

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента

ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Луцьк – 2022

Силабус освітнього компонента «ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» підготовки бакалавра, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

Укладач: Єрко І.В., кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



Терещук О. С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л. В.

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна /освітньо-наукова/освітньо-творча програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Вибірковий
Кількість годин/кредитів 150/5		Рік навчання -3
		Семестр - 5
ІНДЗ:		Лекції -10 год.
		Практичні - 20 год.
		Самостійна робота - 110 год.
Мова навчання	Українська	

II. Інформація про викладача

Викладач: Єрко Ірина Володимирівна, кандидат географічних наук, доцент

Контактна інформація викладача:

Телефон +380668897418

Електронна пошта: ierko@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Банкова, 9, корпус С ВНУ імені Лесі Українки

Кафедра – туризму та готельного господарства

Факультет – географічний

Дні занять: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>.

III. Опис освітнього компонента

1. Анотація

ОК «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства» побудований так, щоб у результаті вивчення теоретичного матеріалу і виконання практичних та індивідуальних завдань студенти могли розв'язувати як навчальні задачі, так і конкретні ситуації у практичній діяльності.

2. Пререквізити

Вивчення ОК передбачає попереднє засвоєння кредитів з теорії та практики готельного господарства.

3. Постреквізити

У процесі навчання студенти сформуєть систему спеціальних знань з елементів готельної та ресторанної інфраструктури, набудуть практичних вмінь і навичок загальних

закономірностей розвитку елементів інфраструктури в ринкових умовах, формування та функціонування інфраструктури підприємств відпочинку.

4. Мета і завдання

Метою ОК «Інфраструктура туризму та відпочинку» є формування у студентів системного мислення та комплексу знань про інфраструктуру готельного і ресторанного господарства.

Завдання: -визначення основних напрямків розвитку закладів готельного і ресторанного господарства на Україні і в світі;

- з'ясування основних понять та термінології інфраструктури;
- вивчення загальної характеристики та особливостей готельних послуг;
- засвоєння типології засобів розміщення у аспекті інфраструктури, як сукупності різних організацій, що надають додаткові послуги;
- визначення власних ресурсів інфраструктури готельного господарства;
- з'ясування інфраструктури готельного господарства як каталізатора господарського освоєння економічно менш розвинених районів;
- системного підходу до виробничої та соціальної інфраструктури [3].

В результаті вивчення даного курсу студент повинен

Знати:

- основні напрямки розвитку України в сфері задоволення попиту споживачів у готельних і ресторанных послугах;
- основні напрямки та перспективи розвитку інфраструктури у готельно-ресторанному господарстві;
- системний підхід до організації матеріально-технічної бази для впровадження додаткових послуг у готелях;
- етапи створення власних ресурсів інфраструктури;
- системного підходу до виробничої та соціальної інфраструктури;
- організаційно-методичні основи сучасних систем надання додаткових послуг;
- інфраструктуру закладів ресторанного господарства у аспекті їх призначення;
- процеси створення системи інфраструктури готельно-ресторанных комплексів.

Студент повинний вміти:

- визначати інфраструктуру готелю, залежно від типу;
- розробляти додаткові послуги властиві окремому засобу розміщення;
- визначати інфраструктуру у закладах готельного господарства на підставі надання додаткових послуг;
- визначати інфраструктуру у закладах ресторанного господарства на підставі надання додаткових послуг;
- моделювати матеріально – технічну базу закладу для створення інфраструктури певного закладу;
- розробляти функції менеджерів з організації надання додаткових послуг у готелях;
- розробляти основні задачі менеджерів з організації надання додаткових послуг у ресторанах.

5. Результати навчання (компетентності).

В результаті вивчення ОК студенти отримують компетенції щодо набуття професійних знань та практичних навичок з організації надання анімаційних послуг в туризмі.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК)

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 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;

Результати навчання

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

6. Структура ОК

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Кон сул.	См. роб.	*Форма контролю/ Бали
Змістовий модуль 1. Організація проведення експертизи						
Тема 1. Вступ. Основні поняття та термінологія інфраструктури. Загальна характеристика чинників формування інфраструктури у готелях.	25	2	4	2	17	ДС, ІРС / 6
Тема 2. Формування інфраструктури готельного господарства. Ресурси інфраструктури готелів.	30	2	4	2	22	ДС, ІРС / 6
Тема 3. Види інфраструктури готельного господарства та особливості діяльності готелів.	30	2	4	2	22	ДС, ІРС / 6
Разом за модулем 1	85	6	12	6	61	18
Змістовий модуль 2. Організація анімаційних послуг у засобах розміщення						
Тема 4. Інфраструктура різних типів засобів розміщення.	32	2	4	2	24	ДС, ІРС / 12
Тема 5. Інфраструктура різних типів закладів ресторанного господарства.	33	2	4	2	25	ДС, ІРС / 12
Разом за модулем 2	65	4	8	4	49	32
ІНДЗ						ІНДЗ / 18
Самостійна робота						25
Контрольна робота						25

*Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв'язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ –

робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору, тощо

7. Завдання для самостійного опрацювання

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Вступ. Основні поняття та термінологія інфраструктури Загальна характеристика чинників формування інфраструктури у готелях.	17
2	Тема 2. Туристична інфраструктура: сутність і характеристика. Формування інфраструктури готельного господарства. Ресурси інфраструктури готелів.	22
3	Тема 4. Види інфраструктури готельного господарства та особливості діяльності готелів. Фактори, що впливають на інфраструктуру готельного господарства. Принцип формування інфраструктури різних типів засобів розміщення	22
4	Тема 8. Інфраструктура різних типів засобів розміщення.	24
5	Тема 9. Інфраструктура різних типів закладів ресторанного господарства. Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного господарства	25
Разом		110

ІV. ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Послідовність вивчення ОК полягає у наступному:

1. Першочергово студенти ознайомлюються із лекційним матеріалом.
2. Після ознайомлення із лекцією у студентів розпочинаються практичні заняття. Виконання практичних занять відбувається послідовно від 1 до 9. У кожній практичній роботі є питання для обговорення та аудиторні завдання. Відповіді на питання до обговорення студенти дають усно (це питання які викладач задає додатково при захисті практичної роботи), а на аудиторні завдання дають письмові відповіді (відповідь повинна бути написана у зошиті). Кожна практична робота оцінюється відповідно до встановленого балу у силабусі.
3. ОК передбачено написання контрольних модулів, це можуть бути тести, розгорнуті питання як усно так і письмово.
4. Також ОК передбачено самостійну роботу та написання індивідуального завдання. Перелік питань для самостійного опрацювання прикріплений в силабусі, студенти повинні до іспиту ознайомитись із запропонованими питаннями та орієнтуватись у них. Щодо ІНДЗ, то воно виконується індивідуально, за нього ставиться оцінка відповідно до повноти його виконання. Перелік питань до ІНДЗ викладач дає на початку семестру.
5. Семестрова оцінка за залік виводиться за загальною кількістю балів, які набрав студент протягом семестру (практичні роботи, індз, самостійна робота, контрольна робота). Якщо студента не влаштовує та кількість балів яку він набрав протягом семестру, то він може підвищити свої бали лише на другій відомості (відомість А) і при цьому усі попередні бали будуть скасовані, отже студенту доведеться набирати бали знову, давши відповіді на питання до заліку.

Політика щодо академічної доброчесності.

Академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання і провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
- посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надання достовірної інформації про результати власної освітньої (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації».

Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перекладання.

Відвідування занять є обов'язковим. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Пропущені заняття відпрацьовувати під час консультацій. Студент повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь у навчальному процесі.

Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з ОК або прописує на інтернет-платформі курсу. Якщо студент не здає практичну роботу вчасно (відповідно вказаних термінів), то з кожним тижнем максимальна кількість балів зменшується. Перекладання завдань поточного контролю та модульного контролю при вивченні ОК узгоджується з політикою ЗВО.

V. Підсумковий контроль

Шкала оцінювання знань здобувачів освіти з освітніх компонентів, де формою контролю є залік

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перекладання)

Форма контролю – залік. Оцінювання знань здобувачів освіти здійснюється під час поточного контролю за результатами виконання практичних робіт, самостійної роботи та контрольної роботи. Усі результати додаються, набрана студентом протягом семестру сума балів є оцінкою за залік. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної вище. Якщо студента не влаштовує його поточний бал, то він може його підвищити на другій відомості, але при цьому усі попередні бали будуть скасовані.

Перелік питань до заліку

1. Суть і значення інфраструктури.
2. Складові інфраструктури ринку та товарного ринку. Елементи інфраструктури підприємства.
3. Значення соціальної інфраструктури у діяльності підприємства.
4. Складові інфраструктури готельного і ресторанного господарства.
5. Сутність матеріально-технічної бази готельного господарства.
6. Основні напрями і ефективність розвитку виробничої інфраструктури підприємства готельного і ресторанного господарства.
7. Особливості формування інфраструктури в ринкових умовах.
8. Шляхи підвищення ефективності виробничої інфраструктури готельного і ресторанного господарства.
9. Спільні та відмінні риси різних закладів ресторанного господарства.
10. Товарно-матеріальні ресурси готелю.
11. Розрахунок потреби в різних видах матеріальних ресурсів.
12. Розрахунок запасів матеріальних ресурсів і методика їхнього нормування.
13. Шляхи економії і раціонального використання матеріальних ресурсів у готельному господарстві.
14. Шляхи підвищення ефективності управління товарно-матеріальними ресурсами готелів.
15. Принцип формування інфраструктури регіонів світу.

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

1. Белявцев, М.І. Інфраструктура товарного ринку: навч. посібник для студ. вузів. К.: Центр навч. літ-ри, 2005. 410 с.
2. Варипаєва Л. М. Інфраструктура готельного і ресторанного господарства: методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни. Харків, 2015, 74 с.
3. Інфраструктура готельного і ресторанного господарства: методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни. Запоріжжя, 2020, https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php?file=/564582/mod_resource/content/docx
4. Мальська М. П., Філь М. І. Коспект лекцій «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства» для студентів денної та заочної форм навчання галузі знань 24 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа»
5. Мальська М. П., Філь М. І. Методичні вказівки та завдання для практичних і семінарських занять з дисципліни «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства» для студентів денної та заочної форм навчання галузі знань 24 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа».
6. Белов, М.А., Антанец, О.В., Шевчук, І.А., Кухта, А.А. Управління виробничою інфраструктурою. Навч. посібник. -К.: КНЕУ, 1997. 208 с.
7. Готелі та інші місця для тимчасового проживання : статистичний бюлетень / Державний комітет статистики України. К. : Держкомстат України, 2010. 204 с.

8. Готельне господарство: основні показники, оцінка якості послуг: Навч. посіб. / Київ, ін-т туризму, економіки і права / В.К. Федорченко, І.М. Мініч. К., 1999. 76 с.

9. Філь М. І. Силабус курсу «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства» 2017-2018 навчального року <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/Sylabus-kursu-Infrastruktura.pdf>

Допоміжна :

10. Готельне обслуговування в готельних та туристичних комплексах / За ред. В. К. Федорченко. Навч. посіб. К., 1999. 140 с.

11. Гребельник О. П. Основи зовнішньоекономічної діяльності: Підручник. К.: Центр навчальної літератури. 2004. 384 с.

12. Єрко І. В. Заклади дозвілля та розваг Північно-Західного економічного району України : *Актуальні проблеми розвитку природничих та гуманітарних наук* : збірник матеріалів II Міжнар. наук.-практ. конф. / відп. ред. доц. Н. В. Коленда. Луцьк, 2017. С 228-230.

13. Єрко І. В. Культурно-пізнавальний туризм альтернативного спрямування Волинської області : *Суспільно-географічні чинники розвитку регіонів* : матеріали Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції присвяченої 35-річчю створення кафедри економічної та соціальної географії у Східноєвропейському національному університеті імені Лесі Українки (м. Луцьк, 6–7 квітня 2017 р.) / за ред. Ю. М. Барського, С. О. Пугача. Луцьк : ПП Іванюк В. П., 2017. С. 161-163.

14. Єрко І. В. Культурно-дозвіллева діяльність Волинської області як складова розвитку туризму регіону : Міжнародна наукова географічна конференція м. Берегове, 31.03. 01.04. 2016 р. с. 555-562.