

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інфраструктура готельного, ресторанного господарства

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма «Готельна-ресторанна справа»

Код та найменування спеціальності 241 «Готельна-ресторанна справа»

Шифр та найменування галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університета

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу
Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Нікітчина Тетяна Іванівна , кандидат технічних наук,
доцент, Коротич Олена Миколаївна, старший викладач

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «02» серпня 2021 р. №1

Завідувач кафедри _____ Лебеденко Т.Є.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності
241 Готельно-рестранна справа
(код та найменування спеціальності)

Голова ради _____ Ткач В.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми _____ Лебеденко Т.Є.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «30» серпня 2022 р. № 1

Секретар Методичної ради академії _____ Мураховський В.Г.
(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	5
2	Зміст дисципліни:	5
2.1	Програма змістовних модулів	5
2.2	Перелік лабораторних робіт	6
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	7
3	Критерії оцінювання результатів навчання	8
4	Інформаційне забезпечення	9

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета. Вивчення дисципліни «Інфраструктура готельного, ресторанного господарства та туризму» передбачає впровадження сучасних інфраструктурних технологій на підприємствах ресторанного та готельного бізнесу. Вивчення інфраструктури і тенденції технологізації готельно-ресторанної діяльності як складової сучасної сфери гостинності.

Завдання.

- ознайомлення з законодавством України щодо інноваційної діяльності на підприємствах індустрії гостинності;
- вивчення інфраструктурних складових в залежності від особливостей функціонування сучасних готельних і ресторанних підприємств;
- ознайомлення студентів з особливостями впровадження різних типів інфраструктури в різних країнах світу;
- ознайомлення з характером впровадження типових інфраструктурних складових на підприємствах сфери послуг в Україні;

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- міждержавні національні стандарти класифікації готельно-ресторанних підприємств;
- знати специфіку інфраструктуру засобів розміщення-готелів, баз відпочинку, кемпінгів і спортивних таборів;
- знати специфіку інфраструктури ресторанів, кафе, столових, барів;
- головні параметри, за якими характеризують особливості інфраструктурної складової структур в готельно-ресторанній сфері.

вміти:.

- аналізувати стан готельних і ресторанних підприємств, згідно з державними стандартами України ;
- опанувати міжнародні системи класифікації готельних і ресторанних підприємств;
- застосовувати отримані знання в практичній діяльності на підприємствах готельно-ресторанної сфери;
- розв'язувати задачі щодо визначення інфраструктурної складової при наданні послуг.

1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Інфраструктура готельного, ресторанного господарства та туризму» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки бакалаврів.](#)

Інтегральна компетенція:

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 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

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

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

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 02. Здатність організувати 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.

Програмні результати навчання:

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Наступні дисципліни – Організація готельного господарства; Організація ресторанного господарства.

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у другому семестрі денної та заочної форми навчання

Кількість кредитів ЄКТС - 4, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	42	20	22
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна - 78		Заочна - 104

2.Зміст дисципліни

2.1.Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: «Інфраструктура готельного господарства» .

№ теми	Зміст теми	Години денна/заочна
1.	Предмет та задачі вивчення дисципліни.	2/2
2.	Історія появи готелів і ресторанів у різних країнах світу та на Україні.	2
3.	Класифікація і типологія готелів і ресторанів в Україні. Основи діючого законодавства в сфері готельного бізнесу.	2/2
4.	Поняття інфраструктури підприємства.	2/2
5.	Особливості інфраструктури вестибюльної групи приміщень готелю	1
6.	Інфраструктура номерного фонду готелів.	1
7.	Інфраструктура адміністративних і додаткових приміщень у готелях різної категорії.	1
8.	Характеристика санітарно-технічних приміщень готелів.	1
9.	Особливості інфраструктури засобів розміщення: баз відпочинку, кемпінгів, санаторіїв із координуванням їх діяльності, вимоги до кваліфікації персоналу.	1

Змістовний модуль 2:«Інфраструктура ресторанного господарства»

1	Характеристика інфраструктури столової.	2/2
2.	Інфраструктурні складові кафе.	1
3	Особливості інфраструктури барів.	1
4	Виробнича інфраструктура підприємств ресторанного господарства. Основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу	1
5	Додаткові приміщення ресторанів.	1
6	Професійна культура та етика готельно-ресторанної сфери, різні професійні ситуації та відповідальність за результати своєї діяльності	1
	Разом з дисципліни	20/8

2.2 Теми практичних занять

№ практ.роб.	Назва практичної роботи	Години денна/заочна
1.	Типологія готельних підприємств	1/2
2.	Характеристика інфраструктури житлового блоку готелів.	1/2
3.	Інженерно-технічні приміщення готелів.	1
4.	Склад виробничої інфраструктури готельного підприємства: основні та обслуговуючі сфери	1
5.	Інфраструктура приміщень культурно-масового обслуговування готельного підприємства.	2
6.	Сучасний стан інфраструктури готельних господарств України: регіональний аспект з організацією сервісно-виробничого процесу.	2
7	Характеристика інфраструктури засобів розміщення: бази відпочинку, кемпінгів, санаторіїв	2
8	Характеристика виробничої інфраструктури столової.	2
9	Характеристика виробничої інфраструктури кафе.	2
10	Особливості інфраструктури барів.	2

11	Характеристика виробничої інфраструктури ресторанів.	2/2
12	Інфраструктурна складова додаткових приміщень ресторанного господарства.	2/2
13	Культура ділового спілкування в індустрії готельно-ресторанного бізнесу та ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії	2
	Всього	22/8

2.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	денна	заочна	Приклади завдань до самостійної роботи
1.	Поняття інфраструктури підприємства. Виробнича інфраструктура готелів. Виробнича інфраструктура ресторанного господарства. Характеристика соціальної інфраструктури та служб обслуговування підприємств готельно-ресторанного господарства.	10	17	Опрацювати матеріал і дати письмову відповідь: Аналіз типів виробничої інфраструктури готельно-ресторанних підприємств
2.	Характеристика інженерно-технічних систем обслуговування готельного підприємства. Характеристика санітарно-технічних систем обслуговування ресторанного господарства.	10	17	Опрацювати матеріал і дати письмову відповідь: Особливості приміщень санітарно-технічного призначення
3	Особливості інфраструктури готелю в залежності від його типу та класу. Особливості інфраструктури ресторанного господарства в залежності від його класу та типу. Особливості організації та функціонування підприємств додаткових послуг та розваг, що входять до складу готелю та ресторану.	14	17	Опрацювати матеріал і дати письмову відповідь: Аналіз інфраструктурних особливостей готелів та ресторанів в залежності від категорії та спеціалізації закладу.
4	Особливості управління готельним підприємством на прикладі існуючих всесвітніх сітей. Особливості управління сіттю ресторанних підприємств. Сучасні автоматизовані системи управління готелів.	14	17	Опрацювати матеріал і дати письмову відповідь: Аналіз всесвітніх готельних ланцюгів та особливості їх управління.

5	Розвиток і застосування інформаційних технологій в ресторанному господарстві. Енергозберігаючі технології в сучасному ресторанному господарстві.	15	18	Опрацювати матеріал і дати письмову відповідь: Аналіз енергозберігаючих інфраструктурних складових в готель-ресторанних комплексах
6	Інфраструктура найкращих ресторанів світу. Характеристика ресторанного фуддизайну.	15	18	Опрацювати матеріал і дати письмову відповідь Аналіз особливостей використання фуддизайну в інфраструктурі сучасних ресторанів.
7	Всього	78	104	

3 Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий (диф. залік)
Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min д/з	max д/з	денна			заочна		
			Кільк. робіт, одини ць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одини ць	Сумарні бали	
				min	max			min
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. «Інфраструктура готельного господарства» .								
Робота на лекціях	1	32	9	9	18	3	3	6
Робота на практичних заняттях	1/3	31.5/5	7	7	10.5	2	6	10
Самостійна робота	3	44	3	9	12	4	12	16
Виконання індивідуальних завдань	2/3	43/6	3	6	9	3	9	18
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100
Змістовий модуль 2. Фахова складова освіти								
Робота на лекціях	1	32	6	6	12	2	2	4
Робота на практичних заняттях	2/3	33/5	6	12	18	1	3	5
Самостійна робота	2/3	44	3	6	12	5	15	20
Виконання індивідуальних завдань	2/2	2.5/ 4.2	3	6	8	5	10	21
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	100
Можливість отримання додаткових балів								

Рейтинг за творчі здобутки студентів (у тому числі результатів неформальної освіти)	0	10	–	0	10	–	0	10
---	---	----	---	---	----	---	---	----

Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт та заліку

Модульні контрольні роботи складаються з відповідей на 2 теоретичні та 1 практичне питання.

Таблиця 1

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	30	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 15 балів за кожну відповідь)
2	Розробка схеми організації навчального процесу ВНЗ в залежності від його ступеню.	20	Максимальний бал нараховується за умов, що завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і оформлено належним чином

Таблиця 2

Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
15-10	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
9-5	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
4-3	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
2-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

10. Інформаційні ресурси

Базові:

1. Конспект лекцій з курсу «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства» [Електронний ресурс]: для студентів, які навчаються за спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищ. Освіти бакалавр ден. Та заоч. Форм навчання / Л. А. Тітомир, О. А. Пацела ; відп. За вип. А. К. Д'яконова ; Каф. Ресторанно-готельна справа і туризм (РГСіТ). — Одеса : ОНАХТ, 2020. — Електрон. Текст. Дані: 97 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1302955>

2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу

«Інфраструктура готельно-ресторанного господарства» [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 «Готельно-ресторанна справа». Ступінь вищ. Освіти бакалавр ден. Та заоч. Форм навчання / Л. А. Тітомир, К. О. Жовтяк, О. М. Коротич ; відп. За вип. А. К. Д'яконова ; Каф. Ресторанно-готельна справа і туризм (РГСіТ). — Одеса : ОНАХТ, 2020. — Електрон. Текст. Дані: 38 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1303011>

3. Методичні вказівки до виконання самостійних робіт з курсу «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства» [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за навч. Планом бакалаврів спец. 6.140103 ден. І заоч. Форм навчання / Л. А. Тітомир, К. О. Жовтяк, О. М. Коротич ; відп. За вип. А. К. Д'яконова ; Каф. Ресторанно-готельна справа і туризм (РГСіТ). — Одеса : ОНАХТ, 2020. — Електрон. Текст. Дані: 18 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1302937>

Додаткові:

1. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні; Класифікація готелів/Розр.Л.Шишкіна-Офіц.вид.-К:Держспоживстандарт України,2004-3,13с
2.ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».(чинний від 01.07.2004).

3.ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» (чинний від 01.10.2006).

4.ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

5.Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Держ. Турист. адмін. України від 16.03.2004р. №19-<http://rada.gov.ua/parvo>

6.ДБН В 2.2.8-20: 2008 Будинки і споруди. Готелі

7.ДБН А.2.2-1-2003 Проектування. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд. Основні положення проектування

8.ДБН В.2.2-11-2002 Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення

9.ДБН В.2.2-13-2003 Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди

10.ДСанПіН 239-96 Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювання в житлових будинках. Планування і вибір (ISO 4190-6:1984, IDT)

11. ДСТУ ISO 6309:2007 Протипожежний захист. Знаки безпеки. Форми та колір

12.НАПБ А.01.001-2004 Правила пожежної безпеки в Україні.