

ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: 1, Семестр: 1

Кількість кредитів: 4 Мова викладання: українська

Керівники курсу

канд. пед. наук., викладач **Сопіга Віктор Борисович**

Контактна інформація

ел. пошта – vsopiha@tntpu.edu.ua

Опис дисципліни

Дисципліна «Інфраструктура готельно-ресторанного господарства» спрямована на теоретичну та практичну підготовку фахівців з таких питань: визначення основних напрямків розвитку закладів готельних і рестораних господарств в Україні і в світі; з'ясування основних понять та термінології інфраструктури; засвоєння типології засобів розміщення у контексті соціальної та виробничої інфраструктури; визначення процесів створення та вдосконалення інфраструктури готельних і рестораних господарств.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 4	1. Історичний розвиток інфраструктури готельно-ресторанних господарств.	Знати етапи історичного розвитку готельного господарства. Характеризувати розвиток європейської, американської та української індустрії гостинності.	Практ. завдання, питання
2 / 4	2. Готельний бізнес у портретах видатних організаторів.	Знати та вміти аналізувати внесок видатних організаторів готельного бізнесу, зокрема Цезаря Рітца, Елсворта Мілтона Статлера, Джона Уїлларда Марріотта, Конрада Хілтона та інших.	Практ. завдання, питання
2 / 4	3. Види інфраструктури готельного господарства.	Знати основні види інфраструктури готельного підприємства: соціальна інфраструктура, виробнича інфраструктура, структурні елементи системи технічного обслуговування підприємства.	Практ. завдання, питання
2 / 4	4. Інфраструктура різних типів засобів розміщення.	Знати особливості інфраструктури засобів розміщення залежно від призначення: транзитні підприємства готельного господарства, підприємства готельного господарства ділового призначення, готельні підприємства для відпочинку (спортивного туризму та відпочинку, масового туризму тощо).	Практ. завдання, питання

2 / 4	5. Інфраструктура готелів Європи та України.	Усвідомлювати динаміку показників міжнародного туризму, рейтинги серед країн світу за кількість іноземних туристів, що відвідали країну, за доходами та витратами на міжнародний туризм. Вміти аналізувати готельну індустрію, динаміку їх завантаженості, структуру готельних брендів Європи та України.	Практ. завдання, питання
2 / 4	6. Тенденції розвитку світової готельної індустрії.	Бути обізнаним в сучасному стані ринку готельних послуг та ролі франчайзингових відносин у розширенні діяльності готельних ланцюгів, тенденціях ринку готельних послуг.	Практ завдання, питання
2 / 4	7. Інфраструктура розваг споживачів та анімаційних служб.	Знати сутність організації відпочинку, дозвілля і розваг. Вміти аналізувати чинники, що впливають на формування інфраструктуру розваг. Бути обізнаним в готельних анімаційних послугах і програмах. Уміти аналізувати рівні забезпеченості анімаційної бази в готельних підприємствах.	Практ. завдання, питання
2 / 4	8. Інфраструктура готелів малої місткості.	Бути обізнаним в світовому досвіді створення готелів малої місткості. Знати та вміти аналізувати чинники, що впливають на розвиток малих готелів, нормативно-правове регулювання діяльності малих готелів в Україні.	Практ. завдання, питання
2 / 4	9. Інфраструктура еко-готелів.	Знати негативний вплив закладів розміщення туристичної інфраструктури на навколишнє середовище. Вміти аналізувати чинники, що впливають на розвиток еко-готелів, проблеми та перспективи розвитку еко-готелів в Україні.	Практ завдання, питання
2 / 4	10. Інфраструктура ділового туризму.	Знати сутність ділового туризму, роль та значення бізнес-центрів і бізнес-готелів у діловій інфраструктурі. Вміти аналізувати фактори, що впливають на розвиток ділового туризму, сучасний стан та проблеми розвитку бізнес-готелів в Україні.	Практ завдання, питання

Літературні джерела

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посібник. 2-е вид. Київ: Центр учбової літ., 2012. 342 с.
3. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
4. Бойко М. Г. Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: підручник / Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: 2006. 448 с.
5. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2012. 414 с.

6. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

7. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.

8. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. 2-е вид., перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.

9. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посібник. Київ: ЦУЛ, 2007. 300 с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (80 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності); перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів); мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- **Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим; за об'єктивних причин (наприклад хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (виконання 3 лабораторно-практичних робіт, що передбачають використання знань та вмінь з тем 1–5): практичні завдання, співбесіда, опитування відповідних теоретичних питань і підсумкове модульне тестування	30
Модуль 2 (виконання 3 лабораторно-практичних робіт, що передбачають використання знань та вмінь з тем 6–10): практичні завдання, співбесіда, опитування відповідних теоретичних питань і підсумкове модульне тестування.	30
ІНДЗ	20
Підсумкове тестування (теми 1–10).	20

Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовний модуль № 1			Змістовний модуль № 2			ІНДЗ	Підсум. контроль	Сума
Пр. 1	Пр. 2	Пр. 3	Пр. 4	Пр. 5	Пр. 6			
10	10	10	10	10	10	20	20	100
30			30			20	20	100

Формування програмних компетентностей

Індекс в матриці ОП	Програмні компетентності
СК 05	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 06	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
СК 08	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
СК 09	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК 13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Формування програмних результатів навчання

Індекс в матриці ОП	Програмні результати
РН 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
РН 06	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
РН 15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
РН 25	Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених стандартом та освітньою програмою.