

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ А. С. МАКАРЕНКА

ФІЗИКО-МАТЕМАТИЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА БІЗНЕС-ЕКОНОМІКИ ТА АДМІНІСТРУВАННЯ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан фізико-математичного
факультету

Каленик М. В.

« 28 » січня 2021 року



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

галузь знань 05 Соціальні та поведінкові науки
(шифр і назва напряму підготовки)

спеціальність 051 Економіка
(шифр і назва спеціальності (тей))

освітня-програма/програми освітньо-професійна програма Економіка першого
(бакалаврського) рівня вищої освіти

спеціалізація Економіка готельно-ресторанного бізнесу

Мова навчання українська

Погоджено науково-методичною
комісією фізико-математичного
факультету

« 28 » січня 2021 р.

Голова Одінцова О.О., к.фіз.-мат.наук, доц.
(ПБ, науковий ступінь, вч. звання)

Суми – 2021


Розробник: Мартиненко В.О., к. держ. упр., доцент кафедри бізнес-економіки та адміністрування Сумського державного педагогічного університету імені А. С. Макаренка

Робоча програма розглянута і схвалена на засіданні кафедри бізнес-економіки та адміністрування Сумського державного педагогічного університету імені А. С. Макаренка

Протокол № 6 від «21» січня 2021р.

Завідувач кафедри

Кудріна О. Ю. д.е.н., професор кафедри бізнес-економіки та адміністрування



Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Освітній рівень: «бакалавр»	Цикл загальної підготовки	
		Рік підготовки:	
2020-2021-й			
Семестр			
2-й		2-й	
Лекції			
20 год.			
Практичні			
20 год.			
Лабораторні			
-		-	
Самостійна робота			
48 год.			
Консультації:			
2 год		-	
Вид контролю: залік			
Загальна кількість годин – 90			

1. Мета вивчення навчальної дисципліни «Інфраструктура готельно-ресторанного господарства»

Мета: формування теоретичних знань і компетенції щодо 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:

- вивчення теорії та методологічних засад формування інфраструктури готельно-ресторанного господарства;
- ознайомлення з основними нормативними документи, що регламентують розробку та експлуатацію інфраструктури сфери послуг;
- набуття компетентностей з аналізу інфраструктури підприємств готельного та ресторанного господарства;

- формування знань та вмінь із проектування інфраструктури споруд готельних і ресторанних господарств;
- ознайомлення із загальними принципами організації готельно-ресторанного господарства;
- навчити організовувати та моделювати процес повсякденної гостинності та ресторанного сервісу;
- навчити аналізувати територіальні особливості розміщення інфраструктури готельного та ресторанного господарства та вирішувати основні питання щодо надійності і безпечної експлуатації інфраструктури об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- підготувати майбутніх фахівців до самостійного вирішення практичних завдань.

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Інфраструктура готельно-ресторанного господарства» є загальні закономірності розвитку елементів інфраструктури готельного і ресторанного господарства в ринкових умовах, формування та функціонування інфраструктури підприємства.

В рамках дисципліни враховано **галузевий та регіональний аспект**, зокрема через аналіз кейсів готельно-ресторанного бізнесу та статистичних даних Сумської області.

У результаті вивчення дисципліни «Інфраструктура готельно-ресторанного господарства» здобувач вищої освіти повинен володіти:

інтегральною компетентністю:

ІК. Здатність розв'язувати складні задачі та практичні проблеми в економічній сфері які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, що передбачає застосування теорій та методів економічної науки.

загальними компетентностями:

ЗК 2. Здатність зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

ЗК 5. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 6. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 8. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 9. Здатність до адаптації та дій в новій ситуації.

ЗК 10. Здатність бути критичним і самокритичним.

ЗК 11. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 12. Навички міжособистісної взаємодії.

ЗК 13. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

спеціальними компетентностями:

СК 1. Здатність виявляти знання та розуміння проблем предметної області, основ функціонування сучасної економіки на мікро-, мезо-, макро- та

міжнародному рівнях.

СК 2. Здатність здійснювати професійну діяльність у відповідності з чинними нормативними та правовими актами.

СК 4. Здатність пояснювати економічні та соціальні процеси і явища на основі теоретичних моделей, аналізувати і змістовно інтерпретувати отримані результати.

СК 6. Здатність застосовувати економіко-математичні методи та моделі для вирішення економічних задач.

СК 7. Здатність застосовувати комп'ютерні технології та програмне забезпечення з обробки даних для вирішення економічних завдань, аналізу інформації та підготовки аналітичних звітів.

СК 8. Здатність аналізувати та розв'язувати завдання у сфері економічних та соціально-трудова відносин.

СК 11. Здатність обґрунтовувати економічні рішення на основі розуміння закономірностей економічних систем і процесів та із застосуванням сучасного методичного інструментарію.

СК 12. Здатність самостійно виявляти проблеми економічного характеру при аналізі конкретних ситуацій, пропонувати способи їх вирішення.

СК 13. Здатність проводити економічний аналіз функціонування та розвитку суб'єктів господарювання, оцінку їх конкурентоспроможності.

СК 14. Здатність поглиблено аналізувати проблеми і явища в одній або декількох професійних сферах з врахуванням економічних ризиків та можливих соціально-економічних наслідків.

СК 15. Здатність аналізувати особливості функціонування готельно-ресторанного бізнесу.

СК 16. Здатність обґрунтовувати пропозиції з удосконалення бізнес-процесів готельно-ресторанного бізнесу.

2. Передумови для вивчення дисципліни

Навчальна дисципліна «Інфраструктура готельно-ресторанного господарства» є складовою циклу професійної підготовки здобувачів вищої освіти економічних спеціальностей освітнього ступеня «бакалавр». Вивчення даної дисципліни тісно переплітається з наступними дисциплінами: «Мікроекономіка», «Макроекономіка», «Економічна теорія», «Підприємництво та бізнес», «Організаційне проектування готельно-ресторанного бізнесу», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» тощо, які сприяють закріпленню вивченого матеріалу і поглибленню професійної підготовки фахівців економічного профілю.

3. Результати навчання за дисципліною «Інфраструктура готельно-ресторанного господарства»

Знання	ПРЗ 5	Знати особливості функціонування готельно-ресторанного бізнесу.
Уміння	ПРУ 14	Проводити аналіз функціонування та розвитку суб'єктів сфери готельно-ресторанного бізнесу та розраховувати відповідні показники які характеризують результативність їх діяльності.
Комунікація	ПРК 3	Демонструвати гнучкість та адаптивність у нових ситуаціях, у роботі із новими об'єктами, та у невизначених умовах.
Автономія і відповідальність	ПРА 3.	Показувати навички самостійної роботи, демонструвати критичне, креативне, самокритичне мислення.

4. Критерії оцінювання результатів навчання

Шкала ECTS	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти
A	Здобувач вищої освіти має системні, бездоганні знання матеріалу; демонструє здатність здійснювати порівняльний аналіз різних економічних теорій, концепцій та робити логічні висновки та узагальнення; здатність висловлювати та аргументувати власне ставлення до альтернативних поглядів на певне питання; використовує фактичні та статистичні дані, що potwierджують тези відповіді на питання; демонструє знання законодавчих актів України, інструкцій, підручників, посібників; володіє навичками розв'язання практичних завдань, отримує правильний арифметичний результат, логічно обґрунтовує виконані розрахунки.
B	Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом; аналізує та систематизує економічну інформацію, робить аналітичні висновки, використовує загальновідомі докази у власній аргументації, чітко тлумачить економічні поняття, формулює економічні закони, нормативні документи, може самостійно опрацювати матеріал, практичне завдання розв'язує правильно, але надає неповне теоретичне обґрунтування; виконує прості творчі завдання; має сформовані типові навички.
C	Знання здобувача вищої освіти досить повні, він вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, логічно висвітлює соціально-економічні явища та процеси як всередині країни, так і за кордоном, вміє аналізувати, робити висновки до економічних розрахунків; відповідь його повна, логічна, обґрунтована, однак із

	деякими неточностями у розкритті змісту питань, здобувач вищої освіти допускає незначні помилки у формулюванні термінів і категорій, використанні цифрового матеріалу, що в цілому не призводить до викривлення сутності; практичне завдання розв'язує правильно, але надане поверхове теоретичне обґрунтування, або хід розв'язання правильний, теоретичне обґрунтування зроблене, але є арифметична помилка у розрахунках.
D	Здобувач вищої освіти розуміє основні положення навчального матеріалу з дисципліни, поверхнево аналізує події, економічні ситуації, робить певні висновки; відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою, самостійно відтворює більшу частину навчального матеріалу; вміє застосовувати знання під час розв'язування розрахункових завдань за алгоритмом, користується додатковими джерелами інформації.
E	Здобувач вищої освіти демонструє оволодіння тільки основною частиною програмного матеріалу, у розкритті змісту економічних категорій допускає неточності й помилки; здобувач вищої освіти здатний відтворити суть економічних категорій відповідно до тексту підручника або пояснень викладача, у нього виникають труднощі при аналізі соціально-економічних процесів та явищ. Здобувач вищої освіти допускає суттєві помилки при вирішенні практичних завдань, він здатний провести економічні розрахунки за зразком, неспроможний дати пояснення виконаних розрахунків; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі.
FX	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі побутових знань і навичок; у розкритті змісту економічних категорій допускає неправильні відповіді або зовсім не відповідає на питання. У відповіді на питання відсутні необхідні докази та аргументи. Здобувач вищої освіти виявляє окремі спроби виконання задач, його дії мають репродуктивний характер, за допомогою викладача робить прості розрахунки за готовим алгоритмом; зроблені висновки не відповідають загально визначеним, є помилковими.
F	Здобувач вищої освіти мало усвідомлює мету навчально-пізнавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні «так» чи «ні», може самостійно знайти в підручнику відповідь. Здобувач вищої освіти зовсім не розв'язує задачі або розв'язує їх неправильно.

Розподіл балів

Поточний контроль	Розділ 1	Тема 1.1	5	5
		Тема 1.2	5	5
		Тема 1.3	5	5
		Тема 1.4	5	5
		Тема 1.5	5	5
	Розділ 2	Тема 2.1	5	5
		Тема 2.2	5	5
		Тема 2.3	5	5
	Разом за темами			40
Залік			20	
Загальна сума			100	

*Поточний контроль складається з оцінювання:

- усної відповіді – 3 бал;
- виконання тестового завдання – 2 бали;
- виконання практичних завдань – 3 бали.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
		для екзамену, заліку, курсового проекту (роботи), практики
90 – 100	A	відмінно
82 - 89	B	добре
74 - 81	C	
64 - 73	D	
60 - 63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
1 - 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

5. Засоби діагностики результатів навчання

Важливим елементом навчального процесу при вивченні дисципліни «Інфраструктура готельно-ресторанного господарства» є **поточний контроль** рівня знань здобувачів вищої освіти, що свідчить про засвоєння вивченого матеріалу, рівень підготовки здобувачів вищої освіти для виконання передбачених завдань. Контроль знань дозволяє оцінювати та вимірювати

здобуті здобувачами вищої освіти в процесі навчання знання, уміння та навички, відіграє важливу роль у забезпеченні належного рівня підготовки фахівців.

Об'єктами поточного контролю знань здобувачів вищої освіти є:

- систематичність роботи на семінарських (практичних) заняттях;
- активність роботи на семінарських заняттях;
- виконання практичних завдань;
- виконання завдань для самостійного опрацювання;
- підготовка, написання та презентація реферату;
- виконання контрольних завдань.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування здобувачів вищої освіти, прийняття виконаних завдань та робіт на практичних заняттях, обговорення доповідей (виступів) за темами семінарських занять та рефератами, проведення контрольних робіт.

Поточний контроль здійснюється у двох формах:

- контроль систематичності та активності роботи здобувачів вищої освіти протягом семестру при вивченні програмного матеріалу дисципліни;
- проміжний контроль.

Систематичність та активність роботи здобувачів вищої освіти протягом семестру контролюється за такими напрямками: регулярність відвідування семінарських занять; виступи на семінарських заняттях; участь у обговоренні питань відповідної теми; відповіді на запитання викладача; результативність експрес-тестування та експрес-опитування; підготовка аналітичних оглядів та рефератів з окремих питань; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах за напрямками, що відповідають тематичній спрямованості дисципліни.

Проміжний контроль здійснюється шляхом проведення контрольних робіт, колоквиумів та ректорської контрольної роботи.

Завдання для проміжного контролю комплектуються з теоретичних питань, задач (розрахунково-аналітичних завдань) та тестів з відповідних тем, і є невід'ємною складовою методичного комплексу дисципліни.

Контроль самостійної роботи здобувачів вищої освіти з дисципліни передбачається на основі застосування наступних форм:

- перевірка здатності самостійно працювати над засвоєнням основних тем та питань дисципліни;
- перевірка конспектів лекцій за темами курсу, що виносяться на самостійне опрацювання;
- перевірка завдань, що самостійно виконуються здобувачами вищої освіти при підготовці до семінарських та практичних занять;
- перевірка повноти розкриття теми реферату;
- проведення тестування, виконання розрахунково-аналітичних завдань за темами навчальної дисципліни.

Оцінювання видів поточної роботи здобувачів вищої освіти здійснюється за бальною шкалою в залежності від рівня знань.

Зазначені форми контролю тісно взаємопов'язані та здійснюються таким чином, щоб стимулювати ефективну роботу здобувачів вищої освіти протягом семестру та забезпечити об'єктивне оцінювання їх знань.

За результатами оцінювання засвоєння здобувачами вищої освіти теоретичного матеріалу та виконання практичного завдання визначається рівень засвоєння програмного матеріалу та виставляється диференційована підсумкова оцінка за бальною шкалою, що характеризує успішність здобувача вищої освіти.

Методи навчання, засоби діагностики результатів навчання

Методи навчання, які використовуються при вивченні дисципліни «Інфраструктура готельно-ресторанного господарства»: словесні, наглядні, пояснювально-ілюстративні, аналітичні, дослідницькі.

Активізація навчально-пізнавальної діяльності здобувачів здійснюється через застосування таких форм навчання, як:

- проблемні лекції, лекції теоретичного моделювання;
- лекцій з використання мультимедійного забезпечення;
- інтерактивні методи навчання;
- презентації навчальних матеріалів, виконаних творчих завдань;
- застосування наочних матеріалів (фінансова звітність тощо);
- моделюючі вправи, розв'язування творчих задач та завдань;
- роботу в Інтернеті, бібліотеці;
- консультації (настановні, контрольні, проблемні).

Базовою є методика проблемного навчання у формі лекційних занять із застосуванням кейс-методів, дискусій, відео методів, мультимедійного методу і підготовки та обговорення індивідуальних проектів. Форми практичних занять - доповідь, відповідь, обговорення; презентація результатів дослідження з використання мультимедійного забезпечення.

Крім того застосовуються:

- метод усного контролю: індивідуальне / фронтальне опитування на семінарі.
- метод тестового контролю, поточні семестрові роботи та екзаменаційна робота.
- метод самоконтролю.
- метод письмового контролю.

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання є:

- опитування під час проведення практичних занять;
- проведення поточних письмових самостійних робіт;
- виконання здобувачами вищої освіти індивідуальних завдань;
- проведення екзамену відповідно до програми.

6. Програма навчальної дисципліни

6.1. Інформаційний зміст навчальної дисципліни

Розділ 1. Інфраструктура готельного господарства

Тема 1.1. Суть та зміст інфраструктури готельно-ресторанного господарства

Сутність та елементи інфраструктури підприємства готельного і ресторанного господарства.

Історія появи готелів і ресторанів у різних країнах світу та на Україні

Роль інфраструктури у розвитку економіки. Поняття та елементи інфраструктури комплексу економіки, ринку, товарного ринку. Складові елементи та функції інфраструктури підприємства. Сутність інфраструктури готельного і ресторанного господарства.

Тема 1.2. Класифікація і типологія готелів і ресторанів в Україні

Класифікація будівель готельного і ресторанного господарства. Елементи виробничої інфраструктури підприємства готельного і ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства.

Класифікація закладів готельного господарства. Основні напрями і ефективність розвитку виробничої інфраструктури підприємства готельного і ресторанного господарства.

Тема 1.3. Поняття інфраструктури підприємства.

Поняття, види і значення інфраструктури. Система технічного обслуговування підприємства: завдання, структура та організація Розвиток інфраструктури.

Тема 1.4. Особливості інфраструктури готелів

Особливості інфраструктури вестибюльної групи приміщень готелю. Інфраструктура номерного фонду готелів. Інфраструктура адміністративних і додаткових приміщень у готелях різної категорії. Характеристика санітарно-технічних приміщень готелів.

Організація роботи служби прийому. Служба управління номерним фондом. Адміністративна служба. Служба організації харчування. Відділ маркетингу.

Організація інформаційного забезпечення та систем зв'язку у готелях. Сучасні системи Інтернет-бронювання.

Тема 1.5. Особливості інфраструктури засобів розміщення: баз відпочинку, кемпінгів, санаторіїв.

Організація роботи служби прийому. Служба управління номерним фондом. Адміністративна служба. Служба організації харчування. Відділ маркетингу.

Організація інформаційного забезпечення та систем зв'язку. Сучасні системи Інтернет-бронювання.

Розділ 2. Інфраструктура ресторанного господарства

Тема 2.1. Характеристика інфраструктури столової, кафе та барів.

Характеристика інфраструктури столової. Інфраструктурні складові кафе. Особливості інфраструктури барів.

Процес організації продовольчого та матеріально-технічного забезпечення столової, кафе та барів. Сутність та методи управління товарними Особливості організації постачання у франчайзингових мережах.

Тема 2.2. Виробнича інфраструктура підприємств ресторанного господарства.

Інженерно-технічне та ремонтне забезпечення діяльності підприємств ресторанного господарства. Забезпечення підприємств ресторанного господарства енергетичними ресурсами, водопостачання, тепlopостачання і каналізаційні. Системи вентиляції та кондиціонування повітря.

Додаткові приміщення ресторанів. Транспортне та складське забезпечення підприємств ресторанного господарства. Проблеми складського господарства на підприємствах ресторанного господарства.

Тема 2.3. Професійна культура та етика готельно-ресторанної сфери.

Особливості кадрового забезпечення готельного та ресторанного господарства. Роль уніформи у сфері надання готельних та ресторанних послуг. Способи мотивації персоналу готельного і ресторанного господарства.

Способи організації сервісного забезпечення дозвілля. Екскурсії, бесіди, концерти, уроки, консультації, дитяча анімація тощо.

6.2. Структура та обсяг навчальної дисципліни «Інфраструктура готельно-ресторанного господарства»

№ з/п	Назва розділу і теми	Кількість годин													
		денна форма							заочна форма						
		усього	у тому числі						усього	у тому числі					
			л	с	п	кн	ін	с.р.		л	с	п	лаб	інд	с.р.
Розділ 1. Інфраструктура готельного господарства															
1.1.	Суть та зміст інфраструктури готельно-ресторанного господарства	8	2		2			4							
1.2.	Класифікація і типологія готелів і	8	2		2			4							

	ресторанів в Україні													
1.3.	Поняття інфраструктури підприємства	8	2	2			4							
1.4.	Особливості інфраструктури готелів	16	4	4			8							
1.5.	Особливості інфраструктури засобів розміщення: баз відпочинку, кемпінгів, санаторіїв.	10	2	2			6							
Розділ 2. Інфраструктура ресторанного господарства														
2.1.	Характеристика інфраструктури столової, кафе та барів.	16	4	4			8							
2.2.	Виробнича інфраструктура підприємств ресторанного господарства.	12	2	2			8							
2.3.	Професійна культура та етика готельно-ресторанної сфери	10	2	2			6							
	Разом за семестр	90	20	20	2		48							
	Разом з дисципліни	90	20	20	2		48							

6.3. Теми практичних (семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
	Розділ I. Інфраструктура готельного господарства		
1	Тема 1.1. Суть та зміст інфраструктури готельно-ресторанного господарства 1. Сутність та елементи інфраструктури підприємства готельного і ресторанного господарства. 2. Поняття та елементи інфраструктури комплексу економіки, ринку, товарного ринку. 3. Складові елементи та функції інфраструктури підприємства.	2	
2.	Тема 1.2. Класифікація і типологія готелів і ресторанів в Україні 1. Класифікація будівель готельного і ресторанного господарства.	2	

	<p>2. Елементи виробничої інфраструктури підприємства готельного і ресторанного господарства.</p> <p>3. Основні напрями і ефективність розвитку виробничої інфраструктури підприємства готельного і ресторанного господарства.</p>		
3.	<p>Тема 1.3. Поняття інфраструктури підприємства</p> <p>1. Поняття, види і значення інфраструктури.</p> <p>2. Система технічного обслуговування підприємства: завдання, структура та організація</p> <p>3. Розвиток інфраструктури.</p>	2	
4.	<p>Тема 1.4. Особливості інфраструктури готелів</p> <p>1. Інфраструктури вестибюльної групи приміщень готелю.</p> <p>2. Інфраструктура номерного фонду готелів.</p> <p>3. Інфраструктура адміністративних і додаткових приміщень у готелях різної категорії.</p> <p>4. Характеристика санітарно-технічних приміщень готелів.</p>	4	
5.	<p>Тема. Особливості інфраструктури засобів розміщення: баз відпочинку, кемпінгів, санаторіїв.</p> <p>1. Організація роботи служби прийому.</p> <p>2. Служба управління номерним фондом.</p> <p>3. Адміністративна служба.</p> <p>4. Служба організації харчування.</p> <p>5. Відділ маркетингу.</p> <p>6. Організація інформаційного забезпечення та систем зв'язку.</p> <p>7. Сучасні системи Інтернет-бронювання.</p>	2	
	Розділ 2. Інфраструктура ресторанного господарства		
5	<p>Тема 2.1. Характеристика інфраструктури столової, кафе та барів.</p> <p>1. Характеристика інфраструктури столової. Інфраструктурні складові кафе.</p> <p>2. Особливості інфраструктури барів.</p> <p>3. Процес організації продовольчого та матеріально-технічного забезпечення столової, кафе та барів.</p> <p>4. Сутність та методи управління товарними</p> <p>5. Особливості організації постачання у франчайзингових мережах.</p>	4	
6	<p>Тема 2.2. Виробнича інфраструктура підприємств ресторанного господарства.</p> <p>1. Інженерно-технічне та ремонтне забезпечення діяльності підприємств ресторанного господарства.</p> <p>2. Забезпечення підприємств ресторанного господарства енергетичними ресурсами, водопостачання, теплопостачання і каналізаційні.</p> <p>3. Додаткові приміщення ресторанів.</p>	2	

	4. Транспортне та складське забезпечення підприємств ресторанного господарства. 5. Проблеми складського господарства на підприємствах ресторанного господарства.		
7	Тема 2.3. Професійна культура та етика готельно-ресторанної сфери. 1. Особливості кадрового забезпечення готельного та ресторанного господарства. 2. Роль уніформи у сфері надання готельних та ресторанних послуг. 3. Способи мотивації персоналу готельного і ресторанного господарства. 4. Способи організації сервісного забезпечення дозвілля. 5. Екскурсії, бесіди, концерти, уроки, консультації, дитяча анімація тощо.	2	
	Разом	20	

7. Рекомендовані джерела інформації

Основні:

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посібник. 2-е вид. Київ: Центр учбової літ., 2012. 342 с.
3. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с
4. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С. И. Байлик. – 2 е изд., перераб. и доп. – Киев : Дакор, 2014. – 368 с.
5. Волков Ю.Ф. Інтер'єр та обладнання готелів і ресторанів / Ю.Ф.Волков. – Фенікс, 2010 – 375с.
6. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2012. 414 с.
7. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
8. Дейниченко, Г.В. Обладнання підприємств харчування. Справочник. Ч.1 / Г.В. Дейниченко.- Х.: Мир Техники и Технологій, 2013.- 256 с
9. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні; Класифікація готелів/Розр.Л.ШишкінаОфіц.вид.-К:Держспоживстандарт України,2004-3,13с
10. Дулатова А.Н. «Інформаційна культура особистості»; Учбово-методичний посібник / А.Н.Дулатова, Н.Б.Зінов'єв – К.: 2017 – 171 с.
11. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи : навч.

посіб. / В. С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.

12. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навчальний посібник / Г.Я. Круль. – К. – Центр учбової літератури, 2017. – 368с.

13. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 3-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.

14. Малі готелі: організація роботи та обслуговування : навч. посіб. / За заг. ред. Барна Н. В. / Г. Б. Мунін, О. С. Кривонос, З. В. Марциновська. – 2-ге вид., переробл. і доп. – Київ : Університет «Україна», 2012. – 336 с

15. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368с.

Додаткові:

1. Архіпов В. В. Ресторана справа : навчальний посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – К. : ЦУЛ, 2008. – 384 с.

2. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: Оснащение, евроремонт, эксплуатация: Учеб. пособие. - К.: Дакор, 2003. - 296 с.

3. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация / Байлик С. И. – К. : Дакор, 2006. – 288 с.

4. Дж. Кристофер Халловой. Туристичний бізнес. / Дж. Кристофер Халловой, Нойл Тейлор. – Київ: Знання, 2017. – 798 с.

5. Корягіна С.В., Інфраструктура готельного і ресторанного господарства. Методичні вказівки та завдання для практичних і семінарських занять та самотійної роботи студентів денної та заочної форм навчання галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» / Корягіна С.В., Дмитрів А.Я.- Львів : Видавництво ЛКА, 2012.-80 с.

6. Менеджмент туристичної індустрії: навч. посіб. / за ред. І.М. Школи. – Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2003.

7. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент / Л.І. Нечаюк. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 352с.

8. Організація готельного господарства: підручник / С.І. Байлик, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

9. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник / Т.Г. Сокол. – К. : Альтепрес, 2017. – 446с.

10. Ткаченко Т.І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія / Т.І. Ткаченко. – 2-ге вид. – К.: КНТЕУ, 2009.

Інтернет-ресурси

1. <http://kbp.aero/ru/passenger-services/>

2. <http://www.hotel-continent.com/ua/infra/>

3. http://tourlib.net/books_history/fedorchenko632.htm

4. <http://www.hotel-khreschatyk.kiev.ua/ua>

5. <http://www.student-works.com.ua/referats/turizm/305.html>

6. <http://marlemarclub.com.ua/ua/club/territory/#.UEkQEVJR1wc>

7. <http://www.okolica.com.ua/infrastruktura>