

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри ТРГ та ГРС  
протокол № 1 від 28.08.2019 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО**  
**ГОСПОДАРСТВА»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ECTS 3**

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

2019 – 2020 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Вибіркова для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>3</b>
Загальна кількість годин	<b>90</b>
Кількість модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>21</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>15</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>54</b>
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних	<b>2,8</b>
самостійної роботи студента	<b>4,2</b>
Вид контролю	<b>екзамен</b>

## 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.
- Тема 2. Служба управління номерним фондом.
- Тема 3. Характеристика інженерно-технічної служби та служби безпеки.
- Тема 4. Характеристика служби організації харчування і напоїв.
- Тема 5. Інші служби готельних комплексів.
- Тема 6. Інфраструктура засобів розміщення.
- Тема 7. Суспільна частина готелю.
- Тема 8. Особливості інфраструктури спеціалізованих засобів розміщення.
- Тема 9. Характеристика групи приміщень підприємств харчування та додаткових і допоміжних приміщень готельного комплексу.
- Тема 10. 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
<b>Змістовий модуль 1. Готельно-ресторанний комплекс в інфраструктурі туризму</b>					
Тема 1. Готельно-ресторанні комплекси як складова туристичної галузі.	7	2	-	-	4
Тема 2. Служба управління номерним фондом.	9	2	2	-	6
Тема 3. Характеристика інженерно-технічної служби та служби безпеки.	6	2	-	-	4
Тема 4. Характеристика служби організації харчування і напоїв.	8	2	2	-	4
Тема 5. Інші служби готельних комплексів.	10	2	2	-	6
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>24</b>
<b>Змістовий модуль 2. Інфраструктура засобів розміщення</b>					
Тема 6. Інфраструктура засобів розміщення.	9	2	1	-	6
Тема 7. Суспільна частина готелю.	10	2	2	-	6
Тема 8. Особливості інфраструктури спеціалізованих засобів розміщення.	10	2	2	-	6
Тема 9. Характеристика групи приміщень підприємств харчування та додаткових і допоміжних приміщень готельного комплексу.	12	4	2	-	6
Тема 10. Особливості організації відпочинку на транспортних засобах.	9	1	2	-	6
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>50</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>30</b>
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>21</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>54</b>

#### 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.	2
2	Семінар - дискусія Особливості організації інфраструктурних елементів готельного підприємства що забезпечують харчуванням.	2
3	Семінар - дискусія Характеристика адміністративної, комерційної, медичної служб, служби управління ризиком та ін.	2
4	Семінар - дискусія Характеристика приміщень суспільної частини готельної будівлі у відповідності до призначення підприємства та його специфіки.	1
5	Семінар - дискусія Організація паркової зони готелю та її обслуговування.	2
6	Семінар – дискусія Організація та функціонування СПА центру готельного комплексу.	2
7	Семінар – дискусія Характеристика приміщень підприємств харчування, культурно-масового, спортивно-оздоровчого призначення та побутового обслуговування.	2
8	Семінар - дискусія Організація морських та річних круїзів, залізничні туристичні тури.	2
<b>Всього</b>		15

#### 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
<b>Змістовий модуль 1. Готельно-ресторанний комплекс в інфраструктурі туризму</b>			
Семінар – дискусія  Тема 1. Організаційна та виробнича структури готельного підприємства в залежності від надаваних готелем послуг.	14	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: поняття гостинності; основні завдання та функції гостинності; індустрія гостинності, основні поняття і складові елементи; місце індустрії гостинності в туристській сфері; взаємозв'язок між туризмом і гостинністю; види основних типів організаційних структур управління готелів; характеристика основних типів організаційних структур управління готелів; класифікація і характеристика сучасних засобів розміщення; основні підрозділи служби управління номерним фондом; способи бронювання номерів; функціональні обов'язки консьержей; особливості обслуговування іноземних туристів в готелі; основні особливості роботи служби нічного аудиту; функції та обов'язки службовців, що складають підрозділ обслуговуючого персоналу в уніформі; основна концепція служби безпеки готелю; технічні засоби забезпечення безпеки клієнтів, що використовуються в готельному бізнесі. Джерела [1, 2, 3, 4].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Семінар – дискусія  Тема 2. Особливості організації інфраструктурних елементів готельного підприємства що забезпечують харчуванням.	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: основні функції служби організації харчування; основні види обслуговування, що пропонує клієнтам служба організації харчування та напоїв; типи закладів ресторанного господарства, які передбачаються при готельних комплексах; різновиди барів, які передбачаються при готельних комплексах; види сніданків, які пропонують в готелях; організаційна структура підприємства харчування при готельному комплексі. Джерела [1, 2, 3]. 2. Підготовка до презентації доповіді (Характеристика барів при готелі).	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
Семінар - дискусія  Тема 3. Характеристика адміністративної, комерційної, медичної служб, служби управління ризиком та ін.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: методи та прийоми застосовуються медичною службою готелю; основна задача відділу маркетингу та продажів в готелі; особливості керування готельним підприємством; робота служби комп'ютерного управління готелем; основна задача служби дозвілля. Джерела [1, 2, 3]. 2. Підготовка до презентації доповіді (Організація дозвілля в готельно-ресторанних комплексах).	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
<b>Разом змістовий модуль 1</b>	<b>24</b>		
<b>Змістовий модуль 2. Інфраструктура засобів розміщення</b>			
Семінар – дискусія  Тема 4. Характеристика приміщень суспільної частини готельної будівлі у відповідності до призначення підприємства та його специфіки.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: основні принципи будівництва сучасних готелів; характеристика основних блоків приміщень готелів; відмінності складу блоків приміщень в залежності від функціонального призначення готелю. Розкажіть про принципи функціонального зонування вестибюльної групи приміщень; особливості проектування стійки	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей

		оформлення в вестибюлі; основні антропометричні вимоги, що мають бути враховані під час проектування коридорів в житловій частині готелю; особливості влаштування камери схову; варіанти форми плану житлової частини готелів; вимоги улаштування танцювального майданчика в залі ресторану. Джерела [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Підготовка до презентації доповіді (Характеристика номерів, меблювання номерів).	
Семінар – дискусія  Тема 5. Організація паркової зони готелю та її обслуговування.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: вимоги до проектування паркової зони готелю; особливості обслуговування паркової зони готелю. 2. Підготовка до презентації доповіді (Організація паркової зони готелю та її обслуговування. Організація літнього майданчика ресторану на території ГРК).	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
Семінар – дискусія  Тема 6. Організація та функціонування СПА центру готельного комплексу.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: характеристика світового ринку СПА-індустрії; класифікація сучасних моделей СПА; характеристика структурних елементів СПА-індустрії; роль СПА-готелів у структурі СПА-індустрії; аналіз діяльності СПА-готелів України. Джерела [1, 2, 5, 7]. 2. Підготовка до презентації доповіді (Інфраструктура спеціалізованих засобів розміщення).	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
Семінар – дискусія  Тема 7. Характеристика приміщень підприємств харчування, культурно-масового, спортивно-оздоровчого призначення та побутового обслуговування.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: характеристика заготівельних та доготівельних цехів закладів ресторанного господарства; вимоги нормативних документів для облаштування басейнів в готельному комплексі; вимоги, що висуваються для функціонування пральні; характеристика приміщень культурно-масового обслуговування; характеристика побутових та службових приміщень готелю. Джерела [1, 4, 5, 6]. 2. Виконання індивідуального завдання (Розробити проєкт готелю).	Фронтальне та індивідуальне опитування, захист індивідуального завдання
Семінар – дискусія  Тема 8. Організація морських та річних круїзів, залізничні туристичні тури.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: основні та додаткові функції транспорту; види транспорту відповідно до міжнародної класифікації транспортних засобів; основні характеристики водного транспорту; основні складові елементи програми круїзу; характеристика категорій круїзних подорожей; основні характеристики залізничного транспорту; передумови, що сприяють використанню залізничного транспорту в масовому туризмі; класифікація автотранспортних підприємств; переваги автобусних турів в порівнянні з іншими видами. Джерела [1, 2, 5, 6]. 2. Підготовка до презентації доповіді (Стан розвитку галузі морських круїзів у всьому світі та в Україні).	Фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорення доповідей
<b>Разом змістовий модуль 2</b>	<b>30</b>		
Разом	<b>54</b>		

## 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, виконання індивідуального завдання.

## 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				Сума балів
	Підготовка презентації доповіді	Ситуаційні та індивідуальні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	
<b>Змістовий модуль 1</b>					
Тема 1			2		
Тема 2	3		2		
Тема 3	3		2		
Разом змістовий модуль 1	6		6	5	17
<b>Змістовий модуль 2</b>					
Тема 4	3		2		
Тема 5	3		2		
Тема 6	3		2		
Тема 7		5	2		
Тема 8	3		2		
Разом змістовий модуль 2	12	5	10	5	33
Разом					<b>50</b>

### 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).

<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ECTS</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
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. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

## 12. 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. Інфраструктура 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**

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

### **Інформаційні ресурси**

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