

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технологій та сфери обслуговування
Кафедра готельно-ресторанної справи

**ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

АВТОРСЬКА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни
підготовки бакалавра
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
Шифр за ОПІ 2.1.3

Херсон
2017 рік

Програма розроблена

Якимчук Д.М., доцент кафедри готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук.

Рецензенти:

- д.е.н. професор, перший проректор Жуйков Г.Є., ПВНЗ «Міжнародний університет бізнесу і права», м. Херсон;
- к.т.н. доцент Буряк В.Г., завідувач кафедри інженерії харчового виробництва ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет».

Затверджена

Вченою радою ХДУ

Протокол №__ від _____ р.

Погоджено

НМР ХДУ

Протокол №__ від _____ р.

Протокол №__ від _____ 2017 р.

Голова НМР факультету технологій та сфери
обслуговування _____ (Якимчук Д.М.)

Розглянута на засіданні кафедри готельно-
ресторанної справи

Протокол №__ від «__» _____ 2017 р.

Завідувач кафедри _____ (Орленко О.В.)

ВСТУП

Основою вивчення навчальної дисципліни «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства» є реалізація змісту освіти відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» рівня вищої освіти «бакалавр» у засвоєнні студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності, а також у набутті навичок щодо застосування теоретичних знань з інфраструктури готельно-ресторанного господарства, а також навичок самостійної, творчої роботи, що знадобляться для впровадження інновацій в галузі гостинності.

Під час вивчення дисципліни студенти вивчають основні положення щодо ефективного функціонування закладів гостинності на основі застосування їх інфраструктури, вирішують практичні завдання в галузі.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є технологічне та технічне обладнання закладів готельно-ресторанних господарств.

Міждисциплінарні зв'язки: вивчення даної навчальної дисципліни безпосередньо засновано на освоєнні дисциплін “Нарисна геометрія”, “Інженерна та комп'ютерна графіка”, “Інженерне обладнання будівель”.

Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. **Метою** вивчення дисципліни є формування теоретичних знань і компетенції щодо інфраструктури гостинності та ресторанного сервісу, взаємодії суб'єктів туристичного ринку як складової сфери послуг.

1.2. Основними **завданнями** навчальної дисципліни «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства» є:

теоретичні:

- формування знань та вмінь з проектування інфраструктури споруд готельно-ресторанних господарств.

практичні:

- підготовка студентів до самостійного вирішення практичних завдань із дисципліни “Інфраструктура готельного і ресторанного господарства”.

Компетентності:

- здатність використовувати професійні знання й практичні навички для вирішення практичних завдань з інфраструктури готельного і ресторанного господарства;
- здатність використовувати новітні інформаційні технології в галузі гостинності;
- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми з інфраструктури готельного і ресторанного господарства;

- здатність виконувати професійні обов'язки фахівця з готельної і ресторанної справи.

Очікувані результати навчання:

Студенти повинні:

знати:

- основні нормативні документи, що регламентують розробку та експлуатацію інфраструктури сфери послуг;
- конструктивні елементи та інженерні системи закладів гостинності;
- умови раціональної експлуатації інфраструктури будівель сфери послуг;

вміти:

- приймати принципові рішення щодо проектування, реконструкції та капітального ремонту об'єктів інфраструктури готельно-ресторанного господарства;
- вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом інфраструктури об'єктів галузі гостинності;
- вирішувати основні питання щодо надійності і безпечної експлуатації інфраструктури об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- організовувати підготовку та проведення ремонту інфраструктури будівель, споруд та приміщень об'єктів готельно-ресторанного господарства.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 120 годин / 4 кредити ECTS.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни:

Кількість змістових модулів: 2.

Змістовий модуль 1. Сутність та особливості інфраструктури готельного і ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Взаємозв'язок інфраструктури готельного і ресторанного господарства.

Змістовий модуль 1.

Сутність та особливості інфраструктури готельного і ресторанного господарства

Тема 1. Поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності та її складові

Сутність поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності. Основні визначення та положення ринкової інфраструктури індустрії

гостинності та її складові. Взаємозв'язок ринкової інфраструктури індустрії гостинності з ринковою економікою держави, як складової промисловості.

Тема 2. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності

Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання. Основні положення про виробничу, невиробничу, соціальну та рекреаційну інфраструктури.

Тема 3. Інфраструктура суб'єкта господарювання: виробнича, рекреаційна та соціальна

Суб'єкт господарювання сфери послуг. Виробнича та невиробнича інфраструктури. Соціальна та рекреаційна інфраструктури. Взаємозв'язок основних видів інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи подальшого розвитку інфраструктури суб'єктів господарювання.

Тема 4. Взаємодія суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу

Основні складові суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу. Взаємозв'язок складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу. Основні положення взаємодії суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.

Змістовий модуль 2.

Взаємозв'язок інфраструктури готельного і ресторанного господарства

Тема 5. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності

Поняття виробничої інфраструктури підприємства індустрії гостинності. Основні складові виробничої інфраструктури підприємства. Допоміжні та обслуговуючі цехи та господарства підприємства: ремонтний, інструментальний, енергетичний, транспортний, складське господарство. Допоміжні ділянки та служби, що розміщені у основних цехах. Магістральні об'єкти, комунікаційні мережі, засоби збору та обробки інформації та природоохоронні споруди.

Тема 6. Інфраструктура готельного господарства

Поняття інфраструктури готельного господарства. Основні стадії становлення інфраструктури готельного господарства. Складові інфраструктури готельного господарства та їх взаємозв'язок. Перспективне планування розвитку інфраструктури готельного господарства.

Тема 7. Інфраструктура ресторанного господарства

Поняття інфраструктури ресторанного господарства. Основні стадії розвитку інфраструктури ресторанного господарства. Складові інфраструктури ресторанного господарства та їх взаємозв'язок.

Тема 8. Інфраструктура підприємницької діяльності

Поняття інфраструктури підприємницької діяльності. Основні стадії становлення інфраструктури підприємницької діяльності. Основні складові інфраструктури підприємницької діяльності та їх взаємозв'язок.

Рекомендована література

Основні джерела

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учеб. пособие / С.И. Байлик. - Харьков, госуд. акад. городского хозяйства. – Х., 2009. – 368с.
2. Байлик С.И. Проектирование и эксплуатация гостиниц: учеб. пособие / С.И. Байлик. – Харьков, госуд. акад. городского хозяйства. – Х., 2005. – 272с.
3. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368с.
4. Организация и управление гостиничным бизнесом / под. ред. А.Н. Лесника, И.В. Малицкого, А.К. Чернышева. – М., 2005.
5. Круль Г.Я. Основы готельної справи: навчальний посібник / за редакцією члена-кор. НАН України Дорогунцова С.І. – К.: Ліра-К, 2005. – 520с.

Додаткові джерела

1. Менеджмент туристичної індустрії: навч. посіб. / за ред. І.М. Школи. – Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2003.
2. Ткаченко Т.І. Сталый розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія / Т.І. Ткаченко. – 2-ге вид. – К.: КНТЕУ, 2009.

Інтернет-ресурси

1. <http://kbp.aero/ru/passenger-services/>
2. <http://www.hotel-continent.com/ua/infra/>
3. http://tourlib.net/books_history/fedorchenko632.htm
4. <http://www.hotel-khreschatyk.kiev.ua/ua>
5. <http://www.student-works.com.ua/referats/turizm/305.html>
6. <http://marlemarclub.com.ua/ua/club/territory/#.UEkQEVJR1wc>
7. <http://www.okolica.com.ua/infrastruktura>

4. Форма підсумкового контролю успішності навчання – диф. залік.

5. Засоби діагностики успішності навчання

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю навчальних досягнень студентів.

Використовуються різні методи контролю (усного, письмового), які забезпечують підвищенню мотивації студентів – майбутніх фахівців до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається поточному контролю (тестуванню, усному та письмовому опитуванню, перевірці конспектів) та підсумковому контролю (залік).

Критерії оцінювання знань, умінь та навичок студентів під час складання диф. заліку з навчальної дисципліни «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства»

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
1	2	3	4
90-100	5 відмінно	A	Студент має глибокі міцні і системні знання з усього теоретичного курсу. Вільно володіє понятійним апаратом, знає основні проблеми навчальної дисципліни, її мету та завдання. Він має чітке уявлення про розробку інноваційних продуктів у готельних господарствах, знає та вміє обирати методiku та організувати процес планування інноваційної діяльності підприємств. Правильно застосовує здобуті теоретичні знання на практиці.
82-89	4 добре	B	Студент має міцні ґрунтовні знання, але може допустити неточності у характеристиці сучасних методів інноваційної діяльності в готельному бізнесі.
74-81	4 добре	C	Студент знає програмний матеріал повністю, має практичні вміння з підготовки документальної бази та виконання завдань щодо планування інноваційної діяльності готельних підприємств, але має труднощі у формулюванні висновків.
64-73	3 задовільно	D	Студент знає основні теми курсу, але його знання мають загальний характер, іноді не підкріпленні прикладами.
60-63	3 задовільно	E	Студент знає не всі теми на достатньому рівні. Замість чіткого термінологічного визначення пояснює матеріал на побутовому рівні. Має прогалини у теоретичних знаннях та практичних вміннях

1	2	3	4
35-59	2 незадовільно	FX	Студент має фрагментарні знання з усього курсу. Не володіє термінологією, понятійний апарат не сформований. Не вміє викласти програмний матеріал. Практичні вміння не сформовані.
1-34	2 незадовільно	F	Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії під керівництвом викладача та самостійно