



## Силабус курсу

### Інжиніринг у готельному та ресторанному господарстві

Ступінь вищої освіти – магістр

Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: 1, Семестр: 2

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

### Керівник курсу

ПІП

г.е.н., доц. Ткач У.В.

Контактна інформація

ulianatkach1988@gmail.com

### Опис дисципліни

Дисципліна «Інжиніринг у готельному та ресторанному господарстві» дозволить створювати нові, розширювати або реконструювати діючі основні виробничі фонди готельно-ресторанного господарства на основі сучасних наукових підходів.

### Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
5/2	Тема 1. Характеристика інноваційного інжинірингу.	Загальна характеристика інноваційного інжинірингу. Класифікація, види інноваційного інжинірингу в ресторанному господарстві	Тести, питання
5/2	Тема 2. Інновації в технологічному проектуванні підприємств ресторанного господарства (ПРГ).	Інноваційні підходи до проектування ПРГ. Вимоги до проектування ПРГ. Класифікація ПРГ як об'єктів проектування	Тести, задачі
5/2	Тема 3. Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО) інноваційних проектів	Призначення і структура ТЕО. Особливості маркетингових досліджень. Концепції ПРГ. актори, що впливають на вибір концепції. Наймінг і його вплив на імідж ПРГ	Питання, кейси
5/2	Тема 4. Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ.	Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ. Характеристика інтер'єру залів. Основні стилі і напрямлення в дизайні. Сучасні тенденції виробничого дизайну	Ділові ігри, питання

5/2	Тема 5. Організація приміщень у підприємстві готельного господарства	Організація приміщень житлової групи. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарств. Організація приміщень для побутового обслуговування	Тести, питання
5/3	Тема 6. Організація матеріально-технічного постачання, санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування на підприємствах готельного господарства	Завдання організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві, формування господарчих зв'язків. Система організації продовольчого постачання. Система організації матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	Тести, задачі
5/2	Тема 7. Організація безпеки підприємств готельно-ресторанного господарства.	Знати основні методи забезпечення безпечності у закладах готельно-ресторанного бізнесу.	Питання, кейси

### Літературні джерела

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.-К.:НУХТ, 2018.-360с.
2. Господарський кодекс України № 436-ІУ від 16.01.2003 [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/436-15/page2>.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с
4. Закон України «Про інвестиційну діяльність» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>
5. Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч. посібник / В. В. Дуб, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков. – Х. : Друкарня Мадрид, 2017. – 176 с.
6. Інновації в готельно-ресторанному сервісі та туризмі : Навчально-методичний посібник / укл. А. Гуцол. – Старобільськ: Вид-во ДЗ „Луганського національного університету імені Тараса Шевченка”, 2021. – 354 с.
7. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – 468 с.
8. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі URL: <https://www.shopolog.ru/metodichka/idei-dlya-malogo-biznesa/innovacii-i-technologieiv-gostinichnom-biznese/> (дата звернення: 05.11.2021).
9. Сущенко О.А. Територіальний брендинг як інструмент розвитку туристично-рекреаційного комплексу / О.А. Сущенко, К.В. Касенкова // Економічні інновації. – 2019. – Т. 21. Вип. 2 (71). – С. 139-149.
10. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : колективна монографія / за ред. канд. іст. наук, проф. В. А. Русавської. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – 420 с.

## Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

## Критерії оцінювання

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

<b>Заліковий модуль 1</b> <b>30%</b>	<b>Заліковий модуль 2</b> <b>40%</b>	<b>Заліковий модуль 3</b> <b>30%</b>
Усне опитування під час занять (1-3 теми) – 12 балів за тему – макс. 40 балів Модульна контрольна робота (теми 1-4) – макс. 60 балів	Усне опитування під час занять (4-7 теми) 8 балів за тему – макс. 30 балів Модульна контрольна робота (теми 4-7) – макс. 70 балів	Підготовка КПІЗ – макс. 40 балів Захист КПІЗ – макс. 40 балів Участь у тренінгах – макс. 20 балів

Шкала оцінювання студентів:

<b>ECTS</b>	<b>Бали</b>	<b>Зміст</b>
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