

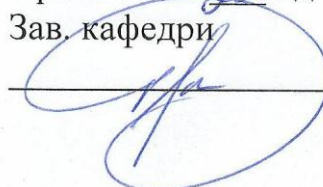
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи

Протокол № 23 від "12.06" 2018 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 4

Розробник: Назаренко І.А.
доцент кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи,
к.т.н.

2018 – 2019 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	4
Загальна кількість годин	120
Кількість модулів	1
Лекції, годин	23
Практичні / семінарські, годин	17
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	80
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних	2,3
самостійної роботи студента	4,7
Вид контролю	екзамен

2. Програма дисципліни

Ціль – набуття теоретичних знань та практичних навичок щодо основних складових інфраструктури готельно ресторанних господарств залежно від типів готелів та їх класу.

Завдання: опанувати теоретичний матеріал щодо функціонування основних складових секторів індустрії гостинності а також основних додаткових та допоміжних елементів різних засобів розміщення та визначити особливості організації інфраструктурних елементів спеціалізованих засобів розміщення.

Предмет: організаційна структура готелів, основні служби готелів, основні блоки приміщень готелю.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Готельно-ресторанні комплекси як складова туристичної галузі
Основні поняття та визначення в інфраструктурі готельно-ресторанного господарства. Сектор розміщення

Тема 2. Сектор забезпечення харчуванням. Сектор дозвілля розваг та спорту

Тема 3. Сектор торгівлі. Сектор транспортних перевезень

Тема 4. Будівля сучасного готелю. Основні блоки приміщень

Тема 5. Блок приміщень підприємства харчування. Персонал підприємства. Виробничі цехи. Допоміжні приміщення

Тема 6. Додаткові та допоміжні елементи засобів розміщення

Тема 7. Елементи інфраструктури спеціалізованих засобів розміщення щодо організації дитячого відпочинку. Особливості інфраструктури мотелю

Тема 8. СПА центр готелю

Тема 9. Особливості організації відпочинку на транспортних засобах

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Готельно-ресторанний комплекс в інфраструктурі туризму					
Тема 1. Готельно-ресторанні комплекси як складова туристичної галузі Основні поняття та визначення в інфраструктурі готельно-ресторанного господарства. Сектор розміщення	13	2	1	-	10
Тема 2. Сектор забезпечення харчуванням. Сектор дозвілля розваг та спорту	11	4	1	-	6
Тема 3. Сектор торгівлі. Сектор транспортних перевезень	6	1	1		4
Разом за змістовим модулем 1	30	7	3	-	20
Змістовий модуль 2. Інфраструктура засобів розміщення					
Тема 4. Будівля сучасного готелю. Основні блоки приміщень	23	4	3	-	16
Тема 5. Блок приміщень підприємства харчування. Персонал підприємства. Виробничі цехи. Допоміжні приміщення	25	4	3	-	18
Тема 6. Додаткові та допоміжні елементи засобів розміщення	14	2	2	-	10
Тема 7. Елементи інфраструктури спеціалізованих засобів розміщення щодо організації дитячого відпочинку. Особливості інфраструктури мотелю	10	2	2	-	6
Тема 8. СПА центр готелю	10	2	2	-	6
Тема 9. Особливості організації відпочинку на транспортних засобах	8	2	2		4
Разом за змістовим модулем 2	90	16	14	-	60
Усього годин	120	23	17	-	80

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар - дискусія Організаційна та виробнича структури готельного підприємства в залежності від надаваних готелем послуг.	1
2	Семінар - дискусія Характеристика сектору розміщення.	1
3	Семінар - дискусія Особливості організації інфраструктурних елементів готельного підприємства що забезпечують харчуванням.	2
4	Семінар - дискусія Класність ресторану Персонал підприємства харчування.	1
5	Семінар - дискусія Характеристика організації приміщень щодо надання послуг культурно масового та спортивно оздоровчого призначення.	2
6	Семінар - дискусія Характеристика приміщень громадської частини готельної будівлі у відповідності до призначення підприємства та його специфіки.	2
7	Семінар - дискусія Організація паркової зони готелю та її обслуговування	2
8	Семінар – дискусія Організація літнього майданчика ресторану на території ГРК.	1
9	Семінар - дискусія Особливості інфраструктури мотелю.	1
10	Семінар – дискусія Організація та функціонування СПА центру готельного комплексу.	2
11	Семінар - дискусія Організація морських та річних круїзів залізничні туристичні тури.	1
12	Семінар - дискусія Стан розвитку галузі морських круїзів у всьому світі та в Україні.	1
Всього		17

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Готельно-ресторанний комплекс в інфраструктурі туризму			
Тема 1. Готельно-ресторанні комплекси як складова туристичної галузі Основні поняття та визначення в інфраструктурі готельно-ресторанного господарства. Сектор розміщення	10	Опрацювання конспекту лекцій за темою: Готельно-ресторанні комплекси як складова туристичної галузі Основні поняття та визначення в інфраструктурі готельно-ресторанного господарства. Сектор розміщення. Джерела [1, 2, 3, 4].	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування
Тема 2. Сектор забезпечення харчуванням. Сектор дозвілля розваг та спорту	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Сектор забезпечення харчуванням. Сектор дозвілля розваг та спорту. Джерело [1, 2, 3]. 2. Вирішення ситуаційних завдань.	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, вирішення ситуаційних завдань
Тема 3. Сектор торгівлі. Сектор транспортних перевезень	4	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Сектор торгівлі. Сектор транспортних перевезень. Джерело [1, 2, 3].	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування
Разом змістовий модуль 1	20		
Змістовий модуль 2. Інфраструктура засобів розміщення			
Тема 4. Будівля сучасного готелю. Основні блоки приміщень	16	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Будівля сучасного готелю. Основні блоки приміщень Джерело [1, 2, 5, 7].	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування
Тема 5. Блок приміщень підприємства харчування. Персонал підприємства. Виробничі цехи. Допоміжні приміщення	18	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Блок приміщень підприємства харчування. Персонал підприємства. Виробничі цехи. Допоміжні приміщення Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6].	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування
Тема 6. Додаткові та допоміжні елементи засобів розміщення	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Додаткові та допоміжні елементи засобів розміщення Джерело [1, 4, 5, 6].	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування
Тема 7. Елементи інфраструктури спеціалізованих засобів розміщення щодо організації дитячого відпочинку. Особливості інфраструктури мотелю	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Елементи інфраструктури спеціалізованих засобів розміщення щодо організації дитячого відпочинку. Особливості інфраструктури мотелю Джерело [1, 2, 5, 7]. 2. Підготовка доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Тема 8. СПА центр готелю	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: СПА центр готелю Джерело [1, 2, 5, 6]. 2. Підготовка доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Тема 8. Особливості організації відпочинку на	4	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Особливості організації відпочинку на транспортних засобах	Фронтальне та індивідуальне

транспортних засобах		Джерело [1, 2, 5, 6]. 2. Підготовка доповіді.	опитування, тестування, заслуховування доповідей
Разом змістовий модуль 2	60		
Разом	80		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності														
	Загальні						Предметно-спеціальні								
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Знання та розуміння основних понять та визначень в інфраструктурі готельно-ресторанного господарства								+							
2. Знання основних складових інфраструктури готельно-ресторанних господарств залежно від типів готелів та їх класу								+							
3. Знання особливостей організації інфраструктурних елементів спеціалізованих засобів розміщення								+							
4. Уміння аналізувати інфраструктурні складові готельно-ресторанних комплексів								+							
5. Уміння ідентифікувати послуги, що надаються окремими інфраструктурними елементами готельно-ресторанних комплексів								+							
6. Уміння оцінювати стан секторів індустрії гостинності в різних регіонах України								+							
7. Здатність до використання набутих знань і вмінь у практичній діяльності										+					
8. Здатність до критичного оцінювання стану та тенденції розвитку секторів індустрії гостинності										+					

8. Методи викладання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури), підготовка доповідей.

9. Методи оцінювання

Екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	2		1			3
Тема 2	2	4	1			7
Тема 3	2		1			3
Разом змістовий модуль 1	6	4	3		5	18
Змістовий модуль 2						
Тема 4	2		1			3
Тема 5	2		1			3
Тема 6	2		1			3
Тема 7	2		1	3		6
Тема 8	2		1	3		6
Тема 9	2		1	3		6
Разом змістовий модуль 2	12		6	9	5	32
Разом						50

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Засоби діагностики знань.
3. Тестові завдання для проведення поточного модульного контролю з дисципліни.
4. Мультимедійні презентації з курсу.

12. Рекомендована література

Основна

1. Полякова А.В. Інфраструктура готельного та ресторанного господарства: навч. посібн. для студ. напряму підготовки 6.140101 ден. та заоч. форм навчання / М-во освіти та науки України, Донец. нац. ун-т ім. М. Туган-Барановського, Каф. орг. та упр. Якістю рестор. госп-ва; - Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. – 145 с.
2. Полякова А.В. Інфраструктура готельного та ресторанного господарства. Засоби діагностики знань студентів денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» в умовах КМСОНП / А.В. Полякова. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. – 30 с.
3. Милохова Т.А. Інфраструктура гостиничного і ресторанного господарства. Курс лекцій. [Електронний ресурс] : для студ. II курсу напрямлення підготовки 6.140101 «Гостинично-ресторанне дело» / Т.А. Милохова, А.В. Полякова. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2008. – 102 с
4. Черевичко Т.В. Теоретические основы гостеприимства: учеб. пособие / Т.В. Черевичко. – М.: Флинта: МПСИ, 2008. – 288 с.
5. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: Навчальний посібник / Н.В. Чорненькая. - К.: Атіка, 2008. – 392 с.
6. Мальська М.П. Туристичний бізнес: теорія та практика. Навч. пос. / М.П. Мальська, В.В. Худо. - К.: Центр учбової літератури, 2007. – 424 с.
7. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
8. Волков Ю.Ф. Технологія гостиничного обслуговування: учебник / Ю.Ф. Волков. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 384 с.
9. Підвищення рівня послуг у готельному бізнесі: Практичні рекомендації. ЛАРТ. – Львів, 2004. – 124 с.
10. Федорченко В.К. Туризм на порозі ХХІ века // Гостиничний бізнес. – 2002. №2. – С.12-17.
11. Зорин И.В. Энциклопедия туризма : Справочник / И.В. Зорин, В.А. Квартальная. - М. : Финансы и статистика, 2000. – 368 с.

12. Гостиничный и туристический бизнес/ Под ред. проф. Чудновского А.Д. – М., Тандем Изд. ЭКМОС, 2000. – 264с.

Допоміжна

7. Янкевич В.С. Маркетинг в гостиничной индустрии и туризме / В.С. Янкевич, Н.Л. Безрукова. -М., 2002. – 175 с.
8. Федорченко В.К. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб. / В.К. Федорченко. – К.: Вища шк., 2001. – 353 с.
9. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм/ пер. с англ. под ред. Р.Б. Ноздревой. – М.: ЮНИТИ, – 1998. – 254 с.

Інформаційні ресурси

18. Всеукраїнська молодіжна туристична асоціація «Молодіжний туризм та хостели України» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.hostels-ukraine.com/index.php?lang=ua&mode>.
19. Асоціація малих готелів та апартаментів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.smallhotels.com.ua >.
20. «Otel-e» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.otel-e.com/ru/design >.