

Міністерство освіти і науки України
Херсонський державний університет
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

В.о. завідувача кафедри
готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу



О.В. Орленко

“03” вересня 2018 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА

спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

факультет **Економіки та менеджменту**

2018 – 2019 навчальний рік

Робоча програма з навчальної дисципліни “Інфраструктура готельного і ресторанного господарства” для студентів 2-го курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Розробники: Якимчук Д.М., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

Робоча програма **затверджена** на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Протокол від “03” вересня 2018 року № 2

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу



(підпис)

(Орленко О.В.)

(прізвище та ініціали)

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань 24 Сфера обслуговування	Варіативна (вибіркова)	
	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>		
Модулів – 1	Спеціальність (професійне спрямування): <u>Курортна справа</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Загальна кількість годин - 150		Семестр:	
		3-й	3-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,6 самостійної роботи студента – 5,6	Ступінь вищої освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		16 год.	8 год.
		Практичні, семінарські	
		42 год.	6 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
92 год.	136 год.		
Вид контролю: диф. залік			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить (%):

для денної форми навчання – 39 / 61;

для заочної форми навчання – 9 / 91.

Мета та завдання навчальної дисципліни

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

Завдання:

- **теоретичні** – формування знань та вмінь із функціонування інфраструктури споруд готельно-ресторанного господарства.
- **практичні** – підготовка студентів до самостійного вирішення практичних завдань із дисципліни “Інфраструктура готельного і ресторанного господарства”.

Компетентності:

- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів;
- організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації;
- організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Очікувані результати навчання:

В результаті вивчення дисципліни 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.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні 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.

Мовленевий розвиток студента зумовлений формуванням мовленевої, комунікативної компетенції, що забезпечують її повноцінне спілкування в людському суспільстві.

Міждисциплінарні зв'язки

Зміст дисципліни пов'язаний із змістом дисциплін, що викладаються на 1, 2 та 3 курсах: “Нарисна геометрія”, “Інженерна та комп'ютерна графіка”, “Деталі машин та основи конструювання”.

Програма навчальної дисципліни

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 дільниці 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.

Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Сутність та особливості інфраструктури готельного і ресторанного господарства												
Тема 1. Поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності та її складові	18	2	5	-	-	11	20	2	2	-	-	16
Тема 2. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності	18	2	5	-	-	11	19	2	1	-	-	16
Тема 3. Інфраструктура суб'єкта господарювання: виробнича, рекреаційна та соціальна	19	2	5	-	-	12	18	-	-	-	-	18
Тема 4. Взаємодія суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу	20	2	6	-	-	12	18	-	-	-	-	18
Разом за змістовим модулем 1	75	8	21	-	-	46	75	4	3	-	-	68
Змістовий модуль 2. Взаємозв'язок інфраструктури готельного і ресторанного господарства												
Тема 5. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності	18	2	5	-	-	11	18	-	-	-	-	18
Тема 6. Інфраструктура готельного господарства	18	2	5	-	-	11	20	2	2	-	-	16
Тема 7. Інфраструктура ресторанного господарства	19	2	5	-	-	12	19	2	1	-	-	16
Тема 8. Інфраструктура підприємницької діяльності	20	2	6	-	-	12	18	-	-	-	-	18
Разом за змістовим модулем 2	75	8	21	-	-	46	75	4	3	-	-	68
Усього годин	150	16	42	-	-	92	150	8	6	-	-	136

Змістові модулі навчальної дисципліни

Денна форма

III семестр

1 змістовий модуль

Тема: Сутність та особливості інфраструктури готельного і ресторанного господарства

Лекційні модулі

1. Поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності та її складові.
2. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності.
3. Інфраструктура суб'єкта господарювання: виробнича, рекреаційна та соціальна.
4. Взаємодія суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.

Практичні модулі

1. Служба обслуговування готельно-ресторанних господарств.
2. Матеріально-технічне постачання, інженерно-технічна служба, санітарно-технічне обслуговування готельно-ресторанних господарств.
3. Холодне та гаряче водопостачання, каналізація і сантехнічне устаткування, система опалення готельно-ресторанних господарств.
4. Вентиляції і кондиціонування повітря готельно-ресторанних господарств.

Модулі самостійної роботи

Виконання індивідуальних завдань. Розробка схем окремих складових інфраструктури готельних і ресторанних господарств.

Підсумкова тека:

Контрольна робота за індивідуальними завданнями.

2 змістовий модуль

Тема: Взаємозв'язок інфраструктури готельного і ресторанного господарства

Лекційні модулі

1. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності.
2. Інфраструктура готельного господарства.
3. Інфраструктура ресторанного господарства.
4. Інфраструктура підприємницької діяльності.

Практичні модулі

1. Ліфтове господарство і система енергозабезпечення готельно-ресторанних господарств.
2. Виробнича система готельно-ресторанних господарств.
3. Продовольче і матеріально-технічне забезпечення готельно-ресторанних господарств.
4. Складське і транспортне обслуговування готельно-ресторанних господарств.

Модулі самостійної роботи

Виконання індивідуальних завдань. Розробка схем окремих складових інфраструктури готельних і ресторанних господарств.

Підсумкова тека:

Контрольна робота за індивідуальними завданнями.
Семестровий диф. залік.

Заочна форма

Змістові модулі навчальної дисципліни

III семестр

1 змістовий модуль

Тема: Сутність та особливості інфраструктури

готельного і ресторанного господарства

Лекційні модулі

1. Поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності та її складові.
2. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності.

Практичні модулі

1. Служба обслуговування готельно-ресторанних господарств.
2. Матеріально-технічне постачання, інженерно-технічна служба, санітарно-технічне обслуговування готельно-ресторанних господарств.

Модулі самостійної роботи

Виконання індивідуальних завдань. Розробка схем окремих складових інфраструктури готельних і ресторанних господарств.

Підсумкова тека:

Контрольна робота за індивідуальними завданнями.

2 змістовий модуль

Тема: Взаємозв'язок інфраструктури готельного і ресторанного господарства

Лекційні модулі

1. Інфраструктура готельного господарства.
2. Інфраструктура ресторанного господарства.

Практичні модулі

1. Виробнича система готельно-ресторанних господарств.
2. Продовольче і матеріально-технічне забезпечення готельно-ресторанних господарств.

Модулі самостійної роботи

Виконання індивідуальних завдань. Розробка схем окремих складових

інфраструктури готельних і ресторанних господарств.

Підсумкова тека:

Контрольна робота за індивідуальними завданнями.

Семестровий диф. залік.

Підсумкова тека

Методи навчання

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання виконано на достатньому рівні, що сприяє розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця курортної справи з урахуванням індивідуальних особливостей учасників навчального процесу й спілкування.

Для забезпечення формування професійних здібностей студентів широко впроваджуються інформаційні технології з використання графопроекторів та мультимедіа з одночасним використанням комп'ютерної техніки, що значно покращує уявне мислення студентів та сприяє підвищенню їх успішності. Робота зі студентами виконується на ситуаційному рівні з залученням імітаційного формування уявлень та понять, а також із формуванням стійкого бачення пройденого матеріалу навчальної дисципліни з ситуаційним мисленням. Студенти отримують навички в опрацюванні та вивченні матеріалу та можуть аналізувати певні фактори та робити висновки.

Методи контролю

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання виконано на достатньому рівні, що сприяє розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця курортної

справи з урахуванням індивідуальних особливостей учасників навчального процесу й спілкування.

Для забезпечення формування професійних здібностей студентів широко впроваджуються інформаційні технології з використання графопроєкторів та мультимедіа з одночасним використанням комп'ютерної техніки, що значно покращує уявне мислення студентів та сприяє підвищенню їх успішності. Робота зі студентами виконується на ситуаційному рівні з залученням імітаційного формування уявлень та понять, а також із формуванням стійкого бачення пройденого матеріалу навчальної дисципліни з ситуаційним мисленням. Студенти отримують навички в опрацюванні та вивченні матеріалу та можуть аналізувати певні фактори та робити висновки.

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

Використовуються такі методи усного та письмового контролю знань та умінь студентів з навчальної дисципліни, які сприяють підвищенню мотивації студентів – майбутніх фахівців галузі гостинності до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається письмовому, програмованому, практичному контролю.

Система оцінювання та вимоги

№	Види навчальної діяльності (робіт)	модуль 1	модуль 2	Сума балів
		1 семестр		
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- письмова робота (конспект, тези лекційних матеріалів)	0	0	0
	- усне опитування на семінарському занятті	20	20	40
	- тощо			
2.	Самостійна робота	10	10	20
3.	Контрольна робота (підсумкова) або тестування	20	20	40
	Поточне оцінювання (разом)	50	50	100
	Разом балів			100

Рекомендована література

Базова література

1. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368с.
2. Організація і управління сучасним готелем / під. ред. А.Н. Лесніка, І.В. Малицького, А.К. Чернишева. – М., 2005. – 422с.
3. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник / за редакцією члена кор. НАН України Дорогунцова С.І. – К.: Ліра-К, 2005. – 520с.

Допоміжна література

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

Інформаційні ресурси

6. <https://mon.gov.ua/ua/npa>
7. <https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>
8. <http://library.nuft.edu.ua/>
9. <http://nbuv.gov.ua/>
10. <http://ekhsuir.kspu.edu/>
11. <http://csm.kiev.ua/nd/nd.php?b=1>
12. <http://journals.uran.ua/>