

Силабус курсу
Інфраструктура готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 24 Сфера обслуговування
спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: IV, Семестр: 7

Кількість кредитів: 4 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП

Мазур Володимир Степанович

к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу
mazur_volodymyr@ukr.net, +38(098)710-61-65

Опис дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни є теоретичні, методичні та практичні положення щодо формування та оптимізації інфраструктури готельного бізнесу, її специфікою та особливостями планування та організації роботи у готельних підприємствах.

Мета дисципліни «Інфраструктура готельно-ресторанного бізнесу»: ознайомити студентів з інфраструктурою готельно-ресторанного бізнесу, її специфікою та особливостями планування та організації роботи у ресторанах та готельних підприємствах.

Структура курсу

Години	Тема	Результати навчання	Завдання
1 / 1	Тема 1. Організація функціональних приміщень готельного господарства.	Характеристика підприємства готельного господарства, як складного комплексного об'єкта. Функціональна організація приміщень готелю залежно від місткості.	Тести
1 / 1	Тема 2. Організація адміністративних та адміністративно-управлінських приміщень у готельному закладі.	Склад та організація адміністративних приміщень готельного підприємства, їх функціональна характеристика. Основні вимоги до адміністративної групи приміщень в готелі. Основні типи організаційних структур управління підприємством готельного господарства. Сутність і завдання адміністративно-управлінської служби засобу розміщення.	Кейси
2 / 2	Тема 3. Організація приміщень житлової групи.	Характеристика номеру, як окремого приміщення для тимчасового проживання. Основні вимоги до організації номерного фонду готелю. Характеристика різних типів номерів. Характеристика та просторова організація приміщень для побутового обслуговування на поверсі. Функціональна характеристика основних комунікаційних вузлів на поверсі (коридор, хол) готельного закладу.	Тестування, опитування
1 / 1	Тема 4. Організація приміщень приймально-вестибюльної групи.	Склад та організація приміщень приймально-вестибюльної групи. Функціональна характеристика приміщень приймально-вестибюльної групи. Основні вимоги до приміщень приймально-вестибюльної групи засобу розміщення.	Питання
1 / 1	Тема 5. Організація роботи служби прийому і розміщення (reserption) в готельних підприємствах.	Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних підприємств. Організація роботи служби бронювання і резервування місць у готелях	Ділові ігри

		Сутність основних технологічних операцій служби прийому і розміщення. Організація робочих місць служби прийому і розміщення з використанням технологічних процесів у роботі готельного підприємства.	
2/ 2	Тема 6. Організація служби експлуатації номерів у готельному закладі.	Технологічний алгоритм гостьового циклу. Організація роботи служби обслуговування.	Питання, тести
1/ 1	Тема 7. Клінінг та основні його складові технологічного процесу у готельному закладі.	Сутність технологічних процесів та хронологія обслуговуючих циклів клінінгу. Основні необхідні навички усіх типів прибирання. Хімчистка, як основна із складових технологічних операцій клінінгу.	Тестування, опитування
2/ 2	Тема 8. Технологія прибиральних робіт навколишньої території, вестибюльної групи приміщень та житлових груп приміщень.	Види та особливості прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях готельного підприємства. Особливості проведення прибиральних робіт у різних типах приміщень готельного підприємства. Нормативне забезпечення та контроль якості прибиральних робіт. Організація білизняного господарства.	Питання, тести
2/2	Тема 9. Організація інформаційного обслуговування в підприємстві готельного господарства.	Значення інформаційного обслуговування для підвищення готельного сервісу. Організація роботи інформаційної служби готелю.	Тестування, опитування
1/ 1	Тема 10. Організація інженерних та технічних служб засобу розміщення.	Основні функції та структура інженерно-технічної служби готелю. Організація роботи санітарно-технічного устаткування готелю	Кейси, тести
1/ 1	Тема 11. Організація енергетичного господарства готельних підприємств.	Організація експлуатації матеріально-технічної бази готельного підприємства. Організація енергетичного господарства готельних підприємств.	Питання, тести
2/ 2	Тема 12. Організація закладів ресторанного господарства засобу розміщення.	Склад та організація закладів ресторанного господарства засобу розміщення, їх функціональна характеристика. Основні вимоги до закладів ресторанного господарства. Особливості організації обслуговування в номерах.	Ділові ігри
1/ 1	Тема 13. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.	Завдання, зміст і основні напрями організації допоміжних служб. Система організації продовольчого постачання та особливості його планування. Система організації матеріально-технічного постачання та особливості його планування. Аналіз продовольчого і матеріально-технічного постачання та заходи зниження витрат при їх використанні.	Тестування, опитування
1/ 1	Тема 14. Організація складського і тарного господарства.	Система організації складського і тарного господарства. Особливості організації тарного господарства. Перспективи використання механізації та автоматизації у складському і тарному господарствах.	Питання, тести
2/ 2	Тема 15. Організація службово-побутових та господарських приміщень.	Склад та організація службово-побутових та господарських приміщень, їх функціональна характеристика. Основні вимоги до службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.	Питання, тести
1/ 1	Тема 16. Організація приміщень культурно-дозвілєвого призначення.	Склад та організація приміщень культурно-дозвілєвого призначення. Функціональна характеристика приміщень культурно-дозвілєвого призначення. Основні вимоги до приміщень культурно-дозвілєвого призначення.	Тестування, опитування
1/ 1	Тема 17. Організація приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.	Склад та організація приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення. Функціональна характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.	Ділові ігри

		Основні вимоги до приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.	
2/ 2	Тема 18. Організація приміщень побутового обслуговування та торгівлі.	Склад та організація приміщень побутового обслуговування та торгівлі Функціональна характеристика приміщень побутового обслуговування та торгівлі. Основні вимоги до приміщень побутового обслуговування та торгівлі засобу розміщення	Тестування
1/ 1	Тема 19. Організація надання додаткових послуг у підприємстві готельного господарства.	Характеристика основних послуг в готелі. Характеристика додаткових послуг за оплату в готелі. Організація транспортного обслуговування в готельному закладі.	Ділові ігри

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Нормативна

1. Закон України «Про туризм»: За станом на 20 січня 2003 р. / Верховна Рада України. – К.: Парламентське видавництво 2018. – 20с.
2. Закон України «Про захист прав споживачів».
3. Закон України «Про затвердження Правил роботи підприємств громадського харчування».
4. Закон України «Про заходи щодо попередження та зменшення вживання тютюнових виробів і їх шкідливого впливу на здоров'я населення».
5. Господарський кодекс України. – К.: „Велес”, 2016. – 162 с.
6. Податковий кодекс України: Закон України від 23 груд. 2010 р. №2856-VI.
7. ДБН В.2.2- 20:2018 Будинки і споруди. Готелі.
8. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93) “Основні вимоги до робочої документації”.
9. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
10. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
11. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.
12. ДСТУ 4527:2006 Національний стандарт України. Послуги туристичні засоби розміщення. Терміни та визначення.
13. Постанова КМУ Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) / 2016.
14. Постанова КМУ № 803 “Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об’єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)”.
15. Наказ Мінінфраструктури України “Про затвердження форми свідоцтва про встановлення категорії готелю”

Базова

16. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання України, 2016. – 352 с.
17. Готелі та інші місця для тимчасового проживання. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2018.
18. Готелі та інші місця для тимчасового проживання. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2019.
19. Готельна справа: Навчальний посібник / О.В. Арпуль, А.Г. Абрамова, Ю.А. Мирошник, О.В. Собін. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300 с.
20. Діяльність підприємств сфери послуг: Статистичний бюлетень. – К : Держкомстат України, 2019. -166 с.
21. Колективні засоби розміщування в Україні у 2010 році. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2016.
22. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль. – К.: ЦУЛ, 2019. – 368с.
23. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. 2-

- ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
24. Лук'янова Л.Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л.Г. Лук'янова, Д.Т. Дорошенко, І.М. Муніч; за ред. проф. В.К. Федорченка. – К. : Вища шк., 2019. – 237 с.
 25. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. / М.П.Мальська, І.Г. Пандяк. – Київ: ЦУЛ, 2018. – 472с.
 26. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. Пос./під аг. Ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаус. – К.: Кондор, 2018. – 460 с.
 27. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посібник / за ред. Мазаракі А.А. – К. : КНТЕУ, 2020. – 307 с.
 28. Проектування готелів: навч. посібник / за ред. Мазаракі А.А. – К. : КНТЕУ, 2012. – 340 с.
 29. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах (на прикладі готельного комплексу "Братислава") : Посібник / Х.Й. Роглев, В.Л. Маркелов; Ред. І.М. Мініч. – К. : КУТЕП, 2017. – 163 с.
 30. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. – К.: Кондор, 2019. – 408 с.
 31. Роглев Х.Й., Левітас Г.Г., Драпушко Р.Г., Гарагонич В.В. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти: навч. Посіб. / під аг. Ред. Мунін Г.Б. – К.: Кондор-Видавництво, 2019. – 443 с.
 32. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г.Розметова, Т.Л.Мостенська, Т.В.Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: «Абетка» - ФОП СИСИН О.В., 2018. – 432с.
 33. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник / Т.Г. Сокол. – К. : Альтерпрес, 2019. – 447 с.

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3	Заліковий модуль 4 (екзамен)
20 %	20 %	20 %	40 %
1. Опитування під час заняття (Тема 1-11 по 5 балів) = 55 балів 2. Письмова робота = 45 балів.	1. Опитування під час заняття (Тема 12-19 по 5 балів) = 40 балів 2. Письмова робота = 60 балів.	1. Участь у тренінгу = 30 балів. 2. Підготовка та захист КПІЗ - макс. 70 балів	1. Відповідь на два запитання, кожне з яких = 20 балів, а у підсумку = 40 балів 2. Практичне завдання = 60 балів

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом