



ТЕХНОЛОГІЯ ГАЛУЗІ

Методичні вказівки до виконання практичних робіт

для здобувачів освітньо-професійного ступеня

фаховий молодший бакалавр

галузь знань 24 Сфера обслуговування

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

денної форми навчання

Любешів 2023

УДК 641/642 (07)
К 66

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»
_____ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій
коледжу

Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»
протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Рекомендовано до видання на засіданні випускної циклової (методичної)
комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого
машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Кравченко Т.Ф.

Укладач: _____ А. С. Корх , викладач спецдисциплін

Рецензент: _____ А. В. Хомич, кандидат технічних наук

Відповідальний за випуск: _____ Кравченко Т.Ф., викладач вищої
категорії, голова циклової методичної комісії педпрацівників харчового
виробництва

Технологія галузі [Текст]: методичні вказівки до виконання практичних робіт
для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший
бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна
справа денної форми навчання/ уклад. А. С. Корх.– Любешів: ВСП
«Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 9 с.

Методичне видання містить текст лекцій, містить контрольні питання до
кожної з тем та перелік рекомендованої літератури. Призначене для студентів
напрямку підготовки «Сфера обслуговування» – денної форми навчання.

©Корх А. С. , 2023

ЗМІСТ

Вступ.....	3
Практична робота № 1. Основні поняття та структура гостинності.....	4
Практична робота № 2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю.....	5
Практичні роботи № 3. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація.....	5
Практичні роботи № 4. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.....	6
Практична робота № 5. Культура обслуговування в готельному господарстві.....	6
Список літературних джерел	7

ПЕРЕДМОВА

Метою вивчення дисципліни “Технологія галузі” є формування у студентів мислення, що базується на знанні основ гостинності, комплексної уяви про сутність гостинності та її складові для практичної діяльності на ринку готельних та ресторанних послуг, ознайомлення з особливостями роботи підприємств індустрії гостинності, формуванні професійної культури та компетентності. Особлива увага приділяється гостинності як засобу досягнення комерційних успіхів підприємства у сфері туризму на основі ефективного використання його потенціалу з орієнтацією на споживача в умовах конкурентного середовища.

Основною метою вивчення навчальної дисципліни «Технологія галузі» для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є формування системи теоретичних знань з проблем розвитку та сучасного стану індустрії гостинності для фундаментальної та спеціальної освіти.

Предметом вивчення дисципліни є загальні поняття з туризму, готельної, курортної та ресторанної справи, міжнародної та державної нормативно-правової бази з питань туристичної діяльності; міжнародні та внутрішні аспекти, масштаби операцій, які впливають на індустрію гостинності в XXI столітті: напрямки, проблеми.

Засвоєння дисципліни за допомогою методичних вказівок дасть можливість здобувачам освіти отримати початкові теоретичні знання і практичні навички з фаху готельно-ресторанна справа і повноцінно використовувати їх у майбутньому вивченні фахових дисциплін.

Практична робота № 1.

Основні поняття та структура гостинності

Мета: з’ясувати особливості розвитку готельно-ресторанної справи в галузі сфера обслуговування.

Завдання: вивчити основні понятійні визначення та основні концепції моделі гостинності.

Навчальні завдання

1. Основні понятійні визначення готельно-ресторанної справи.
2. Типи готельного продукту.
3. Основні концепції моделі гостинності.



1. Виписати та дати визначення наступним поняттям: гостинність, продукти підприємств гостинності, сфера гостинності, ринок готельних послуг, структура індустрії гостинності, готельне господарство, готельний продукт, готельна послуга, готель, аналогічні засоби розміщення.
2. Перерахувати і надати визначення типам готельного продукту.
3. Графічно зобразити основні концепції гостинності.

Практична робота № 2

Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю

Мета: розширити знання про основні типи підприємств готельного господарства.

Завдання: вивчити основні типи групи засобів розміщення та груп готельних господарств.

Навчальні завдання

1. Типи засобів розміщення.
2. Типові групи готельних господарств та їх функціональне призначення.
3. Основні служби готелю та їх функції.



1. Навести перелік засобів розміщення і надати характеристику десяти готельним господарствам за вибором студента.
2. Використовуючи літературу та інтернет-джерела дати характеристику типовим групам готельних господарств.
3. Графічно представити організаційну структуру готелю.

Практичні роботи № 3.

Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація

Мета: ознайомитися з ринком ресторанних послуг.

Завдання: вивчити класифікацію та характеристику підприємств ресторанного господарства.

Навчальні завдання

1. Класифікація підприємств ресторанного господарства.

2. Характеристика типів підприємств ресторанного господарства.
3. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства.
4. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.



Знайти в лекційному курсі, літературних та Інтернет-джерелах відповіді на поставлені навчальні завдання.

Практичні роботи № 4.

Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Мета: вивчення основ обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Завдання: вивчити і знати основні торгівельні приміщення, технологічні процеси та види обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Навчальні завдання

1. Торгівельні приміщення обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття.
2. Технологічні процеси обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
3. Види обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Практична робота № 5.

Культура обслуговування в готельному господарстві

Мета: ознайомитися із основами культури обслуговування в готельному господарстві.

Завдання: знати вимоги до правил обслуговування та якості готельних послуг.

Навчальні завдання

1. Поняття якості готельних послуг.
2. Вимоги до якісного обслуговування.
3. Додаткові готельні послуги

Список літературних джерел

Базова

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства : підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства : підручник. Київ : КНТУ, 2006. 448 с.
3. Готельно-ресторанна справа : навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
4. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2011. 368 с.
5. Лойко О.Т. Туризм и гостинничное хозяйство : учеб. пособ. Томск : Изд. ТПУ, 2007. 152 с.
6. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
7. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : ЦУЛ, 2011. 584 с.
9. Організація туризму : підруч. / за ред І. М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2013. 541 с.
10. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця : навч. посіб. / Б. М. Андрушків та ін. Тернопіль : Вид. ТНТУ. 2010. 300 с.
11. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
12. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2007. 344 с.
13. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. посіб. Київ : "Видавництво Ліра-К", 2016. 280 с.

Допоміжна

1. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм. Готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. Київ : Знання України, 2002. 358 с.

2. Александрова А. Ю. Международный туризм. Москва : Аспект Пресс, 2001. 461 с.
3. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. Київ : ВИРА-Р, 2001. 208 с.
4. Бейдик О. О. Рекреаційно-туристичні ресурси України: Методологія та методика аналізу, термінологія, районування : монографія. Київ : РВЦ "Київський університет", 2001. 395 с.
5. Бейдик О. О. Українсько-російський словник термінів і понять з географії туризму і рекреаційної географії. Київ : РВЦ "Київський університет", 1997. 99 с.
6. Зорин И. В., Квартальнов В. А. Энциклопедия туризма. Москва : Финансы и статистика, 2000. 364 с.
7. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці : Книги-XXI, 2003. 300 с.
8. Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм. Москва : ЮНИТИ, 2003, 1063 с.
9. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ : "Альтерпрес", 2002. 436 с.
10. Менеджмент туристичної індустрії : навч. посіб. / за ред. проф. І.М. Школи. Чернівці, 2003. 596 с.
11. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно–ресторанний бізнес: Менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навч. літ., 2003. 348 с.
12. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. Київ : Кондор, 2005. 408 с.
13. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. / за ред. Федорченка В. К. Київ : Вища шк., 2001. 237 с.
14. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / за ред. Дорогунцова С.І. Київ: Ліра-Київ, 2005. 520 с.
15. Федорченко В. К., Дьорова А. О. Історія туризму : навч. посіб. Київ : Вища шк., 2002. 195 с.
12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі та ін., за заг. ред. Н.О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.

Інформаційні ресурси

1. Законодавство України. URL : <http://www.rada.kiev.ua/>
2. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua/>
3. Державний комітет статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>
4. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>

Технологія галузі [Текст]: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. А.С. Корх. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 9 с.

Комп'ютерний набір і верстка :

А.С. Корх

Редактор: А.С. Корх

Підп. до друку _____ 2023 р. Формат А4.
Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. _____
Обл. вид. арк. _____ Тираж 15 прим.