

Код та назва дисципліни	1-106-6 Організація готельно-ресторанного господарства / Organization of the hotel and restaurant industry
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для спеціальностей усіх галузей знань
Кафедра	Географії
П.І.П. НПП (за можливості)	доц. Грушка В.В.
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс (на якому буде викладатись)	2-3-4 курси
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Базові знання з географії
Що буде вивчатися	Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування. Кейтерінг – як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Класифікація засобів розміщення. Управління якістю надання готельних послуг.
Чому це цікаво/треба вивчати	Готельно-ресторанне господарство є важливою складовою туристичної індустрії. Фахівець в галузі туризму та рекреації повинен орієнтуватись й володіти необхідними знаннями й навичками щодо специфіки та особливостей функціонування закладів розміщення й харчування.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Основи організації готельно-ресторанних комплексів як ланки з надання послуг; принципи організації процесів обслуговування споживачів послуг у ресторанах і готелях; методи й форми організації обслуговування споживачів у ресторанах і готелях; способи й правила подавання страв і напоїв; особливості організації обслуговування банкетів і прийомів; особливості обслуговування туристів з різних країн світу.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	На основі аналізу наявних споживчих благ, використовуючи класифікаційні ознаки, визначати потреби потенційних споживачів ресторанних і готельних послуг; використовувати положення цивільного права при підготовці нормативних та інших документів готельно-ресторанного комплексу; визначити заходи, що можуть забезпечити досягнення визначених цілей або покращити результати діяльності готельно-ресторанного комплексу.
Інформаційне забезпечення	1. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2019. 484 с. 5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
Види навчальних занять	Лекції, практичні (семінарські) заняття
Вид семестрового контролю	Диференційний залік
Максимальна кількість здобувачів	100 осіб
Мінімальна кількість	–