

Інфраструктура готельного та ресторанного господарства

Викладач: канд. пед. наук, доцент кафедри професійної освіти, трудового навчання та технологій Шурина О.І.

Кількість кредитів – 5.

Семестр – 8.

Анотація дисципліни

Програма вивчення вибіркової навчальної дисципліни «Інфраструктура готельного та ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки спеціальності 015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа))»

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Інфраструктура готельного та ресторанного господарства» є система спеціальних знань з готельної та ресторанної інфраструктури, практичні вміння і навички загальних закономірностей розвитку елементів інфраструктури готельного і ресторанного господарства в ринкових умовах, формування та функціонування інфраструктури підприємства.

Мета навчальної дисципліни: формування теоретичних знань і компетенцій щодо інфраструктури готельного та ресторанного господарства, взаємодії суб'єктів туристичного ринку як складової сфери послуг.

Завдання навчальної дисципліни: вивчення теоретичних понять категорій інфраструктури готельного і ресторанного господарства; опанування методологічного апарату організації інфраструктури готельних та ресторанних закладів, набуття здібностей до творчого пошуку напрямів її удосконалення.

Очікувані результати навчання

В результаті вивчення даного курсу студент повинен **знати:**

- сутність поняття інфраструктури, його теоретичні основи, розрізняти поняття інфраструктури економіки, ринку, товарного ринку та конкретного підприємства,
- знати сутність та елементи інфраструктури підприємства готельного і ресторанного господарства, їх функції;
- проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень;
- умови раціональної експлуатації інфраструктури будівель сфери послуг;
- знати особливості кадрового забезпечення готельного і ресторанного господарства, вміти визначити кількість необхідного персоналу;

вміти:

- організувати та контролювати постачання продовольчих товарів та матеріально-технічного забезпечення на підприємстві готельного і ресторанного господарства, вміти організувати та контролювати транспортне та складське, інженерно-технічне, ремонтне, енергетичне забезпечення підприємства;

- вміти організувати процеси розміщення, прийому та обслуговування підприємства готельного і ресторанного господарствами, інформаційне забезпечення та системи зв'язку, мати навички організації сервісного дозвілля, додаткових послуг господарства, інформаційні технології в готельному і ресторанному бізнесі тощо;
- приймати принципові рішення щодо проектування, реконструкції та капітального ремонту об'єктів інфраструктури готельно-ресторанного господарства;
- вирішувати основні питання щодо надійності і безпечної експлуатації інфраструктури об'єктів готельно-ресторанного господарства.

Вид контролю:_____.

З робочою програмою навчальної дисципліни можна ознайомитись на кафедрі професійної освіти, трудового навчання та технологій.

Очні консультації: за попередньою домовленістю з викладачем – Пн. 12:00-13:20.

Онлайн консультації: за попередньою домовленістю з викладачем – Чт. 17.00-18.20.

Е-mail викладача: olena.shuryn@rshu.edu.ua