

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> Рік навчання: <u>2-й</u>, семестр <u>4-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Менеджменту зовнішньо-економічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму</u> Мова викладання: <u>українська</u>
Лектор курсу	к.е.н., ст. викладач Табенська Оксана Ігорівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	tabenska@vsau.vin.ua, oksana.tabenska.68@gmail.com

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Інфраструктура готельно-ресторанного господарства» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

ПРЕРЕКВІЗИТИ І ПОСТРЕКВІЗИТИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Кулінарна етнологія», «Мікробіологія», «Хімія».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанній справі».

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Інфраструктура готельно-ресторанного господарства» спрямована на дослідження номенклатури існуючих послуг і обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства різних типів та форм власності; принципів організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства різних типів, класів, форм власності, а також методів обслуговування; принципів організації та здійснення виставкової і фестивальної діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни "Інфраструктура готельного та ресторанного господарства" є формування у студентів глибоких теоретичних знань навичок для забезпечення конкурентоспроможності закладу готельно-ресторанного господарства завдяки прийняттю оптимального функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивченню останніх досягнень закордонного досвіду в сфері гостинності і впровадженні його в практику діяльності закладу готельного та ресторанного господарства.

Задачі вивчення навчальної дисципліни: студенти мають вивчити сферу готельно-ресторанного господарства і формування сучасної мережі її закладів, як вагової складової індустрії гостинності, а саме:

1. Історію розвитку підприємств ресторанного господарства;
2. Загальні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства;
3. Організаційно-правові форми організації підприємств ресторанного господарства;
4. Класифікацію закладів ресторанного господарства;
5. Організацію роботи складського, тарного та транспортного господарств;

6. Виробничий процес як основу формування закладу ресторанного господарства, основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства;

7. Характеристику типів закладів ресторанного господарства, характеристику послуг закладів ресторанного господарства;

8. Організацію роботи спеціалізованих заготівельних цехів, організацію роботи доготівельних цехів;

9. Організацію обслуговування бенкетів за столом, особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

Інтегральні компетентності. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові) компетентності (ФК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

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 (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

Програмні результати:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 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.

ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

Використані: модель навчання «Перевернутий клас» (Flipped Class); «Лекція удвох» - обговорення певної теми відбувається з двох різних позицій у діалогічному спілкуванні двох викладачів; семінар-диспут; дистанційне навчання; брейнстормінг («мозковий штурм»); дискусія із запрошенням фахівців; групова дискусія; груповий (співпраця в малих групах); колективний; колективно-груповий; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; майстер-класи; метод аналізу і діагностики ситуації; метод інтерв'ю (інтерв'ювання); метод проєктів; проблемний (проблемно-пошуковий) метод.

План вивчення навчальної дисципліни

Тиждень		Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності та її складові	2	2	6
2	Тема 2. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності	2	1	7
3	Тема 3. Інфраструктура суб'єкта господарювання: виробнича, рекреаційна та соціальна	2	1	6
4	Тема 4. Взаємодія суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу	2	2	7
5	Тема 5. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності	2	2	8
6	Тема 6. Інфраструктура готельного господарства	2	2	9
7	Тема 7. Інфраструктура ресторанного господарства	2	2	8
8	Тема 8. Інфраструктура підприємницької діяльності	2	2	8
9	Тема 9. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	2	2	8
10	Тема 10. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства	2	2	9
11	Тема 11. Організація роботи спеціалізованих заготівельних цехів	2	2	7
12	Тема 12. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	2	2	8
13	Тема 13. Організація роботи доготівельних цехів	2	2	9
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, вноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять.

Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

Орієнтовний перелік тем індивідуальних творчих завдань

1. Охарактеризуйте поняття ринку.
2. Охарактеризуйте об'єктивні основи виникнення ринку і його характерні риси.
3. Які Ви знаєте функції ринку та його структуру?
4. Які Ви знаєте основні елементи ринкового механізму?
5. Поняття ринкової інфраструктури
6. Взаємозв'язок ринкової інфраструктури з ринковою економікою держави, як складової промисловості
7. Складові інфраструктури та їх взаємозв'язок
8. Перспективне планування розвитку туристичної інфраструктури
9. Основні стадії розвитку інфраструктури готельного господарства
10. Рекреаційна інфраструктура
11. Поняття виробничої інфраструктури підприємства
12. Основні стадії розвитку інфраструктури ресторанного господарства
13. Поняття інфраструктури готельного господарства

14. Сутність поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності
15. Поняття інфраструктури підприємницької діяльності
16. Перспективне планування розвитку інфраструктури готельного господарства
17. Соціальна інфраструктура: житлово-комунальна, побутового обслуговування населення
18. Моделі ринкової економіки
19. Основні складові інфраструктури підприємницької діяльності
20. Визначте складові виробничої структури підприємства

Завдання для групового проєктування

1. Використання зарубіжного досвіду та створення проєктів використання інформаційних технологій у сфері гостинності.
2. Дослідження категорій споживачів у готельно-ресторанній сфері.
3. Дослідження факторів, які ефективно впливають на інфраструктуру ресторанного господарства.
4. Дослідження переваг інтеграції, диверсифікації для розвитку готельно-ресторанного бізнесу.
5. Дослідження стратегій розвитку сфери туризму, зокрема готельно-ресторанної сфери.
6. Дослідження взаємодії суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу
7. Дослідження історії виникнення перших закладів харчування у різних країнах світу.
8. Характеристика Кулінарних фестивалів у світі.
9. Дослідження гамстротурів у світі.
10. Знайомство з ефективною діяльністю відомих шеф-кухарів світу.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	14	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	32	щотижнево	Усне та письмове опитування

3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти, віртуальні екскурсії, проведення екскурсій) використання папки туриста (Закони, словник, наукові статті за темами), використання туристичного словника за темами, для створення кросвордів (словниковий диктант), ситуаційних завдань, проведення культурно-історичних брейн-рингів Відвідування туристичних форумів, Форумів готельно-ресторанної сфери	34	4 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист, використання туристичних карт для опитування студентів (Замки, аквапарки, фортеці, морські узбережжя), (словниковий диктант), побудова віртуальних та реальних туристичних маршрутів (презентації), дослідження, планів туристичних маршрутів перегляд віртуальної екскурсії
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у системі
Разом		100		

Список основної та додаткової літератури

Основна

1. М. Мальська, В. Худо. Туристичний бізнес: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
2. Устименко Л. М. Основи туризмознавства: Навчальний посібник. 2-е вид. Київ: Альтерпрес, 2011. 345 с.
3. Міжнародний туризм : навч. посіб. Т.В. Божидарнік [та ін.]. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 307 с.
4. С.Галасюк, С. Нездоймінов. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 178 с.
5. Н.Кудла. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 152 с.
6. М.Мальська. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.
7. М.Мальська. Основи маркетингу у туризмі. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 336 с.
8. Любчук О.К. Організація туризму. Основи туризмознавства :

навч. посібник. Маріуполь : ГВУЗ "ПДТУ", 2018. 154 с.

Додаткова

1. Г. Круль. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
2. Шершньова З.Є. Стратегічне управління: підручник. Київ: Видавництво "Київський національний економічний університет". 2004. 699 с.
3. Демиденко С. Формування стратегічного набору підприємства. *Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету*. 2015. № 39. С. 80-85.
4. Табенська О.І. Інноваційні тенденції розвитку ресторанного бізнесу *Економіка, фінанси, право*. 2019. № 1. С. 31-34.
5. Табенська О.І. Особливості діяльності сфери гостинності в умовах пандемії. *Вісник Дніпропетровської державної фінансової академії*. 2021. 1.(71). С. 40-45.
6. Табенська О.І. Тенденції розвитку соціального підприємництва. *Держава та регіони*. 2021. № 1. (118). С. 79-85.

Інформаційні ресурси:

1. Zahlen-Daten-Fakten. *Deutschertourismusverband*. 2011. URL: <https://www.deutschertourismusverband.de/service/touristische-informationsnorm-tin.html> (Дата звернення: 15.01.2020).
2. Готелі та ресторани Котбуса. URL: <https://www.agoda.com/uk-ua/altstadthotel-am-theater/hotel/cottbus-de.html?cid=-218> (Дата звернення: 15.01.2020).
3. "HoReCa.Restart": у Вінниці відбудеться форум для працівників готельно-ресторанної сфери. URL: <https://vezha.ua/horeca-restart-u-vinnytsi-vidbudetsya-forum-dlya-upravlyayuchykh-pratsivnykiv-i-majbutnih-restoratoriv/> (дата звернення: 21.11.2021).
4. Дишкантюк О. В. Теоретичні основи функціонування індустрії гостинності. *Економіка: реалії часу*. 2015. № 6 (22). С. 96-101. URL: <http://files/archive/2015/n6.html>
5. Дишкантюк О. В., Мартієнко А.І. Сутність гостинності як економічної категорії. *Економіка: реалії часу*. 2017. № 2 (30). С. 72-78. URL: <http://economics.opu.ua/files/archive/2017/No2/72.pdf>
6. Капліна Т.В., Капліна А. С., Капліна А. С. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку. *Збірник наукових праць "Проблеми і перспективи розвитку підприємництва"*. 2021. № 27. С. 116-127. URL: <http://ppb.khadi.kharkov.ua/index> (дата звернення: 16.07.2022).
7. Довгаль Г.В. Сучасні тенденції розвитку світового готельного бізнесу. *Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна*. 2019. Вип. 9. С. 190-196. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/dovgal3.htm (дата звернення: 16.07.2022).
8. Жарко В.Є., Панченко К.Г., Іваник Н.М., Островська Г.Й. Сучасні

тенденції розвитку індустрії гостинності. *VIII Всеукраїнська науково-практична конференція пам'яті почесного професора ТНТУ, академіка НАН України М.Г.Чумаченка: „Інновації: аспекти управління, виробництва, сфери обслуговування“*. 28 березня 2019 р. Тернопіль. ТНТУ. С.30-31. URL: <http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28209?locale=ja> (дата звернення: 16.07.2022).

9. Група Accor Hotels – світовий лідер у сфері подорожей. URL: <https://ua.interfax.com.ua/news/press-release/437305.html> (дата звернення: 2.07.2022).

10. Редько В.Є., Русіна А.О. Міжнародний досвід формування сталої інфраструктури готелю. *Ефективна економіка*. 2018. № 12. С. 96-101. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/12_2018/92.pdf (дата звернення: 7.07.2022).

11. Демиденко С. Формування стратегічного набору підприємства. *Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету*. 2015. № 39. С. 80-85.

12. Терещук Н.В. Методологічні основи розвитку сервісології в ресторанному господарстві. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2021. № 1-2 (3-4). С. 75-83. URL: <http://itsf.chdtu.edu.ua/article/view/242686> (дата звернення: 12.07.2022).

13. Про Стратегію сталого розвитку України до 2030 року. Проект Закону України 9015 від 07.08.2018. URL: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=64508 (дата звернення: 25.01.2021).

Контроль і оцінка результатів навчання

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10

4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	Всього за атестацію 2	30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Шкала оцінки знань здобувача

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	задовільно
60-65	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку чи екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт, індивідуальні та групові творчі завдання, тестування	Критерії оцінювання
90-100%	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
73-89%	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
55-72%	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
35-54%	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
15-34%	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0-15%	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.