

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 № 13 від "12.06" 2018 р.
Зав. кафедри


_____ Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

(заочна форма навчання)

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 спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 181 «Харчові технології»
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	4
Загальна кількість годин	120
Кількість модулів	1
Лекції, годин	8
Практичні / семінарські, годин	4
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	108
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				
	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	21	1	-	-	20
Тема 2. Сектор забезпечення харчуванням. Сектор дозвілля розваг та спорту	17,5	1	0,5	-	16
Тема 3. Сектор торгівлі. Сектор транспортних перевезень	5,5	1	0,5		4
Разом за змістовим модулем 1	44	3	1	-	40
Змістовий модуль 2. Інфраструктура засобів розміщення					
Тема 4. Будівля сучасного готелю. Основні блоки приміщень	17,5	1	0,5	-	16
Тема 5. Блок приміщень підприємства харчування. Персонал підприємства. Виробничі цехи. Допоміжні приміщення	19,5	1	0,5	-	18
Тема 6. Додаткові та допоміжні елементи засобів розміщення	19,5	1	0,5	-	18
Тема 7. Елементи інфраструктури спеціалізованих засобів розміщення щодо організації дитячого відпочинку. Особливості інфраструктури мотелю	7,5	1	0,5	-	6
Тема 8. СПА центр готелю	7	0,5	0,5	-	6
Тема 9. Особливості організації відпочинку на транспортних засобах	5	0,5	0,5		4
Разом за змістовим модулем 2	76	5	3	-	68
Усього годин	120	8	4	-	108

4. Теми семінарських занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
Змістовий модуль 1		
1	Семінар - дискусія Особливості організації інфраструктурних елементів готельного підприємства що забезпечують харчуванням.	0,5
2	Семінар - дискусія Характеристика організації приміщень щодо надання послуг культурно масового та спортивно оздоровчого призначення.	0,5
Змістовий модуль 2		
3	Семінар - дискусія Характеристика приміщень громадської частини готельної будівлі у відповідності до призначення підприємства та його специфіки.	0,5
4	Семінар - дискусія Організація паркової зони готелю та її обслуговування	0,5
5	Семінар – дискусія Організація літнього майданчика ресторану на території ГРК.	0,5
6	Семінар - дискусія Особливості інфраструктури мотелю.	0,5
7	Семінар – дискусія Організація та функціонування СПА центру готельного комплексу.	0,5
8	Семінар - дискусія Організація морських та річних круїзів залізничні туристичні тури.	0,5

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	40	Опрацювання конспекту лекцій за темою: Готельно-ресторанні комплекси як складова туристичної галузі. Основні поняття та визначення в інфраструктурі готельно-ресторанного господарства. Сектор розміщення. Сектор забезпечення харчуванням. Сектор дозвілля розваг та спорту. Сектор торгівлі. Сектор транспортних перевезень. Джерело [1, 2, 3, 4].	Тестування, вирішення ситуаційних завдань
Змістовий модуль 2. Інфраструктура засобів розміщення	68	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Будівля сучасного готелю. Основні блоки приміщень. Блок приміщень підприємства харчування. Персонал підприємства. Виробничі цехи. Допоміжні приміщення. Додаткові та допоміжні елементи засобів розміщення. Елементи інфраструктури спеціалізованих засобів розміщення щодо організації дитячого відпочинку. Особливості інфраструктури мотелю. СПА центр готелю. Особливості організації відпочинку на транспортних засобах. Джерело [1, 2, 5, 7]. 2. Підготовка доповіді.	Тестування, оцінювання доповідей

7. Результати навчання

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. Розподіл балів, які отримують студенти впродовж семестру

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання 1,2	50	100
10	10	30		

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

9. Методичне забезпечення

Електронний конспект лекцій, засоби діагностики знань, тестові завдання для проведення поточного модульного контролю з дисципліни, мультимедійні презентації з курсу.

10. Рекомендована література

Основна

1. Полякова А.В. Інфраструктура готельного та ресторанного господарства: навч.посібн. для студ.напрямку 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 ресторанны. 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 напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» в умовах КМСОНП / А.В. Полякова. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. – 30 с.
3. Милохова Т.А. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства Курс лекций.[Электронный ресурс] : для студ. II курса направления подготовки 6.140101 «Гостинично-ресторанное дело» / Т.А. Милохова, А.В. Полякова. – Донецк, ДонНУЭТ, 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. – 348с.
8. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания: учебник / Ю.Ф. Волков. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 384с.
9. Підвищення рівня послуг у готельному бізнесі: Практичні рекомендації. ЛАРТ. – Львів, 2004. – 124с.
10. Федорченко В.К. Туризм на порозі ХХІ века // Гостиничный бизнес. – 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 >.