

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

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри технологій в
ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва
Протокол №1 від 31.08.2022 р.
Завідувач кафедри



О.А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник: Ніколайчук О.А.,
доцент, к.е.н.

2022 – 2023 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова дисципліна для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа»
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	1
Лекції, годин	28
Практичні / семінарські, годин	14
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	108
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	3
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	екзамен

2. Програма дисципліни

Ціль – формування у студентів комплексу знань стосовно інфраструктури готельного і ресторанного господарства та набуття компетенції з розробки складових інфраструктури готельно-ресторанних комплексів.

Завдання: вивчення напрямків та перспектив розвитку інфраструктури готельного і ресторанного господарства; основних складових інфраструктури готельного і ресторанного господарства, системного підходу до організації матеріально-технічної бази для впровадження додаткових послуг у готельно-ресторанних комплексах, особливостей організації інфраструктурних елементів спеціалізованих засобів розміщення; набуття вмінь аналізувати інфраструктурні складові готельно-ресторанних комплексів, ідентифікувати послуги, що надаються окремими інфраструктурними елементами готельно-ресторанних комплексів, моделювати матеріально-технічну базу та розробляти складові інфраструктури готельно-ресторанних комплексів залежно від призначення та категорії готелю і типу закладу ресторанного господарства.

Предмет: будівлі, системи управління, служби, механізми ресурсного забезпечення діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Готельно-ресторанні комплекси як складова туристичної індустрії.

Тема 2. Основні служби підприємств готельного господарства.

Тема 3. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.

Тема 4. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, які передбачають при готелях.

Тема 5. Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства при готелях.

Тема 6. Характеристика архітектурних рішень та інтер'єру підприємств готельного та ресторанного господарства.

Тема 7. Організація інформаційного обслуговування в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Тема 8. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Тема 9. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Тема 10. Особливості та матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.

Тема 11. Інфраструктура засобів розміщення ділового, оздоровчого, спортивного, пізнавального та розважального призначення.

Тема 12. Транспортні засоби як складова інфраструктури готельного господарства.

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. Формування інфраструктури підприємств готельного та ресторанного господарства					
Тема 1. Готельно-ресторанні комплекси як складова туристичної індустрії.	10	2	1	-	7
Тема 2. Основні служби підприємств готельного господарства.	13	2	1	-	10
Тема 3. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.	11	2	2	-	7
Тема 4. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, які передбачають при готелях.	12	2	1		9
Тема 5. Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства при готелях.	10	2	1	-	7
Тема 6. Характеристика архітектурних рішень та інтер'єру підприємств готельного та ресторанного господарства.	11	2	1	-	8
Тема 7. Організація інформаційного обслуговування в підприємствах готельного та ресторанного господарства.	13	2	1	-	10
Тема 8. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання в підприємствах готельного та ресторанного господарства.	15	4	1	-	10
Тема 9. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування в підприємствах готельного та ресторанного господарства.	12	2	1	-	9
Разом за змістовим модулем 1	107	20	10	-	77
Змістовий модуль 2. Інфраструктура ресторану за спеціальним замовленням та спеціалізованих засобів розміщення					
Тема 10. Особливості та матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.	14	2	2		10
Тема 11. Інфраструктура засобів розміщення ділового, оздоровчого, спортивного, пізнавального та розважального призначення.	16	4	1	-	11
Тема 12. Транспортні засоби як складова інфраструктури готельного	13	2	1	-	10

та ресторанного господарства.					
Разом за змістовим модулем 2	43	8	4	-	31
Усього годин	150	28	14	-	108

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар з виконанням практичних задач Формування інфраструктури різних типів засобів розміщення. Організаційна структура підприємств готельного господарства	2
2	Семінар – дискусія Склад та основне призначення приміщень підприємств готельного господарства	2
3	Семінар – дискусія Інфраструктура різних типів закладів ресторанного господарства при готелях. Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства при готелях	2
4	Семінар – дискусія Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного та ресторанного господарства. Інформаційне забезпечення роботи підприємств готельного та ресторанного господарства	2
5	Семінар з виконанням практичних задач Продовольче та матеріально-технічне постачання, санітарно-технічне й інженерно-технічне обслуговування в підприємствах готельного та ресторанного господарства	2
6	Семінар – дискусія Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування	2
7	Семінар з виконанням практичних задач Спектр послуг та забезпечення інфраструктури засобів розміщення ділового, оздоровчого, спортивного, пізнавального та розважального призначення. Інфраструктура засобів розміщення розташованих на пасажирському транспорті	2
Всього		14

5. 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 (очна форма навчання)

	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1	1		1		2	4
Тема 2	1	1	1		2	5
Тема 3	2	1			2	5
Тема 4	1	1			2	4
Тема 5	2	1			2	5
Разом змістовий модуль 1	7	4	2	7	10	30
Змістовий модуль 2						
Тема 6	1	2			2	5
Тема 7	2	4			6	12
Разом змістовий модуль 2	3	6		3	8	20
Усього	10	10	2	10	18	50

Оцінювання студентів протягом семестру (заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання		100
20	15	15	50	

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
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	