



Львівський університет бізнесу та права

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ІНФРАСТРУКТУРА У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Рік навчання	3
Семестр	6
Форма навчання	денна
Кількість кредитів ЄКТС	5
Мова викладання	українська

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)

д.т.н., д.ю.н., професор СОПІЛЬНИК Любомир
sopilnyk01@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Інфраструктура у готельно-ресторанному господарстві», як навчальна дисципліна належить до основних дисциплін.

Мета навчальної дисципліни: вивчення теоретичних основ процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; оволодіння методиками розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання по використанню нових видів машин і апаратів; формування у студентів компетенцій фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Цілі навчальної дисципліни: дана дисципліна дає можливість студентам уявити як на практиці підбирати та економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<u>Тема 1. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності</u>	2/2	Знати основні види інфраструктури суб'єктів господарювання, положення про виробничу, невиробничу, соціальну, рекреаційну інфраструктуру	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5

Тема 2. Інфраструктура суб'єкта господарювання: виробнича, рекреаційна та соціальна	2/2	Знати сутність та призначення ринкової інфраструктури індустрії гостинності, основні визначення та положення ринкової інфраструктури індустрії гостинності та її складові, історію розвитку закладів ресторанного господарства; виникнення перших закладів харчування; розвитку кулінарного мистецтва	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Інженерні системи життєзабезпечення у готельному та ресторанному господарстві. Системи опалення, їх характеристика і обладнання.	2/2	Знати мету, завдання та зміст дисципліни. Поняття та класифікацію устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Інженерні системи життєзабезпечення у готельному та ресторанному господарстві. Системи опалення, їх характеристика і обладнання.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Системи вентиляції. Типи, характеристики та обладнання. Кондиціонування повітря.	2/2	Знати призначення і види систем вентиляції; обладнання систем примусової вентиляції; кондиціонування повітря, устаткування систем кондиціонування; центральне пиловидалення.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Системи водопостачання та каналізації. Типи, характеристики та обладнання.	2/2	Знати системи холодного водопостачання та гарячого водопостачання; системи каналізації; місцеве очищення виробничих стоків.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Системи електропостачання, зв'язку, охоронної та пожежної сигналізації	2/2	Знати системи енергопостачання та зв'язку; охоронної сигналізації; протипожежна сигналізації.	Питання, тести, практичні завдання	5
Тема 7. Призначення і види устаткування. Устаткування адміністративних приміщень готелю. Призначення та види устаткування готелю	2/2	Знати вимоги до устаткування; основні технічні характеристики устаткування; засоби зв'язку; комп'ютерну техніку та мережеве устаткування; устаткування для бездротового підключення до мережі Інтернет; устаткування для здійснення електронних платежів.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5

<u>Тема 8.</u> Технічне оснащення номеру готелю	2/2	Знати вимоги до оснащення номерів готелів різних категорій побутовими електроприладами; види та призначення електричних побутових приборів; застосування чайних станцій, міні-сейфів, аварійних ліхтарів; вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у житлових приміщеннях готелів; класифікацію, принцип дії, правила експлуатації.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
<u>Тема 9.</u> Устаткування для клінінгу	2/2	Знати види устаткування для клірингу; машини для миття підлоги, підмітальні машини, полотери; мийки високого тиску, екстракторні машини, сушки для килимових покриттів, парогенератори, багатофункціональні візки.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
<u>Тема 10.</u> Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, салонів краси, пралень та хімчисток	2/2	Знати вимоги до оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом; устаткування для плавальних басейнів різного типу; устаткування для тренажерних залів; класифікацію устаткування для пралень та хімчисток; принцип їх дії, особливості експлуатації.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
<u>Тема 11.</u> Устаткування для конференц- та бізнес-центрів і надання послуг з організації дозвілля.	2/2	Знати основні види систем і устаткування, що забезпечують функціонування конференц- та бізнес-центрів; види устаткування з організації дозвілля.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
<u>Тема 12.</u> Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів.	2/2	Знати класифікація механічного устаткування за різними ознаками; конструктивні елементи технологічної машини; загальні правила експлуатації механічного устаткування.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
<u>Тема 13.</u> Устаткування для теплової обробки продуктів.	2/2	Знати класифікацію устаткування для теплової обробки продуктів; секційно-модульне устаткування; призначення та види гастрономічних ємностей; основні складові частини теплових апаратів; характеристику електронагрівачів	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5

Тема 14. Устаткування для холодильної обробки продуктів.	2/2	Знати призначення та види холодильної обробки харчових продуктів; складові частини холодильного устаткування; принцип дії компресорної холодильної машини; спліт-системи і моноблочні холодильні агрегати, а також призначення, види на особливості конструкції холодильних шаф, холодильних прилавків, холодильних вітрин, прилавків-вітрин; охолоджувальні салат-бари і охолоджувальні столи.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 15. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг.	2/2	Знати класифікацію, види, особливості будови і правила експлуатації ваговимірювального устаткування, реєстраторів розрахункових операцій, устаткування для вендингу, підйомально-транспортного устаткування та немеханічного устаткування.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 16. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства	2/2	Знати призначення та принципи побудови автоматизованих систем діяльності закладів ресторанного господарства; структуру систем автоматизації; електронне меню.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Всього	32/32			
Всього балів за поточний контроль				40*
Залікова оцінка				60
Всього				100

*оцінка поточного контролю визначається шляхом множення середньоарифметичної оцінки за поточний контроль на 8

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	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
Програмні компетентності вивчення дисципліни	загальні: ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05.Здатність працювати в команді. ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

	ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях спеціальні (фахові): 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. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів 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. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; СК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання	РН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно з можливістю повторного складання	35 – 59	FX
незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	1. Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібник. К.: Дакор, 2008. 328 с. 2. Гуць В.С., Коваль О.А., Русавська В.А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів: підручник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с. 3. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Тарасенко І.І., Шинкаренко О.П. Торговельне обладнання: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 320 с. 4. Організація готельного господарства: навч. посібник / за ред. О.М. Головка. К : Кондор, 2011. 410 с. 5. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / за ред. А.А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с. 6. Черевко О. І. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посібник. К.: Ліра-К, 2010. 648 с. 7. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / за ред. А.А. Мазаракі. Київ. Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 411 с. 8. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А.А. Мазаракі. Київ. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 311 с.
Інформаційні ресурси	1. Сайт компанії «Новий проект». URL: www.np.com.ua 2. Сайт компанії «Silence». URL: www.silence.com.ua 3. Сайт компанії «Меркс». URL: www.merx.ua. 4. Сайт компанії «Ефес». URL: www.efes.com.ua. 5. Офіційний сайт Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України. URL: www.me.kmu.gov.ua. 6. Сайт компанії «Раціональ». URL: www.rational-online.com. 18 7. Сайт компанії «D2 System». URL: www.d2.ua 8. Сайт компанії «Профітекс». URL: www.profitex.com.