



**Силабус навчальної дисципліни «Ліцензування послуг готельно-ресторанного бізнесу»**  
**Ступінь вищої освіти – бакалавр**  
**Рік навчання: 3, Семестр: 6**  
**Кількість кредитів: 5**  
**Мова викладання: українська**  
**Підсумковий контроль: диференційований залік**  
**Форма проведення занять: лекції, семінарські заняття**

<b>Назва курсу</b>	Ліцензування послуг готельно-ресторанного бізнесу
<b>Викладач:</b>	Гусятинський Микола Володимирович
<b>Електронна версія курсу:</b>	<a href="https://moodle.dpu.edu.ua/enrol/index.php?id=3857">https://moodle.dpu.edu.ua/enrol/index.php?id=3857</a>

**Коротка анотація до курсу:** Дисципліна «Ліцензування послуг готельно-ресторанного бізнесу» спрямована на засвоєння загальних теоретико-методологічних засад щодо теоретичних основ з питань ліцензування та сертифікації послуг, а також порядком оформлення документів на отримання ліцензій та сертифікатів в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

### 1. Схема дисципліни

№ з/п	Тема
<b>Тема 1</b>	Теоретичні засади розвитку ринку готельно-ресторанних послуг
<b>Тема 2</b>	Організація світового ринку готельно-ресторанних послуг
<b>Тема 3</b>	Стан та тенденції формування ринку готельно-ресторанних послуг на вітчизняному та світовому рівнях
<b>Тема 4</b>	Процеси систем управління якістю послуг у готельно-ресторанному господарстві
<b>Тема 5</b>	Нормативно-правова база ліцензування послуг готельно-ресторанного бізнесу
<b>Тема 6</b>	Ліцензування підприємств готельно-ресторанного бізнесу
<b>Тема 7</b>	Порядок надання ліцензії на готельно-ресторанний бізнес
<b>Тема 8</b>	Міжнародний досвід ліцензування підприємств готельно-ресторанного бізнесу

### 2. Формат курсу:

Очний

Змішаний

**3. Компетентності, які мають бути сформовані у результаті опанування навчальної дисципліни:** здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність працювати у міжнародному контексті; здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту; розуміти принципи і норми права та використовувати їх у професійній діяльності; здатність встановлювати управлінські закономірності бізнес-діяльності та розуміти її закони.

### 4. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні вміти: застосовувати методи менеджменту для забезпечення ефективності діяльності організації; оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації.

## 5. Обсяг курсу

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	32
Семінарські / практичні / індивідуальні заняття	31
Самостійна робота	87

**6. Технічне й програмне забезпечення /обладнання.** У період сесії бажано мати мобільний пристрій (телефон) для оперативної комунікації з викладачем з приводу проведення занять та консультацій. У міжсесійний період комп'ютерну техніку (з виходом у глобальну мережу Internet), доступ до платформи MOODLE, та оргтехніку для комунікації з викладачем та підготовки (друку) рефератів, проектів та інших письмових робіт.

**Неформальна освіта: передбачена** (оцінюється індивідуальна робота за результатами надання сертифікату обсягом 30 годин (1 кредит ECTS) або більше; оцінюється робота за результатами надання сертифікату за темою семінарського заняття).

### 7. Політика оцінювання

**Політика щодо дедлайнів та перескладання:** завдання, які виконуються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (половина балів з максимально можливих). Перескладання модулів відбувається із дозволу дирекції ННІ / Факультету за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

**Політика щодо академічної доброчесності:** письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та диференційованого заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

### 8. Рекомендована література

#### Основна:

1. Балашова Р. Організація діяльності туристичного підприємства. Видавництво : [Центр учбової літератури](#), 2020. 184 с.
2. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. –Х.: ХНАМГ, 2020. 414 с
3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб/ / за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

#### Допоміжна:

1. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Текст] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / В. В. Архіпов. - 3-тє вид. - К. : Центр учбової літератури, 2020. 382 с.
2. Ліцензування, стандартизація в туристичній індустрії, сертифікація туристичних послуг. URL:[https://pidru4niki.com/1494051160368/turizm/litsenzuvannya\\_standartizatsiya\\_turistich\\_niy\\_industriyi\\_s\\_ertifikatsiya\\_turistichnih\\_poslug](https://pidru4niki.com/1494051160368/turizm/litsenzuvannya_standartizatsiya_turistich_niy_industriyi_s_ertifikatsiya_turistichnih_poslug)
3. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посібник / ТНЕУ ; за ред. В. Я. Брича. К. : Ліра-К, 2020. 484 с.
4. Паска М. Сучасні рішення для управління харчовою безпекою в закладах ресторанного господарства. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). Львів, 2020. С. 52–55.
5. Салухіна Н.Г., Язвинська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. - К.: Центр учбової літератури, 2020. 336 с

#### Інформаційні ресурси Інтернет:

1. Електронні книги. URL: <http://www.books.google.com.ua/>

2. Законодавство України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua>
3. Обладнання для шведського столу. URL:  
<http://volodimir.com.ua/ua/statti/obladnannya-dlyashvedskogo-stolu.html>
4. Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. Вернадського. URL: [www.nbuv.gov.ua](http://www.nbuv.gov.ua)
5. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року. URL:  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text>

***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.***