



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)
Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	Інфраструктура готельного і ресторанного господарства
Викладач	Зайченко Володимир Васильович , доктор економічних наук, професор, професор кафедри економіки, підприємництва та готельно- ресторанної справи
Контактний телефон викладача	+380504871253
E-mail:	v_zaychenko@ukr.net
Обсяг та ознаки дисципліни	Вибіркова дисципліна професійної підготовки Форма контролю: залік Загальна кількість кредитів – 4, годин – 120. Формат: очний (offline / face to face) / дистанційний (online). Мова викладання: українська
Консультації	Консультації проводяться відповідно до графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber, Telegram за домовленістю.
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні.

1. Мета і завдання дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Інфраструктура готельного і ресторанного господарства» є надання студентам належних теоретичних знань щодо основ організації інфраструктурних підрозділів підприємства готельного і ресторанного господарства та розвинути практичні навички вирішення задач оптимізації забезпечення виробництва необхідними ресурсами, обґрунтування вибору постачальників, організації транспортних та складських процесів тощо.

Завдання дисципліни є:

- засвоєння теоретичних основ функціонування інфраструктурних підрозділів підприємств готельно-ресторанного господарства;
- формування знань про структуру та роль допоміжних і обслуговуючих підрозділів у забезпеченні ефективної діяльності підприємства;

- вивчення принципів організації транспортного, складського, постачальницького та сервісного обслуговування у сфері HoReCa;
- набуття практичних навичок з оптимізації ресурсного забезпечення виробництва і споживчого сервісу;
- розвиток вмінь щодо обґрунтування вибору постачальників та ефективної організації логістичних процесів;
- формування здатності застосовувати сучасні методи управління інфраструктурними системами в готельному та ресторанному бізнесі;
- виховання у студентів комплексного підходу до вирішення виробничо-економічних завдань у сфері гостинності.

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

знати:

- основи організації інфраструктурних підрозділів підприємств готельного і ресторанного господарства;
- принципи функціонування транспортного, складського, постачальницького та сервісного забезпечення у сфері HoReCa;
- сучасні підходи до оптимізації ресурсного забезпечення виробничих і сервісних процесів;
- вимоги до вибору постачальників і партнерів для ефективного функціонування підприємств гостинності;
- роль і значення інфраструктури у підвищенні конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу.

вміти:

- аналізувати структуру та ефективність роботи інфраструктурних підрозділів підприємств HoReCa;
- обґрунтовувати вибір постачальників, транспортних та логістичних рішень;
- організовувати складські, транспортні та сервісні процеси з урахуванням специфіки діяльності підприємств гостинності;
- застосовувати методи оптимізації ресурсного забезпечення виробництва та обслуговування клієнтів;
- розробляти пропозиції щодо удосконалення інфраструктурного забезпечення готельного і ресторанного господарства.

набути соціальні навички (soft skills):

- здійснювати професійну комунікацію з постачальниками, партнерами та колегами;
- працювати в команді над вирішенням виробничо-логістичних завдань;
- розвивати організаторські здібності та відповідальність у процесі управління інфраструктурними процесами;
- критично оцінювати виробничі ситуації та приймати ефективні управлінські рішення.

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення.

При організації освітнього процесу в Центральнотукаїнському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу; Положення про організацію вивчення вибіркового навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО; Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Інфраструктура готельного господарства та особливості надання готельних послуг.

Тема 1. Основні поняття та термінологія інфраструктури. Загальна характеристика та особливості готельних послуг.

Тема 2. Загальна типологія засобів розміщення. Цільові ринки та належні засоби розміщення.

Тема 3. Інфраструктура готельного підприємства у залежності від призначення.

Тема 4. Загальна характеристика надання додаткових послуг у готелях.

Змістовний модуль 2. Спеціальна інфраструктура.

Тема 5. Спеціальна інфраструктура.

Тема 6. Основні напрямки розвитку закладів ресторанного господарства.

Тема 7. Основи організаційної структури закладів ресторанного господарства.

Тема 8. Протокол та етикет - культура офіційного спілкування.

Тема 9. Особливості інфраструктури готельно- ресторанних комплексів.

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю здобувачів, усне опитування, письмовий контроль.

Рейтинг здобувачів вищої освіти із засвоєння дисципліни визначається за 100 бальною шкалою, у тому числі:

- перший рубіжний контроль – 50 балів;
- другий рубіжний контроль – 50 балів.

Семестровий залік полягає в оцінці рівня засвоєння здобувачем вищої освіти навчального матеріалу на лекційних і практичних заняттях та виконання індивідуальних завдань за стобальною, дворівневою («зараховано», «не зараховано») та шкалою ЄКТС результатів навчання.

6. Рекомендовані джерела інформації:

Основні

1. 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>.
2. Редько В. Є. Застосування концепції Кайдзен в готельному у сервісі. Інфраструктура ринку. 2022. Вип. 65. С. 104–109. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastructure65-18>.
3. Матвійчук Л., Барський Ю., Лепкий М., Карпюк І., Подоляк В. Напрями фінансового забезпечення розвитку туристичної галузі України в сучасних умовах. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2021. № 4 (39). С. 570–577. URL: <https://doi.org/10.18371/v4i39.241444>.
4. Капліна Т.В., Капліна А. С. Індустрія гостинності України: тендернції розвитку. Збірник наукових праць "Проблеми і перспективи розвитку підприємництва". 2021. № 27. С. 116-127. URL: <http://ppb.khadi.kharkov.ua/index>.

Додаткові:

1. Гуцалюк О.М., Бондар Ю.А., Зайченко В.В. Динамічні процеси готельно-ресторанного і туристично-рекреаційного бізнесу в стратегічному розвитку національної економіки України. *Вісник економічної науки України*. 2024. № 2 (47). С.43-49 [https://doi.org/10.37405/1729-7206.2024.2\(47\).43-49](https://doi.org/10.37405/1729-7206.2024.2(47).43-49).
2. Готельна справа [Текст] : навч. посіб. / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2021. — 300 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1835082>.
3. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. №40. URL : <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40>.
4. Stroumpoulis A., Kopanaki , Oikonomou M. The Impact of Blockchain Technology on Food Waste Management in the Hospitality Industry. ENTRENOVA – ENTERprise REsearch INNOVAtion. 2022. №7(1). Рр. 419–428. URL : <https://doi.org/10.54820/CQRJ6465>.
5. Рогова Н.В., Окіпна А.А. Інновації додаткових послуг в готелях/ матеріалах XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік (25 квітня 2024 року).
6. Рогова Н.В., Оніщенко О.Д. Інноваційні підходи до управління готельно-ресторанним бізнесом: досвід розвинених країн / Економіка та суспільство Випуску 63/2024.
7. Рогова Н. В., Рибаківа С. С., Белозьоров Є. О. Вплив міжнародних стандартів на якість обслуговування у готелях та ресторанах // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: "Економічні науки". – 2024. – №6. Стор. 11-18.

8. Рогова Н. В., Оніщенко О. Д. Переваги інновацій для підвищення якості обслуговування в готелях та ресторанах. Економіка та суспільство. 2024. № 68.

Законодавчі та нормативні документи:

1. Національна стратегія із створення безбар'єрного простору в Україні на період до 2030 року. Розпорядження Кабінету міністрів України № 366-р від 14.04.2021 р. Київ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/>
2. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 № 1023- XII зі змінами та доповненнями. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV зі змінами та доповненнями. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/436-15> .
4. Закон України «Про курорти» від 5 жовтня 2000 р. № 2026–III // Режим доступу: [http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2026– 14](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2026–14).

Інформаційні ресурси (офіційні сайти):

1. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>
2. Готельний та ресторанний бізнес: <http://prohotelia.com.ua/>
3. Кращі заклади ресторанного господарства України. URL: <https://reston.ua/>
4. Каталог франшиз ресторанів і кафе в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://joinposter.com/ua/katalog-franshiz>.