / В.С.Джигирей, В.Ц.Жидецький. – Львів : Афіша, 2000. – 256 с.
3. Желібо Є.П. Безпека життєдіяльності: Навч. посібник / Є.П.Желібо,

- Н.М.Заверуха, Н.М.Зацарний. – К.: Каравела, Л.: Новий світ-2000, 2002. – 328 с.
4. Запорожець О.І. Безпека життєдіяльності: Підручник / О.І.Запорожець, В.І.Халмурадов, В.І.Применко. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 448 с.
  5. Катренко Л.А. Охорона праці в галузі освіти.: Підручник / Л.А.Катренко, І.П.Пістун. – Суми : Університетська книга, 2005.
  6. Козяр М.М. Основи охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту населення: Навч. посіб. / М.М.Козяр, Я.І.Щедрий, О.В.Станіславчук. – К.: Кондор, 2012. – 458 с.
  7. Лапін В.М. Безпека життєдіяльності людини: Навч. посіб. / В.М.Лапін. – Л.: ЛБІ НБУ, 2001. – 186 с.
  8. Панкратов О.М. Безпека життєдіяльності людини у надзвичайних ситуаціях: Навч. посіб. / О.М.Панкратов. – К.: КНЕУ, 2005. – 232 с.
  9. Пістун І.П. Безпека життєдіяльності / І.П.Пістун. – Суми : Універ. Книга, 2000.
  10. Пістун І.П. Безпека життєдіяльності. Практичні заняття / І.П.Пістун, Ю.В.Кіт. – Львів : Афіша, 2000. – 239 с.
  11. Стеблюк М.І. Цивільна оборона та цивільний захист: Підручник / М.І.Стеблюк. – К.: Знання, 2007. – 487 с.
  12. Ткачук К.Н. Основи охорони праці: Підручник. – 2-вид. допов. і перероб. / К.Н.Ткачук, М.О.Халімовський, В.В.Зацарний. – К.: Основа, 2006. – 444 с.
  13. Шоботов В.М. Цивільна оборона: Навчальний посібник / В.М.Шоботов. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 438 с.

### ***Допоміжна***

1. Заплатинський В.М. Полі мовний тлумачний словник з безпеки: Підручник / В.М.Заплатинський. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 120 с.
2. Іванова І.В. «Безпека життєдіяльності» навчально-контролюючі тести / І.В.Іванова, В.М.Заплатинський, С.П.Гвоздій. – К.: «Саміт-книга», 2005. – 148 с.
3. Охорона праці (Законодавство. Організація роботи): Навч. посіб./За заг. ред. І.П. Пістуна. – Львів: Тріада плюс, 2010. – 648 с.
4. Охорона праці (практикум): Навч. посіб. / За заг. ред. І.П.Пістуна. - Львів.: Тріада плюс, 2011. – 436с.
5. Надзвичайні ситуації. Основи законодавства України. – К., 1998. – 544 с.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання:**

1. поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
2. підсумковий контроль (контрольна робота, залік).

## 3.2. СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Орлова В.В.**, доцент кафедри організації туризму та управління соціокультурною діяльністю, кандидат економічних наук, доцент.

### Вступ

**Мета:** ознайомитися із принципами та правилами побудови і функціонування системи сертифікації та стандартизації, їх структурою, функціями та порядком виконання цих функцій які регламентовані нормативними документами міжнародних організацій із стандартизації і сертифікації, насамперед документами ISO, IEC, ILAC, Європейської співдружності, а також ДСТУ.

Метою курсу «Стандартизація, сертифікація та метрологія» є теоретична і практична підготовка студентів з питань науково-методичних принципів стандартизації, організації робіт із стандартизації, міжнародного співробітництва України в сфері стандартизації, метрології та управління якістю послуг, формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок у сфері сертифікації, що дасть можливість у майбутній роботі гарантувати обіг конкурентоспроможних, високоякісних та оригінальних товарів і послуг, забезпечити ефективну роботу підприємств на внутрішньому та зовнішньому ринках.

**Основними завданнями** є: засвоєння поряд з основними теоретичними положеннями категорій та видів нормативних документів, основних принципів структури, правил та організації робіт із стандартизації, основних нормативних документів та структури органів державної служби стандартизації, правових основ метрології в Україні, структури метрологічної служби в Україні, управління якістю продукції і послуг, а також ознайомлення та набуття практичних навичок роботи з технічними законодавствами та нормативними документами, що регламентують правила і процеси сертифікації продукції, послуг і систем якості в Україні та за кордоном, ознайомлення зі структурою та роботою Системи УкрСЕПРО та принципами організації роботи систем сертифікації інших держав, а також міжнародних організацій, ознайомлення з принципами сертифікації окремих видів продукції і послуг.

У результаті вивчення курсу студент повинен розуміти що введення гармонізованої з міжнародними правилами сертифікації відповідно до гармонізованих стандартів – необхідна умова інтеграції України до світової економіки.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**знати:**

- правові засади національної системи сертифікації продукції УкрСЕПРО;
- порядок проведення сертифікації продукції, послуг, систем якості та ідентифікація сертифікатів відповідності в Системі УкрСЕПРО, а також її взаємовідносини з міжнародними організаціями з сертифікації та системами сертифікації інших держав;
- основні тенденції розвитку міжнародної стандартизації систем якості;
- структуру державної системи стандартизації України;
- діяльність Держстандарту України, як національного органу зі стандартизації;
- порядок розробки, затвердження та реєстрації стандартів;
- завдання та функції метрології.

Дисципліна обумовлює формування компетенцій щодо:

- набуття практичних навичок щодо:
- здійснення оцінки рівня якості готельних послуг;
- застосування інструментарію управління якістю в діяльності підприємств у сфері гостинності;
- проведення сертифікації послуг та підприємств у сфері індустрії гостинності;
- розроблення, впровадження та сертифікації систем якості на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни  
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ  
ДЕРЖАВНОЇ СИСТЕМИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ УКРАЇНИ.**

**Тема 1. Сутність та народногосподарське значення**

**стандартизації.** Загальні поняття стандартизації. Основні терміни та визначення. Функції, мета, завдання стандартизації. Об'єкти та пріоритетні напрями стандартизації.

Мета, завдання та предмет стандартизації, метрології та управління якістю продукції і послуг. Загальні відомості про стандартизацію. Органи державної служби стандартизації. Органи галузевої служби стандартизації. Загальні відомості про державну систему стандартизації, її мету і основні принципи. Категорії нормативних документів зі стандартизації.

**Тема 2. Міжнародна, державна, міжгалузева та галузева стандартизації.** Міжнародна система стандартизації. Значення міжнародної стандартизації у розвитку торговельно-економічних зв'язків між країнами. Характеристика системи ISO.

Стандарт ДСТУ-Н 4340:2004. Становлення державної системи стандартизації в Україні. Органи та служби стандартизації.

Міжгалузева система. Значення міжгалузевої системи комплексних систем стандартів (МКСС). Система ССКД.

Галузеві стандарти, їх значення в підвищенні якості послуг у сфері обслуговування.

Міжнародна та європейська діяльність зі стандартизації та участь в ній України. Основні тенденції розвитку міжнародної стандартизації систем якості. Стандартизація в ІЕС. Міжнародні стандарти серії ISO 9000 та ISO10000, 14000 та SA 8000. Склад стандартів. Вибір та застосування стандартів серії ISO 9000 та ISO10000, 14000 та SA 8000. Економічна ефективність стандартизації.

**Тема 3. Методологія та організація стандартизації.** Принципи та методи стандартизації. Структурні елементи стандартизації. Класифікація нормативних документів. Інформаційне забезпечення в сфері стандартизації.

Структура державної системи стандартизації України. Діяльність Держстандарту України, як національного органу зі стандартизації. Сутність уніфікації, агрегування, спеціалізації, взаємозамінність. Методичні принципи комплексної стандартизації. Положення випереджувальної стандартизації. Органи і служби стандартизації в Україні.

**Тема 4. Організація робіт із стандартизації.** Порядок розробки, затвердження та реєстрації стандартів. Загальні вимоги до стандартів. Категорії стандартів: державні (ДСТУ), галузеві (ГСТУ), технічні умови (ТУУ), стандарти підприємств (СТП. ). Види

стандартів: основоположні, на продукцію і послуги, на процеси, методи контролю( вимірювань, випробувань, аналізу). Інформаційні показники стандартів. Стандартизація в різних сферах: в сфері послуг, стандартизація в сфері екології. Загальна структура нормативних документів і стандартів, чинних в сфері послуг. Національний стандарт України ДСТУ 4268:2003. Національний стандарт України ДСТУ 4269:2003

**Тема 5. Основні положення метрології.** Історичний огляд розвитку метрології. Значення метрології для розвитку народного господарства.

Основні поняття, терміни та визначення. Характеристика метрологічної служби України. Функції органів метрологічної служби.

Метрологічне забезпечення в сфері готельно-ресторанних послуг. Методи вимірювань, що застосовуються в сфері обслуговування. Основні теорії вимірювань.

## ***ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ПРОВЕДЕННЯ СЕРТИФІКАЦІЇ ПОСЛУГ ТА ПІДПРИЄМСТВ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.***

**Тема 6. Якість товарів і послуг – основа систем сертифікації.** Основні поняття якості. Категорія якості в системі сертифікації. Сутність сертифікації. Основні поняття та визначення. Стандарти управління якістю продукції в системі ISO-9000 версії 2000 р.

Історія створення стандартів якості. Філософія, основні положення системи стандартів ISO-9000. Система контролю якості продукції НАССР.

**Тема 7. Система сертифікації в Україні.** Концепція державної політики в сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг). Адаптація міжнародних стандартів у систему сертифікації України (ISO, НАССР). Основні положення системи підтвердження відповідності. Загальні відомості про систему сертифікації УкрСЕПРО. Ідентифікація продукції і послуг у сфері обслуговування.

Обов'язкова і добровільна сертифікація. Основні принципи та загальні правила системи сертифікації; сертифікат відповідності, знак відповідності і т.д. Загальні принципи організації сертифікації послуг. Сертифікація готельних послуг і послуг громадського харчування в Україні

**Тема 8. Вітчизняний та зарубіжний досвід розвитку сертифікації.** Становлення сертифікації на Україні. Міжнародна система сертифікації. Сучасні міжнародні організації з сертифікації. ISO - основа світової системи в міжнародних та європейських організаціях стандартизації та сертифікації. Сертифікація в СНД. Сертифікація в діяльності Європейської економічної комісії. Основні положення та перспективи розвитку екологічної сертифікації. Екологічна безпека, екологічний сертифікат, екосертифікація, екомаркування, система управління навколишнім середовищем, система управління промисловими відходами. Міжнародні норми і правила сертифікації. Європейські стандарти EN серії 45000.

**Тема 9. Підтвердження відповідності продукції встановленим вимогам.** Підтвердження відповідності у законодавчо регульованій сфері. Підтвердження відповідності у законодавчо нерегульованій сфері. Закон «Про підтвердження відповідності» *Закон України «Про захист прав споживачів»*. Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів. **ЗАКОН УКРАЇНИ «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»**.

**Тема 10. Сертифікація системи управління якістю на підприємствах.** Порядок проведення сертифікації систем якості. Продовження терміну дії сертифіката на систему якості. Визнання сертифікатів на системи якості що видані органами з сертифікації інших держав, міжнародних систем. Технічний нагляд за сертифікованими системами якості. Внесення змін до системи якості та до правил і порядку оцінки системи. Апеляції і коригувальні дії. Три моделі забезпечення якості. Практика сертифікації систем якості.

### **Рекомендована література**

1. Декрет КМУ від 10.05.1993 року № 46-93 «Про стандартизацію і сертифікацію».
2. Закон України «Про захист прав споживачів».
3. Закон України «Про підтвердження відповідності».
4. Закон України «Про акредитацію органів з оцінки відповідності».
5. Закон України «Про відходи».
6. Закон України «Про ліцензування певних видів господарської діяльності».
7. Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність».
8. Перелік продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, затв. Наказом Держстандарту України від 30.06.93 № 95 із змінами і

- доповненнями // Бюлетень інформаційних матеріалів зі стандартизації, метрології та сертифікації. – К.: Держстандарт, 1996. – Вип.4.
9. Продукція та послуги, що підлягають обов'язковій сертифікації в Україні: Довідник / За ред.В.Л.Іванова. – Львів: Леонорм, 1998.
  10. Національний стандарт України ДСТУ 4268:2003 ПОСЛУГИ ТУРИСТИЧНІ. ЗАСОБИ РОЗМІЩУВАННЯ Загальні вимоги.
  11. Національний стандарт України ДСТУ 4269:2003. ПОСЛУГИ ТУРИСТИЧНІ. КЛАСИФІКАЦІЯ ГОТЕЛІВ.
  12. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування: Затв. Наказом Держстандарту України від 27.01.99 № 37.
  13. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг. Затв. Наказом Держстандарту України від 27.01.99 № 37.
  14. Сертифікація харчової продукції в Україні: Довідник. – Л.: Леонорм, 1997.
  15. Боженко Л.І. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції / Л.І.Боженко., О.Й.Гутта. – Львів: Афіша, 2001.
  16. Бичківський Р. Сертифікація / Р.Бичківський, П.Столярчук, Р.Сопільник, В.Друзюк. – Львів, 2001. – 264с.
  17. Буян І.В. Економіка: теоретичні основи : Підручник / І.В.Буян, Р.М.Березюк. – Тернопіль: Астон, 1997.
  18. Мережко Н.В. Сертифікація товарів і послуг: Підручник. / Н.В.Мережко. – К.: КНТЕУ, 2002.
  19. Мочерний С.В. Основи економічної теорії / С.В.Мочерний. – К. : Академія, 1997.
  20. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. пос. / Л.Д.Титаренко. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 227 с.
  21. Чудновский А.Д. Туризм и гостиничное хозяйство/ А.Д.Чудновский. – М.: ЭКМОС, 2001.
  22. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник / М.І.Шаповал. – К.: Вид- во Європ.ун-ту, 2002.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання:**

1. поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
2. підсумковий контроль (контрольна робота, залік).



## 4. ДИСЦИПЛІНИ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА

### 4.1. БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Мендела І.Я.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат економічних наук, доцент.

#### Вступ

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» є формування у майбутніх фахівців системи спеціальних знань спрямованих вивчення теорії і практики планування діяльності організацій і складання бізнес-планів, розробки комплексного підходу до бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» є:

- вивчення теорії та практики діяльності готельно-ресторанного підприємства;
- розвиток умінь самостійно виконувати збір показників для складання плану, оцінювати фінансово-економічний стан підприємства та розробляти оперативні плани;
- набуття навичок планування виробничої діяльності підприємства та складання бізнес-плану підприємства.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

#### **знати:**

- основні теоретичні положення для складання бізнес-плану з готельно-ресторанної справи;
- класифікацію бізнес-планів та видів планування на підприємстві;
- види проектів та їх призначення;
- перелік основних робіт по складанню бізнес-плану з готельно-ресторанної справи.

#### **вміти:**

- використовувати нормативно-правову та технічну документацію, науково-технічну літературу та застосовувати отриманні знання на практиці;

- проводити дослідження та відбір показників для складання бізнес-плану використовуючи розглянуті в науковій дисципліні методи;
- аналізувати результати досліджень, використовувати їх для оптимізації фінансово економічного стану підприємства;
- розробляти оперативні плани;
- складати бізнес-план підприємства готельно-ресторанного підприємства.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

### **Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

#### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРІЯ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ**

**Тема 1. Економічна роль і значення бізнес-планування.** Поняття бізнес-плану, мета, завдання, його розробки. Принципи бізнес-планування. Види бізнес планів, їх характеристика.

**Тема 2. Інформаційне забезпечення бізнес-плану.** Поняття інформаційного забезпечення. Джерела даних, класифікація користувачів інформаційного забезпечення. Збір, систематизація, аналіз інформації. Предмет комерційної таємниці.

**Тема 3. Методологія бізнес-планування.** Поняття методу, методики, методології. Класифікація та характеристика методів, які використовуються у бізнес-плануванні. Методики розробки бізнес-плану та особливості їх застосування у практичній діяльності.

**Тема 4. Розробка бізнес-планів за функціональним призначенням.** Бізнес план нового будівництва. Бізнес-план фінансового оздоровлення Бізнес-план реорганізації. Бізнес-план інноваційного проекту.

#### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ПРАКТИКА БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ**

**Тема 5. Економічне обґрунтування показників бізнес-плану.** Вимоги до техніко-економічне обґрунтування. Показники виробничого плану. Програма інвестицій. Оцінка доцільності капіталовкладень.

**Тема 6. Узагальнення результатів бізнес-планування. Презентація.** Соціальна ефективність проекту. План охорони навколишнього середовища. Фінансовий план. Вимоги до презентації, порядок її проведення.

**Тема 7. Аналіз, експертиза бізнес-плану.** Аналіз ризиків проекту та шляхи їх нейтралізації. Фінансовий аналіз бізнес-плану. Експертні висновки. Аудит бізнес-плану.

### **Рекомендована література**

#### ***Базова література***

1. Барроу К. Бізнес-план : практ. посібник: Пер. з англ. / К. Барроу [та ін.]. – К. : Знання, 2002. – 285 с.
2. Наливайченко С.П. Бізнес-планування у тур індустрії : навч. посіб. для студ. екон. напрямів підготов. ден. та заоч. форм навчання ВНЗ / С.П. Наливайченко, В.Є. Реутов, С.Ю. Цьохла / Крим. екон. ін-т ДВНЗ «Київ. нац. екон. ун-т ім. В. Гетьмана». – Сімф. ; Саки : Підприємство Фенікс, 2011. – 190 с.
3. Воротіна Л.І. Бізнес-планування: методологія, методика, механізм : навч. посіб. для студ. ВНЗ / Л.І. Воротіна, В.Є. Воротін, В.П. Чайковська / Європ. ун-т. – К. : Вид-во Європ. ун-ту, 2010. – 223 с.
4. Гуменюк В.В. Туризм та готельно-ресторанна справа : Економіка, ціноутворення, економічний аналіз, бізнес-планування : Посібник-практикум для самостійної та індивідуальної роботи студентів / В.В. Гуменюк. – Івано-Франківськ : ЦІТ «Плай», 2011. – 200 с.
5. Гуменюк В.В. Фінансово-економічний аналіз діяльності суб'єктів господарювання туристичної галузі. Навчальний посібник / В.В. Гуменюк. – Івано-Франківськ : Вид-во «Плай» ЦІТ ПНУ імені Василя Стефаника, 2009. – 260 с.
6. Тарасюк Г.М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз : навч. посіб. для студ. ВНЗ / Г.М. Тарасюк / Житомирський держ. технологічний ун-т. – Житомир : ЖДТУ, 2006. – 419 с.
7. Цьохла С.Ю. Бізнес-планування у туріндустрії : навч. посіб. для студ. ВНЗ / С.Ю. Цьохла / Крим. екон. ін-т держ. ВНЗ «Київ. нац. екон. ун-т ім. В. Гетьмана». – Сімф. : Фенікс, 2010. – 133 с.

#### ***Допоміжна література***

1. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : тест. завдання для контролю знань студ. напряму підготов. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» (галузь знань 1401 «Сфера обслуговування») всіх форм навчання / Укоопспілка, Львів. комерц. акад. / [уклад.: Васильців Т. Г., Боднарюк В. А.]. – Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2011. – 63 с.
2. Бізнес-планування : індивід. навч.-дослід. завдання для студ. напряму підготов. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання / Укоопспілка, Львів. комерц. акад. ; [уклад. Васильців Т. Г.]. – Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2010. – 31 с.

3. Бізнес-планування у готельному та ресторанному господарстві : завдання до практ. та семінар. занять і самост. роботи для студ. напряму підготов. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» (галузь знань 1401 «Сфера обслуговування») всіх форм навчання (з використ. інформ. технологій) / Укоопспілка, Львів. комерц. акад. / уклад. Васильців Т. Г. – Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2010. – 60 с.

### ***Методичне забезпечення***

1. Методика складання бізнес-планів, розроблена агентством з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій. Наказ Агентства з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій від 21 квітня 1997 р. № 56
2. Методика інтегральної оцінки інвестиційної привабливості підприємств та організацій» № 22 від 23.02.98 // Українська інвестиційна газета. – 1998. – 21 квітня. – С. 29-32.
3. Методика проведення поглибленого аналізу фінансово-господарського стану підприємств та організацій» Наказ агентства з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій «Про затвердження № 81 від 27.06.97. 14.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання : залік.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання:**

1. поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
2. підсумковий контроль (контрольна робота, залік).

## 4.2. ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Новосьолов О.В.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат історичних наук, доцент.

### Вступ

Основною *метою* є ґрунтовне вивчення студентами теоретико-методологічних основ наукового дослідження, ознайомлення з процесом наукового пізнання і творчості, оволодіння комплексною методикою самостійного наукового дослідження в галузі туристичних наук зокрема.

Вивчення курсу надасть можливість студентам набути умінь і навичок науково-дослідної роботи.

*Завдання* полягають у:

- ознайомленні студентів з теоретико-методологічними засадами сучасної економічної науки, її понятійно-термінологічним апаратом, особливостями процесу наукового пізнання, основними методами та засобами наукового дослідження з менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, вимогами до оприлюднення, оформлення та апробації результатів наукового дослідження;
- опануванні студентами теоретичного і методичного матеріалу та закріпленні його на практичних і семінарських заняттях, формуванні умінь і навичок самостійного наукового дослідження;
- відпрацюванні умінь і навичок щодо складання програми дослідження, підбору інформаційних джерел, вибору методики і методів, узагальнення результату та оформлення матеріалів дослідження, публікації та апробації основних положень самостійної науково-дослідної роботи студентів;
- закріпленні набутих знань, умінь і навичок щодо методики дослідження, узагальнення результату обстежень, написання реферату, звітів НДР, оформлення наукових впроваджень.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

*знати:*

- загальні принципи і підходи до наукових досліджень;
- методологію наукових досліджень;

- понятійно-термінологічний апарат;
- специфіку економічних досліджень;
- інформаційні системи наукових досліджень;
- ринок науково-технічних розробок;
- основи авторського права;

**вміти:**

- застосовувати методику наукових досліджень;
- оцінювати ризики та економічну ефективність науково-конструкторських робіт;
- проводити наукові дослідження;
- впроваджувати наукові дослідження;
- аналізувати та узагальнювати результати наукових досліджень в формі статей, курсових робіт, випускних кваліфікаційних робіт.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин / 6,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни  
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ  
НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

**Тема 1. Історія становлення та розвитку науки.** Суть наукового пізнання. Функції знання. Практика – основа пізнання. Відносне й абсолютне наукове знання. Наукове дослідження як форма розвитку науки. Форми наукових досліджень. Об’єкт, предмет і основні етапи наукового дослідження.

Наука античного світу. Наука стародавнього світу. Наука в епоху Середньовіччя та Відродження. Революційні процеси в науці, що відбулися у XVI–XIX ст. Наука у XX ст. Основні сучасні тенденції розвитку науки.

Поняття «наука». Її предмет, мета та функції. Завдання, що ставляться перед наукою.

Структурні елементи науки: наукова ідея, гіпотеза, закон, теорія, наукова концепція, принципи, поняття та їх характеристика.

**Тема 2. Наука як система знань.** Науковий напрям – наукознавство. Розділи наукознавства та їх характеристика. Основні завдання наукознавства.

Мета, функції та значення класифікації наук. Фундаментальні та прикладні науки. Природничі та соціально-філософські науки.

Національна класифікація наук.

Основні якості, що відповідають статусу науковця.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ НАУКОВОГО ЗНАННЯ І ТВОРЧОСТІ**

### **Тема 3. Організація науково-дослідної роботи в Україні.**

Спрямування державної політики України з наукової та науково-технічної діяльності. Організаційна структура науки. Повноваження Президента України, Верховної Ради, Кабінету Міністрів у науковій та науково-технічній сфері. Національна академія наук - вищий науковий орган держави. Галузеві академії. Мета створення при Президентові України Ради з питань науки та науково-технічної політики. Державний фонд фундаментальних досліджень. Громадські наукові організації. Суб'єкти наукової та науково-технічної діяльності.

Пріоритетні напрями державної підтримки у сфері наукового, технічного розвитку та виробництва. Інноваційна діяльність. Фінансування науки. Пріоритетні напрями фінансування науки України. Основні заходи подальшого розвитку науково-дослідної діяльності.

Аспірантура, докторантура як основна форма підготовки наукових і науково-педагогічних кадрів в Україні.

Науково-дослідна робота студентів (НДРС). Роль профілюючих, випускових кафедр в організації НДРС. Форми НДРС у межах навчального процесу та поза ним.

**Тема 4. Основи методології науково-дослідної діяльності.** Поняття методології. Її головна мета і основні функції. Методика досліджень.

Методологія теоретичних досліджень. Ідеалізація. Формалізація. Гіпотеза. Евристичність, конструктивність та простота теорії. Методи теоретичних досліджень.

Методологія досліджень емпіричного рівня. Опис, спостереження та експеримент. Методи оброблення й аналізу дослідних даних. Оцінювання випадкових похибок експерименту, Експериментальні оцінки величини, що вимірюється та її середньоквадратичного відхилення. Перевірка однорідностей дисперсій. Обчислення відносної похибки результатів виміру. Визначення необхідної кількості повторних дослідів. Вилучення грубої похибки.

Послідовність математичної обробки експериментальних даних.

Пізнавальні прийоми і форми наукових досліджень: моделювання, ідеалізація, абстракція, узагальнення та уявний експеримент.

**Тема 5. Основні методи наукових досліджень та їх характеристика.** Поняття наукового методу. Його основні ознаки. Методи наукового пізнання: загальнонаукові, конкретно-наукові, спеціальні.

Системність методів. Теоретичні дослідження і принципи, категорії та закони діалектики.

Традиційно загальнонаукові методи: спостереження, аналіз і синтез, індукція і дедукція, порівняння й аналогія, узагальнення та абстрагування, метод експерименту. Сучасні (модерні) загальнонаукові методи: системний, формалізації, ідеалізації, аксіоматико-дедуктивний, метод моделювання.

Загальні положення системного методу досліджень. Характеристика різних типів систем. Критерій ефективності функціонування системи. Методологічні аспекти поділу системи на підсистеми. Фактор впливу на систему: керовані, некеровані, збурювальні. Вибір факторів та критерію оптимізації підсистем. Узгодження критерію оптимізації підсистем із критерієм ефективності функціонування великої системи. Застосування системного підходу при розробленні новітніх технологій продукції ресторанного та готельного господарства.

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ПРИКЛАДНІ ПОЛОЖЕННЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

**Тема 6. Вибір, етапи та економічна ефективність наукового дослідження.** Поняття наукового напрямку<sup>5</sup>. Його класифікація та структурні одиниці. Проблема, тема, завдання наукового дослідження. Вимоги, що висувають до вибору теми. Класифікація наукових досліджень за видами зв'язків із виробництвом, мірою важливості для народного господарства, цільовим призначенням, джерелами фінансування і термінами проведення досліджень.

Три етапи проведення наукових досліджень: аналіз сучасного стану проблеми та техніко-економічне обґрунтування теми, проведення теоретичних чи експериментальних досліджень, впровадження наукових досліджень.

Ефективність науки. Науково-технічний, економічний та соціальний ефект. Перспективність теми. Методи її визначення.



Оцінювання ефективності науково-дослідної роботи.

**Тема 7. Методика підготовки і оформлення курсових, дипломних та магістерських робіт.** Поняття, загальна характеристика і вимоги до курсових та дипломних робіт.

Етапи підготовки курсових та дипломних робіт. Підготовчий етап – вибір теми, з'ясування об'єкта, предмета і мети дослідження. Перший (початковий) етап – складання структури роботи. Другий етап – вивчення та конспектування літератури з теми курсової (дипломної) роботи. Наступний етап - викладення тексту роботи. Кінцевий етап – написання вступу та висновків до курсової (дипломної) роботи, оформлення списку літератури та додатків, редагування тексту, підготовка роботи до захисту.

Рекомендована структура курсових та дипломних робіт. Їх технічне оформлення.

Вимоги до процедури захисту курсової (дипломної) роботи. Обов'язки наукового керівника курсової (дипломної) роботи.

Магістерська робота: поняття та її підготовка.

**Тема 8. Інформаційне забезпечення наукової роботи.** Суть і види науково-технічної інформації. Технічна, економічна та соціальна інформація. Поняття «науковий документ». Класифікація документів. Універсальна десятикова класифікація (УДК).

Первинна і вторинна інформація. Організація етапу збору і відбору інформації. Основні положення інформаційного пошуку. Методи нагромадження первинної інформації: опитування, спостереження, експеримент, тестування й анкетування. База даних та знань.

Прийоми і методи аналізу одержаних даних. Їх інтерпретація. Підсумкові документи дослідження.

Форми обміну науковою інформацією. Наукова доповідь. Монографія. Стаття. Реферат. Науковий звіт. Методичні розробки. Довідник. Брошура. Дисертація. Рецензія. Первинні та вторинні наукові документи. Їх основні структурні елементи: аспектація, рубрикація і композиція.

**Тема 9. Оформлення наукової роботи і передавання інформації.** Оформлення результатів наукової роботи. Ясність викладу, систематичність і послідовність представлення матеріалу. Мова та стиль викладу. Державні стандарти із науково-технічного оформлення результатів творчої праці. Редагування наукової роботи.

Винаходи. Об'єкти винаходів. Дві форми охорони авторських прав винахідників: авторські посвідчення та патенти. Оформлення

замовлення на практичні розробки. Формула та новизна винаходу.

**Тема 10. Організація роботи наукового колективу.** Суб'єкти наукової діяльності. Поняття «науковий колектив». Формування і методи згуртованості наукового колективу. Загальні правила успішної роботи колективу.

Принципи організації праці в науковій діяльності: наступність, колективність, динамічність, мобільність, самоорганізація і творчій підхід. Індивідуальний план і графік виконання роботи окремого працівника.

Збалансованість робочого місця. Робочий день науковця.

Етичні норми, правила поведінки в наукових колективах. Цінності науки.

### Рекомендована література

1. Закон України «Про внесення змін в Закон України «Про туризм» від 18 листопада 2003 р. № 1282 – IV.
2. Державна програма розвитку туризму на 2002-2010 роки. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2002 р. № 583.
3. Основні напрямки розвитку туризму в Україні до 2010 р. Схвалено Указом Президента України від 10 серпня 1999 р. № 973/99.
4. Бесов Л.М. Історія науки і техніки / Л.М. Бесов. – К. : Корона, 2001. – 51 с.
5. Білуха М.Т. Методологія наукових досліджень : підруч. для бакалаврів, магістрів і аспірантів економ, спец. вищ. навч. закл. освіти / М.Т. Білуха. – К. : АБУ, 2002. – 480 с.
6. Брусалин С.Н. Научно-исследовательская работа студентов / С.Н. Брусалин. – М. : Грегори, 1998. – 93 с.
7. Економічні дослідження (методологія, інструментарій, організація, апробація) / Геєць В.М., Мазаракі А.А., Корольчук О.П., Кулагін Ю.І. ; за ред. А.А.Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2010. – 280 с.
8. Грищенко І.М. Основи наукових досліджень : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / І.М. Грищенко, О.М. Григоренко, В.О. Борисейко. – К. : КНТЕУ, 2001. – 186 с.
9. Кожем'яка В.П. Наука і технічна творчість в учбовому процесі / В.П. Кожем'яка. – К. : Урожай, 2001. – 223 с.
10. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А.А.Мазаракі, М.І.Пересічний, С.Л. Шаповал; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2008. – 307 с.
11. Мальцев П.М. Основи наукових досліджень / П.М. Мальцев, Н.А. Емельянова. – К. : Вища шк., 1982. – 192 с.
12. Пономаренко Л.А. Як підготувати і захистити дисертацію на

здобуття наукового ступеня. Методичні поради / Л.А. Пономаренко.  
– К. : Толока, 2010. – 80 с.

13. Цеков Ю.І. Як правильно оформити дисертацію та документи атестаційної справи : зб. нормат. док. з питань атестації наук, кадрів вищ. кваліфікації / Ю.І. Цеков. – К. : Толока, 2010. – 47 с.

**Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.**

**Засоби діагностики успішності студентів:**

- 1) тематичні письмові самостійні роботи у формі рефератів;
- 2) підсумкове опитування студентів по тематиці змістових модулів.

### 4.3. РЕКРЕАЦІЙНІ КОМПЛЕКСИ СВІТУ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Калуцький І.Ф.**, завідувач кафедри туризмознавства і краєзнавства, доктор сільськогосподарських наук, професор.

#### ВСТУП

**Мета** вивчення дисципліни полягає у формуванні знань і навичок із аналізу потенціалу рекреаційних комплексів світу та в набутті практичних умінь, методів оцінки механізмів їх ефективного функціонування для формування програм підприємства.

**Завданням** вивчення дисципліни є:

- вивчити теоретичні основи формування та функціонування рекреаційних комплексів як складових господарського комплексу;
- дослідити рівні, структуру та фактори формування рекреаційних потреб;
- проаналізувати поняття, склад і структуру рекреаційно-ресурсного потенціалу;
- вивчити теоретичні основи, основні схеми та характеристики рекреаційних районів світу та України;
- ознайомитись з основами рекреаційного природокористування.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:**

- основні елементи, теоретичні основи формування та функціонування рекреаційних комплексів як складових господарського комплексу;
- рівні, структуру та фактори формування рекреаційних потреб;
- поняття рекреаційно-ресурсного потенціалу та його складові;
- теоретичні основи та основні схеми рекреаційного районування світу та України;
- основні особливості рекреаційних районів світу та України;
- основи рекреаційного природокористування.

**вміти:**

- аналізувати існуючий рекреаційний потенціал територій щодо здійснення того чи іншого виду рекреаційної діяльності;
- проектувати найбільш ефективне використання рекреаційно-ресурсного потенціалу виходячи з його структури та наявних рекреаційних потреб;

- виявляти проблеми розвитку рекреаційних комплексів та розробляти проекти їх вирішення на основі знань про основні тенденції їх розвитку, рекреаційні потоки та принципи рекреаційного природокористування;
- давати розгорнуту характеристику рекреаційних районів світу та України.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. РЕКРЕАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ, РЕКРЕАЦІЙНО-РЕСУРСНИЙ ПОТЕНЦІАЛ; ПОНЯТТЯ, СКЛАД ТА СТРУКТУРА**

**Тема 1. Предмет і завдання курсу Рекреаційні комплекси світу.** Предмет і завдання курсу «Рекреаційні комплекси світу» (РКС). Розвиток поглядів щодо предмета і методів вивчення «РКС». Місце курсу «Рекреаційні комплекси світу» в системі підготовки майбутніх менеджерів туризму. Структура курсу «РКС».

**Тема 2. Рекреаційно-туристичне обслуговування як складова господарського комплексу.** Етапи становлення та розвитку рекреації. Зміст рекреаційної діяльності як соціального феномену. Основні суспільні функції рекреаційної діяльності. Класифікація рекреаційної діяльності.

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ І ФУНКЦІОНУВАННЯ РЕКРЕАЦІЙНИХ КОМПЛЕКСІВ ТА ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РЕКРЕАЦІЙНОГО РАЙОНУВАННЯ**

**Тема 3. Теоретичні основи формування рекреаційних комплексів.** Наукові категорії розвитку і розміщення рекреації та туризму. Цикли рекреаційної діяльності. Етапи та стадії формування територіальних рекреаційних комплексів.

**Тема 4. Рекреаційні потреби суспільства: їх структура та фактори формування.** Сутність рекреаційних потреб, їх диференціація і взаємодія. Чинники формування рекреаційних потреб. Методи дослідження рекреаційних потреб. Витрати на відпочинок як елемент споживчих потреб населення. Сутність і характеристика рекреаційного попиту.

**Тема 5. Рекреаційно-ресурсний потенціал, його структура, особливості розміщення і використання у світі і в Україні.** Поняття рекреаційних ресурсів та структура рекреаційно-ресурсного потенціалу. Основні положення оцінки рекреаційних ресурсів. Рекреаційне навантаження та рекреаційна ємність територій і комплексів. Проблеми економічної оцінки природних рекреаційних ресурсів. Особливості розміщення рекреаційних ресурсів світу й України.

**Тема 6. Формування та структура рекреаційної індустрії.** Етапи формування рекреаційно-туристичної індустрії у світі. Склад рекреаційно-туристичної індустрії. Види і функціональна структура закладів розміщення рекреантів і туристів. Особливості організації рекреаційно-туристичної пропозиції: види підприємств. Територіальна організація приміського відпочинку у світі та Україні.

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. РЕКРЕАЦІЙНІ КОМПЛЕКСИ РЕГІОНІВ СВІТУ ТА РЕКРЕАЦІЙНЕ РАЙОНУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Тема 7. Рекреаційне районування світу й України.** Поняття рекреаційного районування. Його доцільність та значення. Принцип рекреаційного районування. Характерні риси рекреаційного районування. Таксономічні одиниці сучасного рекреаційного районування. Приклади рекреаційного районування окремих країн та територій.

**Тема 8. Європа – провідний рекреаційний регіон світу.** Значення регіону в рекреаційно-туристському комплексі світу. Фактори і тенденції рекреаційного обслуговування в регіоні. Територіальна організація місць відпочинку, курортів та туризму в Європі. Проблеми розвитку туризму та рекреації в районах Західної Європи.

**Тема 9. Розвиток рекреаційних комплексів Північноамериканського регіону.** Особливості природних та історико-культурних ресурсів. Структура ресурсно-рекреаційного потенціалу (на прикладі США) Рівень розвитку рекреаційно-туристичної індустрії (на прикладі США). Типи та характеристики закладів розміщення рекреантів у США.

**Тема 10. Турфірми і турагентства.** Структура рекреаційних занять. Рекреаційні зони. Значення територій, що охороняються для туристсько-рекреаційного використання. Територіальна диференціація рекреаційних комплексів Канади.

**Тема 11. Особливості спеціалізації і розміщення рекреаційно-туристичних комплексів Латинської Америки.** Структура

рекреаційного потенціалу та його значення в економіці країн Латинської Америки. Рівень та особливості розвитку рекреаційно-туристичного обслуговування в країнах регіону. Формування районів рекреаційно-туристичного тяжіння. Головні курортні комплекси та центри туризму в регіоні.

**Тема 12. Рекреаційні комплекси країн Африки.** Особливості розвитку рекреаційного господарства в країнах Африки. Рекреаційні ресурси та соціально-економічні чинники формування та розвитку рекреаційних комплексів в африканських країнах. Рекреаційно-туристичні райони Африки та їх характеристика. Розвиток екологічного туризму в Африці.

**Тема 13. Специфіка формування і розвитку рекреаційних комплексів і центрів туризму в Азії.** Природно-ресурсний, історико-культурний та соціально-економічні фактори розвитку рекреації і туризму в Азії. Районування зарубіжної Азії з рекреаційними цілями. Спеціалізація і види рекреаційних комплексів. Розвиток рекреаційних комплексів у країнах Південно-Західної Азії. Особливості розвитку рекреаційно-туристського обслуговування Південно-Східної Азії.

**Тема 13. Рекреаційно-туристичні комплекси Австралії й Океанії.** Ресурсно-рекреаційний потенціал і чинники розвитку рекреації в Тихоокеанському регіоні. Види та рівень розвитку рекреаційних комплексів регіону. Основні рекреаційні райони та центри.

**Тема 15. Проблеми розвитку рекреаційних комплексів країн СНД.** Особливості формування і функціонування рекреаційних комплексів РФ. Рекреаційний потенціал та розвиток рекреації та туризму в країнах Середньої Азії. Функціонування Кавказької рекреаційної системи в умовах політичної й економічної нестабільності. Проблеми функціонування рекреаційних комплексів Білорусі та Молдови.

**Тема 16. Формування та рекреаційні проблеми розвитку рекреаційного комплексу України.** Сучасний стан рекреаційного обслуговування та його функціонально-галузева структура. Основні показники та динаміка розвитку матеріально-технічної бази курортно-рекреаційного та туристичного обслуговування. Формування системи приміського короткотривалого відпочинку. Територіальна організація рекреаційно-туристичного обслуговування в Україні. Основні напрямки вдосконалення рекреаційного комплексу України за умов формування ринкових відносин.

**Тема 17. Рекреаційне природокористування й охорона природи.**  
Сутність рекреаційного природокористування. Рекреаційна дигресія. Методологічні підходи до екологічного стану рекреаційних ресурсів. Рекреаційний та курортний моніторинг. Екологічний стан рекреаційних ресурсів і курортів України.

### **Рекомендована література**

#### ***Базова***

1. Бейдик О.О. Словник-довідник з географії туризму, рекреалогії та рекреаційної географії / О.О. Бейдик. – К. : «Палітра», 1997. – 130 с.
2. Ващенко Н.П. Рекреаційні комплекси світу : Опорний конспект / Н.П. Ващенко. – К. : КНТЕУ, 2004. – 202 с.
3. Воскресенский В.Ю. Международный туризм : Учеб. пособие / В.Ю. Воскресенский. – М. : «ИЗДАТЕЛЬСТВО ЮНИТИ-ДАНА», 2005. – 198 с.
4. Истомин В.И. Страны мира : справочник туроператора и туриста / В.И. Истомин, Б.Т. Лагутенко. – М. : Советский спорт, 2000. – 224 с.
5. Кусков А.С. Рекреационная география : Учебно-методический комплекс / А.С. Кусков, В.Л. Голубева, Т.Н. Одинцова. – Саратов : Изд-во Саратовского гос. техн. ун-та, 2005. – 504 с.
6. Лукьянова Л.Г. Рекреационные комплексы : Учеб. пособие / Л.Г. Лукьянова, И. Цыбух / [Под общ. ред. В.К. Федорченко]. – К. : Вища школа, 2004. – 346 с.
7. Масляк П.О. Рекреаційна географія : Навч. посібник / П.О. Масляк. – К. : Знання, 2008. – 343 с.
8. Мироненко Н.С. Рекреационная география / Н.С. Мироненко, И.П. Твердохлебов. – М. : МГУ, 1981. – 207 с.

#### ***Допоміжна***

1. Николаенко Д.В. Введение в рекреационную географию / Д.В. Николаенко, Т.В. Николаенко. – Х. : Международный славянский ун-т, 1998. – 193 с.
2. Николаенко Д.В. Рекреационная география : Учеб. пособие для студентов ВУЗов / Д.В. Николаенко. – М. : Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. – 208 с.
3. Окладникова Е.А. Международный туризм. География туристских ресурсов / Е.А. Окладникова. – М. : Наука, 2002. – 384 с.
4. Романов А.А. География туризма : Учеб. пособие / А.А. Романов, Р.Г. Саакянц. – М. : Советский спорт, 2002. – 464 с.
5. Самойленко А.А. География туризма : Учеб. пособие / А.А. Самойленко. – Ростов н/Д : Феникс, 2006. – 368 с.
6. Стафійчук В.І. Рекреалогія : Навч. посібник / В.І. Стафійчук. – Л. : Знання, 2005. – 259 с.



### ***Інформаційні ресурси***

1. Релігійний туризм. – О.Чміль, В.Чміль Релігієзнавчі мандрівки та релігійний туризм // Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/chmil.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/chmil.htm)
2. Подієвий туризм. // Режим доступу: <http://pilgrim.lviv.ua/ua/mice-korporativnim-klijentam/podijevii-turizm>
3. Замки Північної Америки – Режим доступу: <http://allcastle.info/amerika/usa>

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання**

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань;
- 2) комплекти завдань для семінарських занять;
- 3) тестових контрольних робіт;
- 4) індивідуальних завдань.

## 4.4. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Орлова В.В.**, доцент кафедри організації туризму та управління соціокультурною діяльністю, кандидат економічних наук, доцент.

### Вступ

**Метою** викладання навчальної дисципліни є допомогти студентам засвоїти знання теорії і практики ведення обліку на підприємствах готельного бізнесу, опанувати методи і організацію ведення в туризмі фінансового обліку активів, капіталу, зобов'язань, доходів, витрат з використанням прогресивних форм і національних стандартів, вивчити основи аудиту фінансового стану та фінансового результату діяльності готельних комплексів.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів з питань формування інформації за окремими об'єктами обліку, методики й організації бухгалтерського обліку, а також надавання знань і вмінь у використанні показників обліку і звітності в управлінні готельно-ресторанним господарством.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

#### **знати:**

сутність бухгалтерського обліку, його основні принципи, характеристику об'єктів, прийоми і способи бухгалтерського обліку, основи організації обліку і звітності за товарними операціями, порядок формування власного капіталу як джерело фінансування необоротних і оборотних активів, облік грошових коштів і відображення їх в звітності підприємства, формування показників грошових потоків, склад витрат у формуванні готельних послуг, порядок формування доходів і витрат підрозділів ресторанного господарства, фінансових результатів підприємств готельно-ресторанного господарства і відображення їх у звітності, облік зобов'язань, зміст фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанного господарства.

#### **вміти:**

використовувати облікову інформацію для контролю за рухом запасів, ефективним використанням грошових коштів, сприяти своєчасності розрахунків, робити оцінку фінансового стану

підприємства готельно-ресторанного господарства, оцінку показників ефективності використання трудових і фінансових ресурсів.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**  
**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ**  
**ОРГАНІЗАЦІЇ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ В ГОТЕЛЬНОЇ**  
**СФЕРІ.**

**Тема 1. Сутність і значення бухгалтерського обліку як основи підприємницької діяльності, його предмет і метод.** Сутність і значення бухгалтерського обліку як основи підприємницької діяльності, його функції та завдання. Види обліку. Вимірники, що застосовуються в обліку.

Предмет бухгалтерського обліку і його об'єкти. Класифікація об'єктів обліку за матеріальним і правовим аспектами (складом і розміщенням, джерелами їх формування та цільовим призначенням).

Метод бухгалтерського обліку та його основні елементи.

Принципи бухгалтерського обліку за Законом України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні».

Порядок регулювання бухгалтерського обліку. Стандарти бухгалтерського обліку.

Особливості і характеристика підприємств готельно-ресторанного господарства як об'єкта бухгалтерського обліку та нормативно-правові документи, які регулюють їх, діяльність. Передумови здійснення діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Склад інформації необхідної для управління господарською діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Основні принципи організації бухгалтерського обліку підприємств готельно-ресторанного господарства.

**Тема 2. Бухгалтерський баланс.** Бухгалтерський баланс, його зміст і побудова. Зміст статей балансу за П(С)БО 2 «Баланс». Терміни, що використовуються в П(С)БО 2 «Баланс». Характеристика статей балансу. Вплив господарських операцій на зміни у балансі. Типи змін. Значення бухгалтерського балансу.

**Тема 3. Система рахунків бухгалтерського обліку та подвійний запис.** Рахунки бухгалтерського обліку, їх зміст, побудова. Класифікація рахунків та їх характеристика. Порядок записів на

активних і пасивних рахунках. План рахунків, його структура та зв'язок з балансом. Подвійний запис, його сутність і значення. Кореспонденція рахунків. Характеристика синтетичних і аналітичних рахунків бухгалтерського обліку та взаємозв'язок між ними.

Узагальнення даних поточного бухгалтерського обліку. Оборотні відомості за рахунками синтетичного й аналітичного обліку.

**Тема 4. Первинне спостереження та документація, вартісне вимірювання – оцінка та калькуляція.** Загальні поняття про первинне спостереження й облікові документи за Законом «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні». Бухгалтерські документи, їх роль та значення. Класифікація документів. Вимоги до змісту, структури й оформлення документів. Зберігання документів. виправлення помилок у документах. Організація документообороту.

Поняття оцінки об'єктів бухгалтерського обліку. Види оцінок та їх визначення. Вибір методики оцінки. Калькуляція та її значення у формуванні собівартості і ціни об'єктів обліку. Інвентаризація та її значення в контролі за власністю.

Облікові реєстри. Поняття та роль облікових реєстрів. Закон «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» про облікові реєстри. Правила ведення облікових реєстрів. Способи виправлення помилок в облікових реєстрах.

Форми бухгалтерського обліку, їх сутність. Книжкова (журнальна) форма бухгалтерського обліку та її характеристика. Загальна характеристика інших форм бухгалтерського обліку.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОСОБЛИВОСТІ ВЕДЕННЯ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ В ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ.**

**Тема 5. Облік необоротних активів.** Поняття необоротних активів, їх склад і значення в готельно-ресторанній діяльності. Класифікація необоротних активів.

Визначення, визнання і оцінка основних засобів за П(С)БО 7 «Основні засоби». Документування господарських операцій з руху основних засобів і їх облік. Поняття та методи нарахування зносу (амортизації) основних засобів за П(С)БО 7 «Основні засоби». Інвентаризація основних засобів.

Визначення, визнання й оцінка нематеріальних активів за П(С)БО 8 «Нематеріальні активи» і їх значення в підвищенні ефективності діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Документування господарських операцій з руху нематеріальних активів. Облік нематеріальних активів.

Поняття фінансових інвестицій, їх визначення та визнання за П(С)БО 12 «Фінансові інвестиції». Класифікація фінансових інвестицій та їх значення в розвитку готельно-ресторанної діяльності.

Характеристика інших необоротних активів.

#### **Тема 6. Облік виробництва і надання готельних послуг.**

Витрати, що формують готельні послуги, їх структура. Визнання витрат. Класифікація витрат і їх вплив на організацію бухгалтерського обліку. Прямі витрати готелів. Загальновиробничі витрати і їх розподіл. Система рахунків на виробництво готельних послуг. Організація аналітичного обліку витрат на виробництво. Методи обліку витрат на виробництво і калькулювання собівартості готельних послуг. Облік витрат за статтями калькуляції в готелях (облік витрат по сертифікації та ліцензуванню, облік інших витрат). Облік витрат допоміжних підрозділів готелю. Облік собівартості виробництва і надання готельних послуг.

Облік адміністративних витрат, витрат на збут і інших витрат операційної діяльності. Облік фінансових і інших витрат.

**Тема 7. Облік діяльності ресторанів і кафе як підрозділів готельного господарства.** Поняття і форми організації діяльності ресторанів і кафе готелів.

Визначення та визнання запасів за П(С)БО 9 «Запаси», їх значення в діяльності ресторанів і кафе. Оцінка запасів. Класифікація запасів.

Оцінка товарів і сировини та ціноутворення в ресторанах і кафе. Характеристика рахунка з обліку товарних запасів. Документальне оформлення та облік надходження продуктів, товарів і тари.

Методи обліку витрат на виробництво власної продукції в ресторанах і кафе. Документальне оформлення вибуття і продажу власної продукції і купованих товарів за готівку та за безготівковим розрахунком. Документальне оформлення списання псування цінностей та іншого вибуття. Облік товарів і тари в місцях зберігання. Звітність матеріально відповідальних осіб (комірників, барменів, кухарів). Порядок складання, перевірки звітів матеріально відповідальних осіб. Організація синтетичного та аналітичного обліку виробництва власної продукції та купованих товарів.

Собівартість реалізованої продукції ресторанів і кафе.

Інвентаризація товарів і тари на підприємствах. Порядок проведення та документальне оформлення інвентаризації товарно-

матеріальних цінностей. Визначення результатів інвентаризації. Поняття та класифікація малоцінних і швидкозношуваних предметів, документування господарських операцій з їх руху та облік.

**Тема 8. Облік грошових коштів, розрахунків.** Порядок ведення касових операцій та їх документальне оформлення. Порядок ведення касової книги, перевірка та прийняття касового звіту в бухгалтерії. Облік касових операцій. Інвентаризація каси. Поняття й облік грошових коштів у дорозі та контроль за їх надходженням. Порядок відкриття рахунків у банках. Документальне оформлення операцій на поточному рахунку в банку. Виписки банку. Облік операцій на рахунках у банках.

Характеристика основних форм безготівкових розрахунків. Визначення та визнання дебіторської заборгованості за П(С)БО 10 «Дебіторська заборгованість». Облік розрахунків з покупцями та замовниками й іншими дебіторами. Облік резервів сумнівних боргів.

Порядок видачі коштів у підзвіт. Відшкодування витрат на відрядження. Складання звіту про використання підзвітних сум й облік розрахунків з підзвітними особами. Розрахунки з відшкодування матеріальних збитків.

**Тема 9. Облік власного капіталу.** Види капіталу та їх характеристика. Формування власного капіталу підприємств, які надають готельні послуги. Облік статутного капіталу. Облік пайового та інших видів капіталу. Облік забезпечення зобов'язань. Цільове фінансування та цільові надходження.

**Тема 10. Облік зобов'язань.** Облік зобов'язань. Визначення та визнання зобов'язань за П(С)БО 11 «Зобов'язання». Класифікація зобов'язань. Облік довгострокових зобов'язань. Облік поточних зобов'язань підприємств готельного господарства. Облік розрахунків з постачальниками й іншими кредиторами.

Облік розрахунків з оплати праці працівників готельного господарства, ресторанів і кафе. Види та форми оплати праці. Документальне оформлення особового складу, робочого часу і виробітку. Документальне оформлення розрахунків з оплати праці. Види та порядок утримань із заробітної плати.

Облік нарахувань до фондів соціального страхування.

**Тема 11. Облік доходів та фінансових результатів підприємств готельно-ресторанного господарства.** Основні принципи обліку доходів в підприємствах готельно-ресторанного господарства. Формування й облік доходів закладів готельного господарства.

Основні вимоги до визнання, складу й оцінки доходів згідно з П(С)БО 15 «Дохід». Класифікація доходів. Доходи від діяльності готельного господарства, ресторанів і кафе. Документальне оформлення доходів від надання готельних послуг. Документальне оформлення доходів від реалізації продукції ресторанів і кафе. Документальне оформлення інших видів доходів від надання готельних послуг. Рахунки для обліку доходів.

Поняття та порядок формування фінансових результатів. Характеристика рахунків з обліку фінансових результатів. Облік фінансових результатів. Порядок розподілу й використання прибутку.

**Тема 12. Фінансова звітність та її основні показники.** Фінансова звітність. Склад, призначення фінансової звітності та порядок її складання. Характеристика П(С)БО 1 «Загальні вимоги до фінансової звітності», П(С)БО 2 «Баланс», П(С)БО 3 «Звіт про фінансові результати», П(С)БО 20 «Консолідована фінансова звітність». Звіт про рух грошових коштів за П(С)БО 4 «Звіт про рух грошових коштів» і його значення. Звіт про власний капітал за П(С)БО 5 «Звіт про власний капітал».

Використання показників фінансової звітності для прийняття управлінських рішень.

### **Рекомендована література**

1. Порядок подання фінансової звітності, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 28.02.2000р. № 419.
2. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 1 «Загальні вимоги до фінансової звітності», затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
3. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 2 «Баланс», затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
4. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 4 «Звіт про рух грошових коштів», затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
5. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 5 «Звіт про власний капітал», затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
6. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 6 «Виправлення помилок і зміни у фінансових звітах», затверджене наказом МФУ від 28.05.99р. № 137.
7. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати», затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
8. Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України від 18 листопада 2003 р.
9. Закон України «Про аудиторську діяльність» від 22.04.93 р. із змінами і доповненнями;

10. Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» від 16.07.1999 р., № 996-XIV // [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua).
11. Закон України «Про господарські товариства» від 19.09.1991 р., № 1576-XII, зі всіма змінами та доповненнями // [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua).
12. Постанова Кабінету Міністрів України від 28 лютого 2000 р. № 419 «Про затвердження порядку подання фінансової звітності» // Нове діло. – 2000. – № 15 (34). – 13-20 жовтня.
13. Наказ Міністерства фінансів України № 291 від 30.11.99 р. «Про затвердження Плану рахунків бухгалтерського обліку та Інструкції про його застосування» // Нове діло. – 2000. – № 15 (34). – 13-20 жовтня.
14. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку № 1 «Загальні вимоги до фінансової звітності» від 31.03.1999 р. № 87.
15. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку № 2 «Баланс» від 31.03.1999 р. № 87.
16. План рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджений наказом Міністерства фінансів України від 30 листопада 1999 р. № 291.
17. Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку АКТИВІВ, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджена наказом Міністерства фінансів України від 30 листопада 1999 р. № 291.
18. Перелік типових документів, що створюються в діяльності органів державної влади та місцевого самоврядування, інших установ, організацій і підприємств, із зазначенням термінів зберігання документів, затверджений наказом головного верховного управління при Кабінеті Міністрів України від 20 липня 1998 р. № 41.
19. Національні положення (стандарти) бухгалтерського обліку:
  - 3 «Звіт про фінансові результати»,
  - 5 «Звіт про власний капітал»,
  - 9 «Запаси»,
  - 10 «Дебіторська заборгованість»,
  - 11 «Зобов'язання»,
  - 15 «Дохід»,
  - 16 «Витрати».
20. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання/Навч.посібник / Л.Г.Агафонова, О.С.Агафонова. – К.: Знання України, 2002. – 358 с.
21. Балченко З.А. «Бухгалтерський, фінансовий облік на підприємствах сфери послуг (туристичні фірми готельне господарство)» Практикум. / З.А.Балченко, І.В. Балченко, С.О.Балченко – К.: Центр навчальної літератури. 2004. – 175с.
22. Балченко З.А. Бухгалтерський облік в туризмі і готелях України: Навчальний посібник Київського університету туризму,



- економіки і права (КУТЕП). / З.А. Балченко – К.:КУТЕП, 2006. – 232 с.
23. Голов С.Ф. Бухгалтерський облік за міжнародними стандартами./ С.Ф. Голов, В.М.Костюченко. – К.: «Лібра», 2001 р. - 839 с.
24. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу. Навч. посібник. / Л.П. Дядечко. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 224 с..
25. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. / В.Ф. Кифяк – Чернівці:Зелена Буковина. – 2003. – 321 с.
26. Король С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві./ С.Я.Король – К.:Київ.нацторг.-ек.ун-т, 2005. – 353 с.
27. Яновская Н. Филатов С. Туризм, организация и учет./ Н.Яновская – Харьков, «Фактор». – 2002. – 216 с.

**Форма підсумкового контролю успішності навчання : залік.**

**Засоби діагностики успішності навчання:**

1. поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційні заадачі);
2. підсумковий контроль (контрольна робота, тести, залік).

## 4.5. СТАТИСТИКА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Мендела І.Я.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат економічних наук, доцент.

### Вступ

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Статистика» є формування у студентів суті та змісту статистичних показників, а також способів збору, опрацювання і аналізу інформації про різноманітні явища.

Основні **завдання** вивчення дисципліни «Статистика» є різноманітне обстеження суспільного виробництва на основі науково обґрунтованої системи показників; своєчасне забезпечення господарських органів, а також суспільства в цілому інформацією; вибір статистичних методів для аналізу розвитку економічних і соціальних явищ, які б забезпечували достовірність його висновків.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

#### **знати:**

- загальні відомості про статистику;
- історію розвитку статистики;
- основні категорії статистики;
- поняття про абсолютні і відносні величини, їх види;
- поняття про статистичне зведення;
- варіаційні ряди та графіки варіаційних рядів;
- властивості середньої арифметичної, середньої геометричної, середньої квадратичної та середнього квадратичного відхилення;
- структурні середні: моду і медіану;
- характерні особливості варіювання, теорію випадкових подій, закон великих чисел, біноміальний і нормальний розподіли.

#### **вміти:**

- володіти методами статистичних порівнянь;
- обчислювати статистичні характеристики числових сукупностей;
- порівнювати між собою різноманітні статистичні показники;
- користуватись термінологією;

- користуватися комп'ютерною технологією збору та опрацювання статистичних даних;
- застосовувати статистичні методи в аналізі мікро- та макроекономічних показників з метою створення надійної інформаційної бази для менеджменту готелю;
- використовувати статистичну звітність, зведення і збірники для їх аналізу і підготовки оглядів стану господарсько-фінансової діяльності;
- володіти технікою побудови варіаційних рядів.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**  
**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ПРЕДМЕТ СТАТИСТИКИ.**  
**МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ УЗАГАЛЬНЕННЯ СТАТИСТИЧНИХ ДАНИХ.**

**Тема 1. Предмет і методи статистики.** Загальні відомості про статистику та історію розвитку. Предмет статистики. Ознаки та їх властивості. Поняття про абсолютні величини, їх види. Відносні величини, їх суть і форми вираження. Основні категорії статистики. Статистичні спостереження.

**Тема 2. Вибірковий метод і групування первинних даних.** Генеральна сукупність і вибірка. Репрезентативність вибірки. Поняття про статистичне зведення. Групування первинних даних. Варіаційні ряди. Ряди розподілу. Техніка побудови варіаційних рядів. Графіки варіаційних рядів.

**Тема 3. Середні величини і показники варіації.** Середня арифметична і її властивості. Показники варіації. Дисперсія та її властивості. Середнє квадратичне відхилення. Коефіцієнти варіації. Середня геометрична. Структурні середні.

**Тема 4. Економічна ефективність туризму і готельного господарства.** Показники розвитку готельно-ресторанних підприємств і туризму. Основні фонди підприємств, їх характеристика та показники використання. Обігові засоби туристичного підприємства. Система національних рахунків.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ СТАТИСТИЧНОГО ОЦІНЮВАННЯ ЗАКОНОМІРНОСТЕЙ РОЗВИТКУ. МЕТОДОЛОГІЯ ВИБІРКОВОГО СПОСТЕРЕЖЕННЯ.**

**Тема 1. Ряди динаміки.** Види і правила побудови рядів динаміки. Статистичні характеристики рядів динаміки. Приклади розрахунку рядів динаміки. Середні показники динаміки.

**Тема 2. Кореляційно-регресійний аналіз.** Функціональна залежність і кореляція. Коефіцієнти кореляції. Поняття регресії. Рівняння лінійної регресії. Визначення параметрів лінійної регресії. Ряди регресії.

**Тема 3. Індeksi.** Суть і функції індeksiв. Методологічні основи побудови зведених індeksiв. Агрегатна форма індeksiв. Середньозважені індeksi.

**Тема 4. Оцінка фінансових результатів діяльності підприємства.** Фінанси туристичного підприємства. Фінансові результати діяльності туристичного підприємства. Розподіл прибутків. Рентабельність. Операційний важіль та поріг рентабельності. Запас фінансової міцності і комерційна політика. Фінансова звітність підприємства та її значення.

### **Рекомендована література**

#### **Методичне забезпечення**

1. Мендела І.Я. Статистика: навчально-методичний посібник / Укладач: І.Я.Мендела. – Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2014. – 100 с.

#### **Основна і додаткова література**

1. Бараник З.П. Статистика / З.П. Бараник. – К. : Вид-во Ун-ту «Україна», 2006. – 268 с.
2. Беркита Н.М. Економічна статистика / Н.М. Беркита. – К.: Професіонал, 2004. – 208 с.
3. Герасименко С.С. Статистика / С.С. Герасименко, А.В. Головач, А.М. Єріна. – К. : Вид-во КНЕУ, 2000.
4. Державна програма переходу на міжнародну систему обліку і статистики. – К.: Мін-во статистики України, 1992.
5. Економічна статистика / Р.М. Моторин, А.В. Головач та ін. – К. : Вид-во КНЕУ, 2005. – 362 с.
6. Єріна А.М. Економічна статистика : Практикум / А.М. Єріна, З.О. Пальян, О.К. Мазуренко. – К. : ТОВ «УВПК», 2002. – 284 с.
7. Захожай В.Б. Практикум з основ статистики / В.Б. Захожай, І.І. Попов, О.В. Коваленко. – К. : МАУП, 2001. – 176 с.
8. Захожай В.Б. Статистика праці та зайнятості / В.Б. Захожай, А.В. Калина. – К. : МАУП, 1999.

9. Захожай В. Б. Теорія статистики / В.Б. Захожай, В.С. Федорченко. – К. : МАУП, 2006.
10. Мармоза А.Т. Практикум з теорії статистики / А.Т. Мармоза. – К. : Ельга, Ніка-Центр, 2003. – 344 с.
11. Федорченко В.С. Економічна статистика / В.С. Федорченко. – К. : МАУП, 2000.
12. Фещур Р.В. Статистика / Р.В. Фещур, А.Ф. Барвінський, В.П. Кічор. – Л. : Інтеллект-Захід, 2001.
13. Шинкаренко В.Г. Теорія статистики / В.Г. Шинкаренко. – Харків : Вид-во ХНАДУ, 2005. – 168 с.
14. Головне управління статистики в Івано-Франківській області : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [stat.if.ukrtel.net/](http://stat.if.ukrtel.net/)
15. Державна служба статистики України : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua)
16. Зведено-статистичний аналіз : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [ukrstat.org/uk/druk/katalog/kat\\_u/publ1\\_u.htm](http://ukrstat.org/uk/druk/katalog/kat_u/publ1_u.htm)

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання.**

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань;
- 4) письмових залікових завдань та усного опитування.

## 4.6. ЕТНІЧНІ КУХНІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Польова Л.В.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук, доцент.

### Вступ

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Етнічні кухні» є практично дослідити особливості етнічних кухонь різних країн світу на підприємствах ресторанного господарства. Ознайомити майбутніх фахівців з технологічними концепціями виробництва страв та напоїв у закладах ресторанного господарства, надання знань з наукових основ виробництва та споживання страв і напоїв, які виробляються за традиціями та технологіями.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є здобуття теоретичних знань і формування практичних навичок щодо:

- особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань,
- технології приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу,
- енотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу,
- вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції,
- складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн,
- вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**знати:**

- вивчити етнічні традиції та особливості технологій кухонь в різних країнах світу;
- ознайомитись з факторами, які впливають на етнічні кулінарні традиції різних країн світу;
- вивчити основні напрями розвитку та впровадження етнічних технологій кухонь народів світу у закладах ресторанного господарства;

- вивчити сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах;
- розглянути класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості;
- ознайомитись з особливостями технологій ф'южн, креатин та техмекс, розглянути особливості енотехнологій у виробництві страв та напоїв в різних країнах світу.

**вміти:**

- знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі, з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій, при виробництві страв у закладах ресторанного господарства.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредит ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ ТА ЄВРОПИ**

**Тема 1. Етнічні кухні країн Західної Європи.** Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Західної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Західної Європи. Вплив етнічної кухні Західної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Західної Європи

**Тема 2. Етнічні кухні Південної Європи.** Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Південної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Південної

Європи. Вплив етнічної кухні Південної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Південної Європи

**Тема 3. Етнічні кухні країн Північної та Центральної Європи.** Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Північної та Центральної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Північної та Центральної Європи. Вплив етнічної кухні Північної та Центральної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Північної та Центральної Європи

**Тема 4. Етнічні кухні країн Східної Європи.** Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Східної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Східної Європи. Вплив етнічної кухні Східної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Східної Європи

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ КРАЇН СВІТУ**

**Тема 5. Етнічні кухні країн Азії та Америки.** Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Азії та Америки. Енотехнології в етнічних кухнях країн Азії та Америки. Вплив етнічної кухні Азії та Америки на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Азії та Америки



## **Рекомендована література**

### ***Основна література***

1. Вольтер А. Мировая кухня : Золотая энциклопедия / Анне Вольтер, Христиан Тойнер. – М. : АСТ Астрель, 2003. – 320 с.
2. Келлерман М. Европейская классическая кухня : Изысканные блюда – соответствующие вина / М. Келлерман. – М. : Дом «Кристина – новый век», 2003. – 130 с.
3. Келлерман М. Восточная классическая кухня : Изысканные блюда – соответствующие вина / М. Келлерман. – М. : Изд. Дом «Кристина – новый век», 2003. – 130 с.
4. Еда на любой вкус / О. Озерова. – М. : «Эксмо», 2004. – 256 с.
5. Искусство кулинарии / Е. Зайцева, О. Озерова. – М. : «Эксмо», 2004. – 560 с.
6. Кулинарные традиции мира : Современная энциклопедия. – М. : «Аванта+», 2003. – 430 с.
7. Новое о кулинарии / Л. Дюшен, Б. Джонс. – М. : «Ниола 21-й век», 2001. – 225 с.
8. Новое о десерте / Дж. Райт, Э. Трой. – М. : «Ниола 21-й век», 2001. – 350 с.

### ***Додаткова література***

1. Антонова М.А. Лучшие кулинарные рецепты народов СССР / М.А.Антонова, С.В. Антонова. – М. : Олма-Пресс Инвест, 2003. – 207 с.
2. Головки Л.Е. Лучшие блюда народов мира / Л.Е. Головки. – Донецк : Старкер, 2007. – 319 с.
3. Каленьюик Р. Любимые рецепты народов мира / Р. Каленьюик. – М. : «ДС-Макс», 2000. – 480 с.
4. Калинина А. Волшебный чай / А. Калинина. – Донецк : Старкер, 2006. – 287 с.
5. Калинина А. 800 блинов, пышек, булочек, оладий / А. Калинина. – Донецк : Старкер, 2005. – 319 с.
6. Костина Ю.А. Овощное ассорти / Ю.А. Костина. – Донецк : Старкер, 2004. – 319 с.
7. Меджинова Э. Русская кухня / Э. Меджинова. – М. : Эксмо-Пресс, 2003. – 368 с.
8. Меджинова Э. Вкус домашней кухни / Э. Меджинова. – М. : Эксмо-Пресс, 2003. – 369 с.
9. Михайлов В.С. Кулинария для всех / В.С. Михайлов. – М. : Астрель, 2001. – 376 с.
10. Набережная М.В. Кухни народов мира / М.В. Набережная. – Екатеринбург : У-Фактория, 2005. – 672 с.
11. Орловская А. Кулинарные путешествия от Австрии до Японии / А. Орловская. – СПб. : Изд-во «Невский проспект», 2000. – 190 с.

12. Остренко О.В. Популярные европейские десерты / О.В. Остренко. – Донецк : Старкер, 2003. – 320 с.
13. Остренко О.В. Мороженое, шербет и другие холодные десерты / О.В. Остренко. – Донецк : Сталкер, 2006. – 287 с.
14. Похлебкин В.В. Кулинарный словарь / В. В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2000. – 510 с.
15. Рамбауэр И. Куринарная библия / И. Рамбауэр, М. Рамбауэр. – М. : Эксмо, 2003. – 1248 с.
16. Тележкина Т.И. Фондю, гриль, раклет / Т.И. Тележкина. – Донецк : Сталкер, 2005. – 303 с.

### ***Законодавчі та нормативні акти***

1. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. – № 219.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 р. – № 2.
3. Про захист прав споживачів : Закон України від 15.12.93 р.
4. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «Про захист прав споживачів» : Закон України від 20.06.95 р.
5. ДТСУ 3278-95 «Стандартизація полуг. Основні положення».
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-95 «Общественное питание. Кулинария продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.
9. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. – № 108.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання**

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань;
- 2) комплекти завдань для семінарських занять;
- 3) тестових контрольних робіт;
- 4) індивідуальних завдань.

## 4.7. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕКРЕАЦІЙНИХ ПОСЛУГ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Клапчук В.М.**, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, доктор історичних наук, професор.

### Вступ

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Організація рекреаційних послуг» є вивчення основних компонентів, структури рекреаційних послуг для надзвичайно важливої сьогодні галузі господарської діяльності – туризму.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Організація рекреаційних послуг» є вивчення особливостей природних рекреаційних ресурсів та їх застосування у оздоровленні населення; ознайомлення з методами оздоровлення у курортних і рекреаційних закладах.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

#### **знати:**

- організаційну і територіальну структуру, проблеми і перспективи розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні; умови та чинники формування рекреаційної діяльності; фактори, що сприяють розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні;
- визначення, склад та порядок використання земель рекреаційного призначення; порядок та правила здійснення рекреаційної діяльності у межах територій та об'єктів природно-заповідного фонду України;
- загальну характеристику курортної рекреаційно-туристичної сфери, зокрема окремі спортивно-рекреаційні вправи;
- особливості кліматолікування та кліматичні чинники проведення рекреації; специфіку організації аеротерапії, геліотерапії, таласотерапії, мікротерапії, аероіонотерапії, аерофітотерапії, морської цілодобової аеротерапії, цілодобової спелеотерапії тощо; лікувальний ефект континентального клімату степів і лісів, приморського, середньо- і високогірного кліматів;
- загальну характеристику, лікувальні, хімічні, температурні й механічні фактори, класифікацію мінеральних вод України;

- загальні властивості пелоїдів, основні типи лікувальних грязей; особливості пелоїдолікування (грязелікування), парафінолікування, озокеритолікування, бішофітотерапії, нафталанолікування;
- загальні особливості дієтичного харчування та особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах;
- особливості організації електролікування, світлолікування, ультразвукової терапії, лікування механічними факторами тощо;
- особливості використання психотерапії, альтернативних традиційних та нетрадиційних методів лікуально-рекреаційної діяльності;
- застосування СПА-технологій у відновлювальній медицині та курортології, їх стан та перспективи розвитку в Україні; особливості фізичної реабілітації у рекреаційній діяльності.

***вміти:***

- застосовувати набуті теоретичні знання та вміння у практичній роботі;
- аналізувати наявні рекреаційні ресурси для потреб оздоровлення населення;
- комплексно вивчати окремі аспекти природного середовища для потреб організації відпочинку населення.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин / 6,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВІДПОЧИНКУ НАСЕЛЕННЯ НА БАЗІ ПРИРОДНИХ РЕКРЕАЦІЙНИХ РЕСУРСІВ**

**Тема 1. Індустрія туризму – основа розвитку національного ринку туристичних послуг.** Аналіз проблеми організації оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні. Оздоровчо-рекреаційні ресурси України. Основні бальнеологічні групи мінеральних вод. Територіальна організація рекреаційної діяльності в Україні. Умови та чинники формування рекреаційної діяльності. Фактори, що сприяють розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні. Проблеми і перспективи розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні. Стратегія розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні.

**Тема 2. Землі рекреаційного призначення.** Визначення земель рекреаційного призначення. Склад земель рекреаційного призначення. Використання земель рекреаційного призначення. Про здійснення рекреаційної діяльності у межах територій та об'єктів природно-заповідного фонду України. Правила ведення рекреаційної діяльності у межах територій та об'єктів ПЗФ.

**Тема 3. Оздоровчий туризм, рекреаційні послуги та спорт на курортах.** Загальна характеристика курортної рекреаційно-туристичної сфери. Okремі спортивно-рекреаційні вправи. Пішохідний туризм або трекинг. Нордична ходьба. Фітнес. Різновиди бігу і стрибків. Веслування. Пересування на лижах. Катання на ковзанах. Їзда на велосипеді. Аквааеробіка. Аквафітнес. Аквастеп. Акваджогінг.

**Тема 4. Кліматолікування.** Особливості кліматолікування. Кліматичні чинники проведення рекреації. Аеротерапія. Геліотерапія. Таласотерапія. Мікротерапія. Аероіонотерапія. Аерофітотерапія. Морська цілодобова аеротерапія. Цілодобова спелеотерапія. Лікувальний ефект континентального клімату степів і лісів, приморського, середньо- і високогірного клімату.

**Тема 5. Бальнео- та водолікування.** Загальна характеристика мінеральних вод України. Лікувальні фактори мінеральних вод. Хімічний фактор. Температурний фактор. Механічний фактор. Класифікація мінеральних вод. Вуглекислі мінеральні води. Сульфідні мінеральні води. Залізисті і миш'яковисті мінеральні води. Кремнієві мінеральні води. Бромні, йодо-бромні та йодні мінеральні води. Радіоактивні (радонові) води. Мінеральні води з підвищеним вмістом органічних речовин. Борні мінеральні води. Група вуглекислих гідрокарбонатних натрієвих вод. Група вуглекислих маломінералізованих гідрокарбонатних кальцієвих та магнієво-кальцієвих мінеральних вод. Вуглекислі хлоридно-гідрокарбонатні води.

**Тема 6. Пелоїдотерапія.** Загальні властивості пелоїдів. Основні типи лікувальних грязей. Сапропелі. Мулові сульфідні пелоїди. Штучні пелоїди. Охорона пелоїдів. Пелоїдолікування (грязелікування). Парафінолікування. Озокеритолікування. Бішофітотерапія. Нафталанолікування.

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ОЗДОРОВЛЕННЯ НАСЕЛЕННЯ НА БАЗІ СТАЦІОНАРНИХ РЕКРЕАЦІЙНИХ ЗАКЛАДІВ**

**Тема 1. Лікувальне харчування в санаторно-курортних закладах.** Загальні особливості дієтичного харчування. Дієтичний раціон № 1. Дієтичний раціон № 2. Дієтичний раціон № 3. Дієтичний раціон № 4. Дієтичний раціон № 5. Особливість організації харчування в санаторно-курортних закладах.

**Тема 2. Електролікування, світлолікування, ультразвукова терапія, лікування механічними факторами, штучно зміненим повітрям.** Фізіотерапія. Гальванізація. Лікарський електрофорез. Вплив мікроелементів на основні системи організму. Електросон. Центральна електроанальгезія. Діадинамотерапія (ДДТ). Ампліпульстерапія (СМС). Флюктуоризація. Черезшкірна електронейростимуляція (ЧЕНС). Електрофорез імпульсними струмами лікарських речовин. Інтерференцтерапія. Електростимуляція. Дарсонвалізація. Ультратонтерапія. Франклінізація. Індуктотермія. Ультрависокочастотна терапія (УВЧ). УВЧ-індуктотермія. Сантиметровхвильова терапія (СМХ-терапія). Дециметровхвильова терапія (ДМХ-терапія). Міліметровхвильова терапія (ММХ-терапія). Магнітотерапія (МТ). Квazілазеротерапія. Місцеве ультрафіолетове опромінення (УФО). Загальне УФ. Ультрафіолетове опромінення крові (УФОК). Лазер червоного діапазону (0,63 мкм). Лазер інфрачервоного діапазону (0,89 мкм). Лазер ультрафіолетового діапазону (0,34 мкм). Внутрішньовенна лазеротерапія. Гідролазерний душ. Терапія лазерним скануючим променем. Інфрачервоне (ІЧ) опромінення. Видиме опромінення. Фототерапія білим світлом з впливом на зоровий аналізатор. Хромотерапія (кольоротерапія). Ультразвукова терапія. Ультрафонофорез лікарських речовин. Вібротерапія. Ударно-хвильова терапія. Тракційна терапія. Аерозольтерапія. Спелеотерапія. Аерозольтерапія синглетно-кисневою сумішшю. Електроаерозольтерапія. Гіпербарична оксигенація (ГБО). Озонотерапія. Оксигенотерапія. Аероіонотерапія. Нормобарична гіпокситерапія. Карбогенотерапія. Загальна гіпобаротерапія. Локальна баротерапія. Допоміжна вентиляція легенів.

**Тема 3. Психотерапія, альтернативні традиційні та нетрадиційні методи.** Арт-терапія. Ігротерапія. Тілесно-орієнтована психотерапія. Когнітивна психотерапія. Екзистенціальна психотерапія. Психоаналіз. Гештальт-терапія. Недирективний гіпноз. Фізіопунктура. Голковколювання. Багато голковий масаж. Акупресура. Магнітопунктура. Металопунктура. Ультрафонопунктура.

Фармакопунктура. Сонопунктура. Електропунктура та електроакупунктура. Фотопунктура. Лазеропунктура. КВЧ-пунктура. Термопунктура. Кріопунктура. Біорезонансна терапія. Термопунктура. Фітоароматерапія. Ампелотерапія і енотерапія. Енотерапія. Глинолікування. Псаммотерапія. Стоунтерапія. Гірудотерапія. Апітерапія. Іпотерапія. Кумисолікування. Використання лікувальних ефектів собак і інших домашніх тварин. Дельфінотерапія.

**Тема 4. СПА-технології у відновлювальній медицині та курортології: стан та перспективи розвитку в Україні.** Загальні положення та визначення. СПА-технології. Типи СПА-курортів. Напрямки СПА-програм в Україні. Бальнеотерапія в СПА. Таласотерапія. Ландшафтотерапія. Винотерапія. Ароматерапія. Апітерапія. Стоун-терапія. Галотерапія. Кінезіотерапія. Музикотерапія. Використання холістичного підходу. Основні завдання СПА-технологій в Україні. Інтеграція СПА-концепції в санаторно-курортне лікування в Україні.

**Тема 5. Фізична реабілітація (масаж, ЛФК, механотерапія).** Загальні відомості. Механізми тонізуючого впливу. Механізми трофічної дії. Механізми формування функціональних компенсацій. Механізми нормалізації функцій. Екстракардіальні фактори кровообігу (механізм дії). Гімнастичні вправи. Дихальні вправи. Спеціальні вправи. Активні вправи. Вправи в опорі. Вправи на обтяження. Вправи з предметами (зі снарядами). Вправи з координації рухів. Вправи на тренування рівноваги. Коригуючі вправи. Пасивні вправи. Ідеомоторні вправи. Вправи у посиленні імпульсів на скорочення м'язів. Рефлекторні вправи. Прикладні вправи. Різні види ходьби. Різновиди бігу і стрибків. Лазіння. Повзання. Метання і ловля. Плавання і вправи у воді. Веслування. Пересування на лижах. Катання на ковзанах. Їзда на велосипеді. Трудотерапія. Процедура (заняття) лікувальної гімнастики. Методи проведення процедур лікувальної гімнастики. Ранкова гігієнічна гімнастика. Різновиди лікувальної ходьби. Механотерапія. Класифікація механотерапевтичних апаратів. Тренувально-оздоровчі заходи. Гімнастику у воді. Дозування фізичного навантаження у ФР. Планування та облік лікувального впливу фізичних вправ. Облік лікувального впливу фізичних вправ. Режими рухової активності. Лікувальне плавання.

## Рекомендована література

### Основна і додаткова література

1. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 р. – № 325/95-ВР.
2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991 р. : Постанова ВР України № 30.
3. Закон України «Про порядок виїзду з України і в'їзду в Україну громадян України». – Постанова ВР України від 21.01.1994 р. – № 3858-12.
4. ГОСТ 28681.2-95 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Туристические услуги. Общие требования».
5. ГОСТ 28681.3-95 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов».
6. Інструкція Державного комітету України по туризму «Про порядок видачі суб'єктам підприємництва спеціальних дозволів (ліцензій) на діяльність, пов'язану з наданням туристичних послуг» від 27 липня 1994 р. – № 79.
7. Александрова А.Ю. Международный туризм : Учебное пособие для вузов / А.Ю. Александрова. – М. : Аспект Пресс, 2001. – 464 с.
8. Биржаков М.Б. Введение в туризм / М.Б. Биржаков. – СПб. : Издательский Торговый Дом «Герда», 1999. – 192 с.
9. Борисов К.Г. Международный туризм и право : Учебное пособие / К.Г. Борисов. – М. : Издательство «НИМП», 1999. – 352 с.
10. Гостиничный и туристический бизнес / Под ред. проф. А.Д. Чудновского. – М. : «Тандем», Изд. ЗКМОС, 2000. – 400 с.
11. Гуляев В.Г. Организация туристической деятельности : Учебное пособие / В.Г. Гуляев. – М. : Нолидж, 1996. – 312 с.
12. Ефремова М.В. Основы технологии туристского бизнеса : Учебное пособие / М.В. Ефремова. – М. : Издательство «Ось-89», 1999. – 192 с.
13. Зорин И.В. Туристский терминологический словарь / И.В. Зорин, В.А. Квартальнов. – М. : Советский спорт, 1999.
14. Маринин М.М. Туристские формальности и безопасность в туризме / М.М. Маринин. – М. : Финансы и статистика, 2002. – 144 с.
15. Насладищев А.В. Місце і роль індустрії туризму в сучасній економіці / А.В. Насладищев. – М. : Известия АН СРСР, 1991. – № 3. – С. 102–111.
16. Мальська М.П. Основи туристичного бізнесу : Навчальний посібник / М.П. Мальська, В.В. Худо, В.І. Цибух. – К. : Центр навчальної літератури, 2004. – 272 с.
17. Основы туристской деятельности : Учебник / Г.И. Зорина, Е.Н. Ильина, Е.В. Мошняга и др. / Сост. Е.Н.Ильина. – М. : Советский спорт, 2000. – 200 с.
18. Сенин В.С. Организация международного туризма : Учебник / В.С.



Сенин. – М. : Финансы и статистика, 1999. – 400 с.

19. Статистичний щорічник України за 1999 рік / Державний комітет статистики України. – К. : Українська енциклопедія, 1999. – 618 с.
20. Туризм и гостиничное хозяйство : Учебник / [Под ред. проф. А.Д. Чудновского]. – М. : «Тандем», Изд. ЭКМОС, 1999. – 352 с.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання**

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань;
- 4) письмових екзаменаційних завдань та усного опитування.

## 4.8. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГРС

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Новосьолов О.В.**, викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат історичних наук.

### Вступ

Головною **метою** викладання курсу «Інноваційні технології ГРГ» є формування у студентів інноваційної стратегії; готовність ефективно проводити інноваційну політику в готелі або ресторані. Під впливом зростаючої внутрішньої і зовнішньої конкуренції інновації стають найважливішим елементом управління готельним підприємством. Успішне досягнення мети можливе за умови якісного засвоєння матеріалів лекційного курсу та завдань, що виносяться на практичні, семінарські заняття, самостійну та індивідуальну роботу.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є практичне використання науково-технічних розробок і винаходів в ГРГ, є зміни в продукті, процесах, маркетингу, організації. Інновація виступає в якості явного фактора зміни, як результат діяльності, втілений у новий чи удосконалений продукт, технологічні процеси, нові послуги і нові підходи до задоволення соціальних потреб.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

#### **знати:**

- визначення предмету, його структуру, базові поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- сутність і специфіку інноваційної діяльності готельно-ресторанної справи;
- відмінні ознаки інновацій;
- визначення суті інновацій;
- визначення поняття інноваційних технологій в управлінні готелем;
- питання, що мають практичне значення і застосування і розглядаються під час вивчення курсу на лекційних і практичних заняттях;
- основні типи інновацій.

#### **вміти:**

впроваджувати інновації в роботу готелю або ресторану;

- аналізувати ринок інновацій в готельному бізнесі;
- підвищувати рівень готельних послуг за допомогою інновацій;
- обчислити вартість інноваційних розробок;
- використовувати інтернет-технології в роботі готельних підприємств;
- визначати ефективність нововведень в готелі;
- застосовувати інноваційні технології в роботі готелю.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**  
**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ**  
**ІННОВАЦІЙ**

**Тема 1. Інновація як об'єкт управління.** Становлення поняття «інновація» та його основні визначення. Теорії інноваційного розвитку. Типи інновацій у готельному господарстві: товарна – упровадження нового продукту; технологічна – упровадження нового методу виробництва; ринкова – створення нового ринку товарів і послуг; маркетингова – освоєння нового джерела постачання сировини; управлінська – реорганізація структури управління; соціальна – упровадження заходів з метою покращання життя населення. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. Перехід до відтворювальної форми господарювання. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі. Відтворювальна направленість готельного господарства інформаційно-технологічного типу. Розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельному господарстві. Криза індустріалізації і неминучість інновацій. Загальні ознаки кризи у готельному господарстві. Людина та управління у готельному господарстві інноваційного типу. Економічні і соціальні ознаки технологічної революції. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг. Класифікація інновацій та інноваційні пріоритети українських підприємств готельного господарства.

**Тема 2. Прогнозування інноваційних планів.** Прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств. Класифікаційні групи методів прогнозування. Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств. Прогнози зміни ринку

на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому. Прогнозування на експериментальній основі. Прогнозування на основі намірів і думок експертів. Суть і принципи планування інновацій. Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу. Пошук джерел і генерації ідей. Основні етапи творчого процесу. Засоби, що сприяють генерації ідей. Структура пізнавального процесу. Система планування інновацій у сфері готельного господарства. Види планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування. Система відбору інноваційних ідей.

### **Тема 3. Інноваційні процеси у готельному господарстві.**

Поняття життєвого циклу інновації та інноваційного процесу. Види інноваційної діяльності. Інфраструктура інноваційної діяльності. Інноваційні пріоритети підприємств сфери гостинності у перехідній до ринку період. Класифікація інновацій та інноваційних процесів. Технічні та організаційні (управлінські) інновації. Основні етапи інноваційного процесу.

Інноваційні ознаки та форми розвитку готельного господарства. Етапи розроблення нового продукту у часі. Типи нових продуктів. Стратегічна роль різних типів нових продуктів. Нормативно-правове регулювання інноваційної діяльності в Україні. Інновації у сфері сертифікації, метрології та стандартизації готельних послуг.

*Організаційні.* Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності. Підготовка і перепідготовка кадрів готельного підприємства для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки. Організаційна структура інноваційного колективу. Застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг. Новітні підходи до організації маркетингової діяльності готельних підприємств. Застосування інновацій у процес просування готельного продукту. Новітні методи організації системи менеджменту готельного підприємства, створення іміджу. Використання PR-технологій.

Соціальні. Нові форми і методи продуктивної активізації зайнятих у сфері надання готельних послуг. Новітні методи соціального стимулювання праці персоналу готелю.

Інфраструктурні. Вимоги до будівель та споруд підприємств сервісу. Загальні відомості про будівництво, реконструкцію і технічне переозброєння готельних підприємств. Новітні тенденції в

переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю. Дослідження ринку матеріалів для ремонту, реконструкції та модернізації готельних підприємств. Сучасні вимоги до будівельних матеріалів. Оцінювання технічного рівня готельних підприємств.

Застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства. Впровадження новітніх систем забезпечення безпеки готельних підприємств та вимоги до їх експлуатації.

Технологічні. Новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам. Інновації в обслуговуванні гостей поверховими службами. Новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю. Впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг. Застосування новітніх інформаційних систем.

Економічні інновації. Об'єкти економічних інновацій у сфері готельного господарства на рівні країни, регіону, підприємства. Нові методи управління капіталом, ефективністю діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функцій прогнозування, бізнес-планування, фінансування, ціноутворення, споживання, заощадження.

Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства. Використання ресурсів місцевих підприємницьких структур, інвестицій із інших регіонів і країн

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ІННОВАЦІЙНА ПОЛІТИКА ГОТЕЛЮ**

**Тема 4. Забезпечення інноваційних планів.** Дослідження і пошук джерел, формування інформаційної бази для створення інноваційних проєктів. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей. Проектування інноваційних продуктів (послуг) і процесів. Види планових розрахунків: продуктово-тематичний, техніко-економічний, об'ємно-календарний. Розроблення концепції інноваційного проєкту. Зміст і етапи розроблення концепції інноваційного проєкту готельного підприємства. Організація менеджменту та регулювання впровадження інноваційної програми. Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності. Перспективні джерела фінансування (лізинг, венчурне фінансування).

**Тема 5. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства.** Методологічні основи

оцінювання ефективності інновацій. Засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку - економічні, політичні, соціальні тощо. Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві. Споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів. Рівні ефективності інноваційних проектів. Вимоги до системи показників ефективності інновацій. Види ефектів упровадження інновацій: науково-технічний, економічний, соціальний, **екологічний**. Продуктивна сила інновацій. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві. Оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій. Оцінювання ефективності ліцензії. Оцінювання ефективності інноваційного проекту готельного підприємства. Оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту. Ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

## **Рекомендована література**

### ***Основна та додаткова література***

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» // Відомості Верховної Ради України. – 2002 р. – № 36.
2. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание : Учебное пособие / С.И. Байлик. – К.: Дакор, 2008. – 288 с.
3. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство / С.И. Байлик. – К. : Альтерпрес, 2005. – 325 с.
4. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р. Браймер. – М. : Аспект Пресс, 2006. – 382 с.
5. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент : Навч. посібник / За ред. В.О. Василенка. – К. : Центр навчальної літератури, 2005. – 440 с.
6. Иванов В.В. Гостиничный менеджмент / В.В.Иванов, А.Б.Волов. – М. : ИНФРА-М, 2007. – 384 с.
7. Инновационный менеджмент : Учебное пособие / Под ред. д.э.н., проф. Л.Н. Оголевой – М. : ИНФРА – М., 2001.
8. Економіка і організація інноваційної діяльності : Підручник / за ред. проф. О.І. Волкова, проф. М.П.Денисенка. – К. : ВД «Професіонал», 2004.
9. Зайцева Н.А. Менеджмент в сервисе и туризме: учебное пособие / Н.А. Зайцева. – М. : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007. – 368 с.
10. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : Уч. пособие / [3-е изд., перер. и доп.] / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Мн. : Новое знание, 2002.

11. Крупка М.І. Фінансово-кредитний механізм інноваційного розвитку економіки України / М.І. Крупка. – Львів : Видавн. центр ЛНУ ім. Івана Франка, 2001.
12. Лукашевич И. Развитие идей Н.Д. Кондратьева в теориях длинных волн нововведений / И.Лукашевич // Вопросы экономики. – 1992. – № 3. – С. 81–94.
13. Мельниченко С. Вплив інформаційних технологій на маркетинг туристичних підприємств / С. Мельниченко // Вісник КНТЕУ. – 2007. – № 5. – С. 68–74.
14. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : Навч. посібн. / Під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К. : Кондор, 2008. – 460 с.
15. Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент. Навчальний посібник. / П.П. Микитюк. – К. : Центр навчальної літератури, 2007. – 400 с.
16. Микитюк П.П. Інноваційна діяльність : навч. посібник / П.П. Микитюк, Б.Г. Сенів. – К. : Центр навч. л-ри, 2009. – 392 с.
17. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
18. Новиков В.С. Инновации в туризме / В.С. Новиков. – М. : ИЦ «Академия», 2007. – 208 с.
19. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту : навч. посіб. / Х.Й. Роглев. – К. : Кондор, 2005. – 408 с.
20. Саак А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : учеб. пособие / А.Э. Саак, М.В. Якименко. – СПб. : Питер, 2007. – 432 с.
21. Скобкин С.С. Менеджмент в туризме : учеб. пособие. / С.С. Скобкин. – М. : Магистр, 2007. – 447 с.
22. Статистичний бюлетень «Готелі та інші місця для короткострокового проживання». К. : Держкомстат.
23. Фатхутдинов Р. Инновационный менеджмент : учеб. для вузов / Р. Фатхутдинов. – М. : Интел-Синтез, 1998. – 560 с.
24. Червоньов Д.М. Менеджмент інноваційно-інвестиційного розвитку підприємств України. / Д.М. Червоньов, Л.І. Нейкова. – К.: Знання: КОО, 1999.

## **Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.**

### **Засоби діагностики успішності навчання**

З метою діагностики успішності студентів використовуються:

- 1) тематичні письмові самостійні роботи у формі рефератів;
- 2) підсумкове опитування студентів по тематиці змістових модулів.

## 4.9. КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Польова Л.В.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук, доцент.

### Вступ

**Метою** є формування вмінь та навичок дизайну кулінарної продукції і кулінарних змагань.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є:

- поглиблення, систематизація, закріплення і розширення фундаментальних теоретичних і практичних знань зі спеціальності;
- вироблення вміння практичного використання теоретичних матеріалів, роботи зі спеціальною нормативною літературою, довідковими виданнями тощо;
- відпрацювання навичок самостійної роботи й оволодіння методикою створення, оформлення та відпуску кулінарної продукції;
- підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств, які виробляють продукти харчування на основі прогресивних досягнень науки і техніки.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

#### **знати:**

- визначення предмету, його структуру, базові поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- сутність і методику проведення міжнародних кулінарних змагань і виставок;
- мати знання, пов'язані з забезпеченням раціональної організації технологічних процесів, поліпшення якості продукції харчування та послуг, з впровадженням інноваційних технологій оформлення кулінарної продукції.

#### **вміти:**

- відпрацювати навички самостійної роботи й оволодіння методикою створення кулінарної продукції її оформлення і презентації під час проведення кулінарних виставок і салонів.



**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**  
**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. МІЖНАРОДНІ КУЛІНАРНІ**  
**ЗМАГАННЯ І ВИСТАВКИ**

**Тема 1. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації.**  
Кулінарне мистецтво: історичні аспекти і сучасні тенденції. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS). Діяльність Асоціації кулінарів України.

**Тема 2. Міжнародні кулінарні змагання і виставки.**  
Класифікація конкурсів. Вимоги до кулінарних змагань. Національні змагання. Молодіжні командні змагання. Регіональні змагання. Індивідуальні змагання. Критерії оцінювання змагань. Правила міжнародних змагань. Кулінарний салон. Оформлення кулінарної продукції, критерії оцінювання.

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ПРАВИЛА ЗМАГАНЬ НА**  
**МІЖНАРОДНИХ ФЕСТИВАЛЯХ З КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА**

**Тема 3. Правила змагань на міжнародних фестивалях з кулінарного мистецтва.** Класи змагань. Дорослі командні змагання. Змагання команд юніорів. Дорослі індивідуальні змагання АРТ-КЛАСУ. Індивідуальні юніорські змагання АРТ-КЛАСУ. Практичний клас. Змагання за класом «Їжа в літаку».

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ПРАВИЛА ЧЕМПІОНАТУ**  
**УКРАЇНИ З КУЛІНАРІЇ**

**Тема 4. Правила чемпіонату України з кулінарії.** Правила чемпіонату України з кулінарії. Правила молодіжного чемпіонату України з кулінарії. Завдання учасникам змагань «Арт-класу».

**Рекомендована література**

**Основна література**

1. Барановский В.А. Кондитер : Учеб. пособие / В.А. Барановский, Т.П. Перетятко. – Ростов н/Д : Феникс, 2001. – 220 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : Учебно-метод. Пособие / В.И.Богушева. – М. : ИКЦ «Март», 2005. – 320 с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – М. : ИРПО; Издат. центр «Академия», 2001. – 320 с.
4. Гальперина Г.А. Золотая книга кулинарных рецептов / Г.А. Гальперина. – М. : Вече, 2003. – 511 с.

5. Денисов Д.И. Соуси / Д.И.Денисов. – М. : ЗАО «Издат. дом «Ресторанне ведомости», 2002. – 198 с.
6. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. – К., 2000. – 17 с.
7. Золотая кулинарная книга. – М. ; Мн. : АСТ; Харвест, 2000. – 1104 с.
8. Ковалев Н.Н. Технология приготовления пищи / Н.Н. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцов. – М. : Издат. дом «Деловая лит.»; Омега-Л, 2005. – 480 с.
9. Мазаракі А.А. Кулінарне мистецтво / А.А. Мазаракі, М.Л. Пересічний, Н.М. Зубар, Р.Г. Кутепова. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 98 с.
10. Пересічний М.І. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Технологія продуктів харчування» / М.І.Пересічний. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.
11. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu / Дж. Райт, С. Трой. – М. : Издат. дом «Ниола 21-й век», 2001 – 352 с.
12. Ратушный Б.А. Технология продукции общественного питания / Б.А. Ратушный, Н.И. Баранов. – М. : Мир, 2003. – 416 с.
13. Сопина Л.Н. Пособие для повара / Л.Н. Сопина. – М. : Академия, 2002. – 239 с.
14. Фуре И.Н. Технология производства продукции общественного питания / И.Н. Фуре. – Минск : Новое знание, 2002. – 799 с.
15. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учебн. пособие / Н.С. Харченко. – М. : Издат. центр «Академия», 2004. – 288 с.
16. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи : Учебник / Л.Г. Шатун. – М. : Издат.-торг. корпорация «Дашков и К», 2004. – 480 с.
17. Шестакова Т.П. Кондитер-профессионал / Т.П. Шестакова. – М. : Издат.-торг. корпорация «Дашков и К», 2004. – 145 с.
18. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі / Г.І. Шумило. – К. Кондор, 2003. – 505 с.

### ***Додаткова література***

1. Артюхова С.А. Технология продуктов из гидробионтов / С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун, Є.Н. Ким. – К., 2001. – 125 с.
2. Воробьева Т.М. Большая кулинарная энциклопедия / Т.М. Воробьева, Т.А. Гаврилова. – М. : Эксмо, 2003. – 255 с.
3. Годон Жан-Клод. Фуршет. Рецепты на любой вкус / Годон Жан-Клод. – М. : Аст-Прес СКД, 2003. – 160 с.
4. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. Гуцин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В.В. Гуцин. – М. : Колос, 2002. – 200 с.
6. ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення. – К. : Держстандарт України, 2000. – 6 с.

7. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С. Ершов. – К. : 2003. – 160 с.
8. Ефимов А. Рыба и морепродукты / А. Ефимов, В. Ковалев, Т. Шарова. – М. : Издат. дом «Ресторанные ведомости», 2004. – 245 с.
9. Зайчик Ц.Р. Напитки / Ц.Р. Зайчик. – М. : ДеЛи принт, 2001. – 51 с.
10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – Х. : Фактор, 2002. – 752 с.
11. Искусство кулинарии. – М. : СКСМО-Пресс, 2002. – 560 с.
12. Кангере В.М. Органолептический анализ пищевых продуктов / В.М. Кангере, В.А. Матисон. – М. : МГУПП, 2002. – С. 16–72.
13. Касьянов А.В. Технология производства паштетов и фаршей / А.В. Касьянов. – Ростов н/Д : Март, 2002. – 125 с.
14. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий / С.Я. Корячкина. – М., 2002. – 140 с.
15. Люка А.П. Европейская кухня / А.П. Люка. – М. : Олма-Пресс Инвест, 2004. – 174 с.
16. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М. : Колос, 2004. – 376 с.
17. Могильный М.П. Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании / М.П. Могильный. – М. : ДеЛи принт, 2002. – 30 с.
18. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия / Д. Менли. – М., 2003. – 160 с.
19. Мясные блюда: Тонкости приготовления. – М. : Издат. дом «Ниола 21 век», 2000. – 160 с.
20. Освітньо-кваліфікаційна характеристика інженера технолога освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст за спеціальністю 7.091711 «Технологія харчування» – Х., 2004. – 32с.
21. Похлебкин В.В. Кухня века / В.В. Похлебкин. – М. : Полифакт, 2000. – 220 с.
22. Рогов И.А. Производство мясных полуфабрикатов / И.А. Рогов. – М. : Колос-Пресс, 2001. – 336 с.
23. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М. : Хлебпродинформ, 2001. – 616 с.
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М. : Дело и Сервис, 2002. – 1010 с.
25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. – СПб. : Профессия, 2001. – 424 с.
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К. : А.С.К., 1998. – 656 с.
27. Сборник рецептур для кондитера. – Ростов н/Д : Феникс, 2001. – 320

- с.
28. Сборник рецептур для повара. – Ростов на/Д : Феникс, 2001. – 448 с.
  29. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М. : Экономика, 1986. – 295 с.

### ***Періодичні видання***

1. Вопросы питания.
2. Гастроном.
3. Гурмэ.
4. Зерно і хліб.
5. Известия вузов. – Серия «Пищевая технология».
6. Кондитерское производство.
7. Мороженое и замороженные продукты.
8. Мясная индустрия.
9. Мясная промышленность.
10. Мясное дело.
11. Питание и общество.
12. Пищевые ингредиенты: сырье, добавки.
13. Ресторатор.
14. Ресторанная жизнь.
15. Харчова і переробна промисловість.
16. Хлібопродукти.
17. Школа гастронома.
18. Food & Drinks.
19. Share меню.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання**

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань;
- 2) комплекти завдань для семінарських занять;
- 3) тестових контрольних робіт;
- 4) індивідуальних завдань.

## 4.10. КУЛЬТУРА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Загнибіда Р.П.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук.

### Вступ

**Мета:** вивчення дисципліни сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій: формування системи знань та вмінь про культурні та етичні особливості організації і ведення готельно-ресторанної справи.

**Завдання:** формування знань та вмінь і поступове засвоєння етико-культурних компонентів у готельно-ресторанному бізнесі; усвідомлення і засвоєння системи знань про механізми етичного регулювання бізнес-діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу, що ґрунтується на сучасних етичних теоріях; сприяння формуванню ділової культури працівника готельно-ресторанної справи; оволодіння основними навичками вирішення етичних проблем, що виникають під час професійної діяльності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

#### **знати:**

- суть предмету;
- визначення змісту поняття корпоративної культури в готельно-ресторанній справі;
- вплив корпоративної культури на концепцію (ідеологію) готельно-ресторанного комплексу;
- стратегію і тактику поведінки на ринку готельно-ресторанних послуг (продуктів);
- основні компоненти корпоративної культури;
- сучасні підходи до формування етичної складової корпоративної культури.

#### **вміти:**

- цивілізовано протиставляти послуги свого готельно-ресторанного комплексу продукції конкурентів,
- реалізувати різні заходи щодо «засвоювання» свого споживача та «утримання» його на довгий термін,
- володіти компонентами корпоративної культури сервісу (психологічними, етичними, естетичними, організаційними тощо), тенденції та перспективи розвитку;

- приймати ефективні рішення щодо управління господарською діяльністю підприємств.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ СВІТОВОЇ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ. ЕТИКО-КУЛЬТУРНІ КОМПОНЕНТИ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

**Тема 1. Суспільна обумовленість зростання етико-культурних компонентів у готельно-ресторанному бізнесі та їх впровадження: міжнародний і вітчизняний досвід.** Етико-культурні компоненти у готельно-ресторанному бізнесі. Суть понять «мораль», «етика», «професійна етика». Міжнародний і вітчизняний досвід розвитку культури готельно-ресторанного бізнесу.

**Тема 2. Етика – підґрунття сучасного бізнесу. Адміністративна культура та етика.** Розвиток сфери сучасної етики бізнесу. Форми впровадження етики бізнесу. Етичні проблеми у міжнародному бізнесі й засоби їх регулювання. Основні компоненти адміністративної культури. Адміністративна етика.

**Тема 3. Корпоративна культура: основні компоненти, правила та методи впровадження.** Поняття про корпоративну етику її основні види, форми, принципи впровадження. Етичні норми та правила їх використання в управлінській діяльності. Основні методи корпоративної культури. Сучасні тенденції розвитку корпоративної культури готельно-ресторанного бізнесу. Ставлення працівників до своїх обов'язків.

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ПРАЦІВНИКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

**Тема 4. Культура ділового спілкування, як ознака високого рівня професіоналізму працівника готельно-ресторанного бізнесу.** Культура ділового спілкування. Ознаки високого рівня професіоналізму працівника готельно-ресторанного бізнесу. Методи оцінки рівня культури фахівців готельно-ресторанного бізнесу.

**Тема 5. Етика та етикет. Етичні основи ділових відносин у бізнесі.** Взаємовідносини з діловими партнерами: етичні та неетичні моделі поведінки. Етика у відносинах з конкурентами. Поняття

етикету. Історії виникнення і розвитку етикету. Функції етикету в організації та інтеграції ділової взаємодії. Етикет ділової взаємодії. Формування культури ділової взаємодії фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Особливості службового етикету. Діловий етикет. Етикет у міжнародних ділових стосунках.

**Тема 6. Організація й проведення ділових заходів: стандарти етикету.** Етикет ділових відносин. Культура нарад і переговорів. Правила використання електронних засобів зв'язку. Ділові прийоми, їх підготовка та проведення. Імідж фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Роль іміджу у діяльності працівників готельно-ресторанної справи. Сучасні тенденції у формуванні іміджу.

## Рекомендована література

### *Базова*

1. Афанасьєв І. Діловий етикет : 2-ге вид., перероб. і доп. / І. Афанасьєв. – К. : «Альтерпрес», 2001. – 352 с.
2. Балашова Є.А. Готельний бізнес. Як досягти бездоганного сервісу / Е.А. Балашова. – М.: ТОВ «Вершина» . – 2005. – 176 С.
3. Герасимчук А.А. «Етика й етикет сучасного бізнесу – запорука економічної безпеки підприємств»: Навч. посібник / За заг. ред. З.І. Тимошенко. – К. Вид-во Європ. ун-ту, 2007. – 285 с.
4. Карнегі Д. Як виробити впевненість у собі і впливати на людей, виступаючи публічно / Д. Карнегі; [пер. з англ.]. – Рибінськ : ВАТ «Рибінський Будинок друку», 2007. – 205 с.
5. Кибанов А.Я. Управління персоналом організації / А.Я. Кибанов. – М.: «Инфра-М». – 2004. – 637 с.
6. Лесько О.Й. Етика ділових відносин: навч. посібник / О.Й. Лесько, М.Д. Прищак, О.Б. Залюбівська, Г.Г. Рузакова. – Вінниця: ВНТУ, 2011. – 320 с.
7. Організаційна поведінка: Навч. посіб. / За заг. ред. Н.Ю. Бутенко. – К.: КНЕУ, 2008. – 744 с.
8. Палеха Ю.І. Етика ділових відносин: навч. посібник / Ю.І. Палеха. – К. : Кондор, 2008. – 356 с.
9. Прилепа А. 1200 секретів успішного бізнесу / А. Прилепа // Готель. – 2007. – № 5. – 40 с.
10. Савицька Г.В. Аналіз господарської діяльності підприємства / Г.В. Савицька. – М.: «Екоперспектива». – 1997. – 498 с.
11. Слівіцькій А.Б. Формування корпоративної культури : [електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.advertology.ru/article30168.htm>
12. Співак В.А. Корпоративна культура. Теорія і практика. / В.А. Співак. – СПб.: «Пітер», 2001. – 352 с.

13. Тимохіна Т.Л. Організація прийому та обслуговування туристів / Т.Л. Тимохіна. – М.: ВД «Форум», «Инфра-М», 2008. – 279 с.
14. Тимошенко Н. Л. Корпоративна культура: діловий етикет: Навч. посіб. / Н. Л. Тимошенко. – К. : Знання, 2006. – 391 с. – (Вища освіта ХХІ століття).
15. Чайка Г.Л. Культура ділового спілкування менеджера: навч. посібник / Г.Л. Чайка. – К. : Знання, 2005. – 442 с.

### *Допоміжна*

1. Грішнова О.А. Корпоративна культура та стратегія підприємства: взаємозв'язок та взаємообумовленість формування ринкової економіки / О.А. Грішнова, О.М. Голяка // Управління людськими ресурсами: проблеми теорії та практики: зб. наук. праць. Спец. вип. -- Т. 2. -- Ч. I. – К.: КНЕУ, 2007. – С. 176–186.
2. Грішнова О.А. Особливості регулювання соціально-трудових відносин в процесі санації підприємства / О.А.Грішнова, А.О.Нацевич // Вісник Хмельницького національного університету. – 2011. – № 2, том 3. – С. 214–220.
3. Іванов В.В. Готельний менеджмент / В. В. Іванов, О. Б. Волков. – М.: «Инфра-М», 2007. – 224 с.
4. Кендюхов О. Корпоративна культура як складова інтелектуального потенціалу підприємства.// Менеджер. – Вісник Дон ДАУ. – 2003. – № 2. – С. 23–27.
5. Ліфінцев Д.С. Корпоративна культура як інструмент формування іміджу організації / Д.С.Ліфінцев // Стратегія економічного розвитку України. – 2009. – Вип. 24–25. – С. 190–193.
6. Марковська О.В. Корпоративна культура в індустрії гостинності / О. В. Марковська // Парад Готелів. – 2005. – № 2.
7. Нестерук М. Корпоративна культура та імідж готелю / М. Нестерук // П'ять зірок. – 2006. – № 7. – С. 18–19.
8. Резніченко В.І. Довідник-практикум офіційного, дипломатичного, ділового протоколу та етикету / В.І.Резніченко, І.Л.Михно. – К.: УНВЦ «Рідна мова», 2003. – 295 с.
9. Юдіна І. Секрети служби рум-сервісу, або як виховати професійний готельний персонал / І. Юдіна // Готель і ресторан. – 200. – № 3. – 8-10 с.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання : залік.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання:**

1. поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
2. підсумковий контроль (контрольна робота, тести).



## 4.11. БАРНА СПРАВА

### РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Котенко Г.С.**, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

### Вступ

Головною **метою** викладання курсу «Барна справа» є :

- поглиблення, систематизація, закріплення і розширення фундаментальних теоретичних і практичних знань зі спеціальності;
- вироблення вміння практичного використання теоретичних матеріалів, роботи зі спеціальною нормативною літературою, довідковими виданнями тощо;
- відпрацювання навиків самостійної роботи й оволодіння методикою складання виробничої програми закладів харчування, проектування виробничих потужностей з елементами творчого пошуку та ініціативності;
- підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств, які виробляють продукти харчування на основі прогресивних досягнень науки і техніки.

Завдання вивчення дисципліни

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні:

#### **знати:**

- визначення предмету, його структуру, базові поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- нові тенденції в обслуговуванні споживачів;
- мати знання, пов'язані з забезпеченням раціональної організації технологічних процесів, поліпшення якості продукції, яка виготовляється і реалізується в барах;
- організацію роботи бару, нові методи приготування напоїв і методи обслуговування споживачів.

#### **вміти:**

- організувати робоче місце бармена,
- вміти приготувати гарячі і холодні напої, коктейлі, закуски до напоїв, які подаються в барах,
- вміти оформити і подати напої, та закуски до них,

- застосовувати різні способи приготування змішаних напоїв,
- вміти підібрати необхідний посуд, інвентар для приготування коктейлів.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

**Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ**

**Тема 1. Особливості організації і функціонування барів.** Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару. Класифікація барів. Характеристика різних типів барів.

**Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів.** Організація постачання в барах. Склад і характеристика приміщень. Барна стійка. Призначення і функції. Обладнання бару, призначення, характеристика. Характеристика посуду, та інвентарю. Принципи розташування обладнання, інвентарю та барного посуду. Правила оформлення барних вітрин.

**Тема 3. Організація обслуговування споживачів.** Обов'язки бармена та вимоги до його роботи. Роль бармена у процесі обслуговування. Підготовка до обслуговування гостей. Основні правила обслуговування гостей. Зустріч відвідувачів та порядок приймання замовлення. Рекомендації щодо подавання алкогольних напоїв у барі. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації. Подавання прохолоджу вальних та алкогольних напоїв за столами. Способи подавання десертів. Способи подавання гарячих напоїв. Закуски, які подають в барах до коктейлів. Солодкі страви на основі вершків та сметани. Подавання тютюнових виробів. Правила і способи збирання використаного посуду. Порядок і форми розрахунку. Техніка виконання численних замовлень гостей.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО ПРИГОТУВАННЯ ТА ПОДАВАННЯ НАПОЇВ**

**Тема 4. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва.** Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв, шампанського для барної продукції. Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.

**Тема 5. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв.** Техніка наливання основних напоїв. Основні правила приготування та оформлення напоїв. Коктейлі (змішані алкогольні напої). Коктейлі-аперитиви. Тонізуючі змішані напої. Коктейлі-діджестиви типу сауер (кислий). Коктейлі-діджестиви інших типів. Змішані напої для бенкетів та святкових столів, що готуються великими порціями. Гарнірування напоїв та їх подавання.

**Тема 6. Приготування основних видів напоїв.** Загальні відомості про змішані напої. Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для змішаних напоїв. Безалкогольні напої, асортимент і основні види.

## **Рекомендована література**

### ***Базова література***

1. Багриновський Г.Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков / Г.Ю. Багриновский. – М. : Астрель, 2003.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В.И. Богушева. – Ростов : Феникс, 2002. – 402 с.
3. Евсевский Ф. Библия бармена. Большая книга бара: Учеб.пособие для подготовки специалистов в области сервиса / Ф. Евсевский. – М. : Авангард, 1997.
4. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К. : КНТЕУ, 2003. – 89 с.
5. Завалишин Д. Бары и рестораны. Техника обслуживания / Д. Завалишин. – Ростов-н/Д : Феникс, 2001.
6. Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навч. посіб. / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна. – Х.: Вид-во ХДАТОГХ, 2002. – 214 с.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник / [для вищ.навч. закл.] / За ред. Н.О. П'ятницької. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
8. Павлова М.В. Бари і ресторани / М.В. Павлова. – Ростов-н/Д : Фенікс, 2002.
9. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель, С. Зигель, Р. Ленгер та ін. – М. : Центр полиграф, 2003. – 210 с.
10. Ресторанный бизнес в России / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова, С.Л. Ефимов, Т.П. Голубева. – М. : Росконсульт, 2002. – 465 с.
11. Ростовський В.С. Барна справа: Підручник / [для студ. вищ. навч. закл. ] / В.С. Ростовський, С.М. Шамян – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.

12. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я.М. Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 351 с.
13. Стельмахович М.А. Деловая культура для официантов-барменов : учеб. пособ./ М.А. Стельмахович. – Ростов-н/Д : Феникс, 2001.
14. Уолтон С. Коктейли, энциклопедия / С. Уолтон. – М. : Росмен, 2005.

### *Допоміжна література*

1. Про захист прав споживачів : Закон України від 15.12.1993 р. – № 3682-ХІІ.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. – № 4004-ХІІ.
3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «Про захист прав споживачів» : Закон України від 20.06.1995 р.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 23.12.1997 р. – № 771/97-ВР.
5. ДСТУ 3278- 95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.
10. Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари : Постанова Кабінету Міністрів України від 02.04.1994 р. – № 215.
11. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення : Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.1995 р. – № 108.
12. Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування : Наказ Держ. ком. України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.1999 р. – № 37.
13. Санітарні правила та норми 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
14. Санітарні правила та норми 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».

15. Правила роботи підприємств громадського харчування : Наказ міністра зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України від 03.07.1995 р. – № 129.
16. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібно́ї торгівлі та громадського харчування : Наказ міністра зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України від 24.06.1996 р. – № 349.
17. Правила роботи дрібно роздрібно́ї торговельно́ї мережі : Наказ міністра зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України від 08.07.1996 р. – № 369.
18. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ міністра економіки та з питань європ. інтеграції України від 03.01.2003 р. – № 2.

### **Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.**

#### **Засоби діагностики успішності навчання:**

- 1) усне опитування на практичних заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) оцінювання рефератів;
- 4) індивідуальні завдання.

## 4.12. ДОКУМЕНТОВЕДЕННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

**Загнибіда Р.П.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук.

### Вступ

**Мета:** надати студентам знання про загальні вимоги до складання та оформлення документів, особливості складання службових документів, організацію роботи з документами, введення технологічної готельно-ресторанної документації, формування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи навичок стратегічного підходу до проблем галузі.

**Завдання:** ознайомити студентів з основними видами документів, вимогами, що пред'являються до оформлення документів, ведення документообігу в організації та здійснення контролю за виконанням документів, забезпечення зберігання та використання документів, що є в організації. Дисципліна передбачає оформлення окремих видів документів, зокрема таких груп, як організаційно-розпорядчі та довідково-інформаційні документи, документи з кадрових питань, з питань документування діяльності готельно-ресторанного підприємства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

#### **знати :**

- сучасну систему процесу документування в системі управління діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- визначення документів та їх класифікацію;
- послідовність розміщення і оформлення реквізитів при створенні документів;
- систему руху документів з моменту їх формування або надходження до моменту здачі в архів.

#### **вміти :**

- вести діловодство;
- складати та оформляти службові документи і вміти працювати з ними;
- реєструвати документи;
- формувати справи по встановленій номенклатурі;
- контролювати терміни виконання документів;

- забезпечити порядок організації складання й опрацювання первинних документів, або графік документообігу підприємства.

**На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.**

## **Інформаційний обсяг навчальної дисципліни ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНЕ ДІЛОВОДСТВО.**

### **Тема 1. Вступ. Загальні вимоги до складання документів.**

Порядок складання і оформлення документів. Поняття «документ». Мовне забезпечення документів. Графік документообігу. Створення, перевірка та обробка документів, взаємозв'язок й терміни виконання.

**Тема 2. Класифікація документів.** Класифікація службових документів. Поняття про реквізити. Нюанси їх використання. Способи та схема розташування реквізитів. Постійні та змінні реквізити.

**Тема 3. Адміністративне діловодство в готельно-ресторанному господарстві. Документація зовнішньоекономічної діяльності.** Організаційні документи. Статути. Розпорядчі документи в готелях. Система розпорядчих документів: постанови, рішення, накази, розпорядження, вказівки. Характеристика контрактів.

**Тема 4. Документація господарсько-договірної та господарсько-претензійної діяльності.** Різновиди договорів. Складання та оформлення особистих розписок, службових розписок, доручень. Їх особливості. Способи завірення цих документів. Призначення офіційних спеціальних доручень. Складання актів.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОСОБЛИВОСТІ ДОКУМЕНТОВЕДЕННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВАХ**

**Тема 5. Складання та оформлення довідкових, інформаційних, організаційних та розпорядчих документів.** Складання та оформлення документів по особовому складу. Загальна характеристика довідкових документів. Довідки, доповідні, пояснювальні записки і правила їх оформлення. Службові листи, їх види та правила оформлення. Характеристика телеграм, телефонограм, факсограм. Протоколи та правила їх оформлення. Характеристика інструкцій, положень, статутів. Особливості складання та оформлення інструкцій, положень. Характеристика наказів, постанов, розпоряджень. Особливості складання та

оформлення наказів, постанов, розпоряджень. Характеристика документів по особовому складу. Характеристика заяви, автобіографії, характеристики, резюме. Накази по особовому складу. Особливості оформлення трудових книжок і особових карток.

**Тема 6. Організація ведення технологічної документації.** Організаційні форми бронювання номерів (місць). Типи бронювання. Організаційна структура служби прийому та розміщення, професійні, кваліфікаційні вимоги до її персоналу. Технологія обслуговування гостей службою прийому та розміщення. Організаційно-функціональна структура служби харчування при готелях. Фахово-кваліфікаційні вимоги до керівника. Функціональні обов'язки шеф-кухаря. Функції метрдотеля й офіціанта в закладах ресторанного господарства. Технологія обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства.

**Тема 7. Документообіг. Спеціалізована документація. Бездокументаційне діловодство.** Документообіг документів в готельному підприємстві. Реєстрація документів та контроль за виконання документів. Особливості складання та застосування номенклатури справ. Формування та оформлення справи. Підготовка справ до архівного зберігання та використання. Форми документів первинного обліку готелях. Форми документів первинного обліку в закладах харчування. Особливості цих документів, їх оформлення. Мовне забезпечення.

Планування: організація ділових зустрічей. Планування і проведення 5 – хвилинок, семінарів. Організація виставок, кавабрейків, коктейлів. Обслуговування VIP. Реферативне обслуговування керівника.

## **Рекомендована література**

### ***Базова***

1. Безверхий К. В. Облікові документи як первинна складова обліково-звітної інформації підприємства / К. В. Безверхий // Європейський вектор економічного розвитку. – 2013. – № 1 (14). – С. 11-18.
2. Бетге Йорг. Балансоведение [Текст] : науч. издание / Йорг Бетге ; [пер. с нем.] ; науч. ред. В. Д. Новодворский. – М. : Изд-во «Бухгалтерский учет», 2000. – 454 с.
3. Височан О. О. Документування обліку витрат на підготовку та освоєння виробництва нової продукції / О. О. Височан // Економічний вісник Донбасу. – 2014. – № 1 (35). – С. 188-193.



4. Корягін М. В. Концептуальний розвиток методології бухгалтерського обліку [Текст] : монографія / М. В. Корягін, П. О. Куцик. – Львів : ЛКА, 2015. – 239 с.
5. Куцик П. О. Первинний облік в управлінні витратами санаторно-курортних установ / П. О. Куцик, О. М. Чабанюк // Вісник Львівської комерційної академії : збір. наук. праць / [ред. кол. Г. І. Башнянин, В. В. Апопій, О. Д. Вовчак та ін.]. – 2009. – Вип. 30.
6. Марценюк Р. А. Первинний облік на заготівельних підприємствах: управлінський аспект / Р. А. Марценюк // Проблеми теорії і методології бухгалтерського обліку : міжнар. зб. наук. праць / [ред. кол. : Ф. Ф. Бутинець, О. В. Олійник, Н. М. Малюга та ін.]. – Житомир : ЖДТУ, 2010. – № 3 (18). – С. 218-223.

### *Додоміжна*

1. Бровко О. Т. Особливості документування в готельно-ресторанному господарстві / О. Т. Бровко, Н. О. Кузьміна, Н. М. Пастух : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://www.confcontact.com/2008dec/8\\_brovko\\_kuzm.php](http://www.confcontact.com/2008dec/8_brovko_kuzm.php)
2. Волошан І. Г. Організація первинного документообігу товарних операцій в торгівлі / І. Г. Волошан // Інноваційна економіка : всеукр. наук.- виробн. журнал. – 2013. – № 5 (43). – С. 297-300.
3. 6. Інструкція про порядок ведення документообороту при наданні готельних послуг ДП «Укркомунобслуговування» : наказ Державного комітету України у справах містобудування і архітектури від 13.10.2000 р. International Scientific Journal <http://www.inter-nauka.com/> International Scientific Journal <http://www.inter-nauka.com/> № 230 : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://uainfo.biz/legal/baseap/ua-zmtage.htm>
4. Макарук Ф. Первинний облік у системі управління доходами і витратами ринків / Ф. Макарук : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://sophus.at.ua>
5. Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами : наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 16.06.2003 № 157 : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.uazakon.com/big/text451/pg1.htm>
6. Осмятченко В. Електронне документування у бухгалтерському обліку / В. Осмятченко, М. Матюха // Вісник КНТЕУ : збір. наук. праць. – 2013. – № 2. – С. 98-108.
7. Положення про документальне забезпечення записів у бухгалтерському обліку : наказ Міністерства фінансів України від 24.05.1995 р. № 88 : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua /laws/show/z0168-95>.

8. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні : Закон України від 16.07.1999 р. № 996 – XIV : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
9. Садовська І. Б. Документування як основна складова інформаційних ресурсів в управлінському обліку / І. Б. Садовська : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://www.nbuiv.gov.ua/portal/Soc\\_Gum/Ekfor/2011\\_2/68.pdf](http://www.nbuiv.gov.ua/portal/Soc_Gum/Ekfor/2011_2/68.pdf)

**Форма підсумкового контролю успішності навчання : екзамен.**

**Засоби діагностики успішності навчання:**

1. поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
2. підсумковий контроль (контрольна робота, тести).

## АВТОРСЬКИЙ КОЛЕКТИВ:

**КЛАПЧУК В.М.**, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, д.і.н., професор – голова авторського колективу;

**АБРАТ О.Б.**, доцент кафедри біохімії та біотехнології, к.б.н.;

**АНДРУХІВ Я.М.**, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;

**БОГОСЛАВЕЦЬ І.М.**, викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;

**БОРИК В.В.**, доцент кафедри безпеки життєдіяльності, к.х.н.;

**ЗАГНИБІДА Р.П.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.пед.н.;

**КАЛУЦЬКИЙ І.Ф.**, завідувач кафедри туризмознавства і краєзнавства, д.с.-г.н., професор;

**КОТЕНКО Г.С.**, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;

**КОТЕНКО Р.М.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.і.н., доцент;

**ЛОЯК Л.М.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.е.н., доцент;

**МЕНДЕЛА І.Я.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.е.н., доцент;

**НОВОСЬОЛОВ О.В.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.і.н., доцент;

**ОРИШКО С.П.**, доцент кафедри організації туризму та управління соціокультурною діяльністю, к.пед.н., доцент;

**ОРЛОВА В.В.**, доцент кафедри організації туризму та управління соціокультурною діяльністю, к.е.н., доцент;

**ПОЛЬОВА Л.В.**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.пед.н., доцент;

**ХАЦЕВИЧ О.М.**, викладач кафедри органічної та аналітичної хімії, к.т.н.

## **НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ВИДАННЯ**

### **НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ФАХОВИХ ДИСЦИПЛІН ДЛЯ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**Навчально-методичний посібник**

*За редакцією проф. В.М. Кланчука*

Підписано до друку 25.04.2017 року. Формат друку 60x90<sub>1/16</sub>. Ум.  
друк. арк. – 13,75. Замовлення № \_\_\_\_ . Наклад 300 прим.

Друкарня «Фоліант» (ПП Дмитренко Ю.В.),  
м. Івано-Франківськ, вул. Старозамкова, 2, тел. 50-21-65  
e-mail: [foliant@optima.com.ua](mailto:foliant@optima.com.ua),  
[www.foliant.if.ua](http://www.foliant.if.ua)