

**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 28.08.2023 р.
Завідувач кафедри

O.A. Ніколайчук

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

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

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

2023 – 2024 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова дисципліна (ОП «Готельно-ресторанна справа»)
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	1
Лекції, годин	28/8
Практичні / семінарські, годин	28/8
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	94/134
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	6,7
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 та 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.	CPC
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	2	-	6
Тема 2. Основні служби підприємств готельного господарства.	13	2	2	-	9
Тема 3. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.	10	2	2	-	6
Тема 4. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, які передбачають при готелях.	12	2	2		8
Тема 5. Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства при готелях.	10	2	2	-	6
Тема 6. Характеристика архітектурних рішень та інтер'єру підприємств готельного та ресторанного господарства.	11	2	2	-	7
Тема 7. Організація інформаційного обслуговування в підприємствах готельного та ресторанного господарства.	12	2	2	-	8
Тема 8. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання в підприємствах готельного та ресторанного господарства.	14	4	2	-	8
Тема 9. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в підприємствах готельного та ресторанного господарства.	12	2	2	-	8
Разом за змістовим модулем 1	104	20	18	-	66
Змістовий модуль 2. Інфраструктура ресторану за спеціальним замовленням та спеціалізованих засобів розміщення					
Тема 10. Особливості та матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.	15	2	4		9
Тема 11. Інфраструктура засобів розміщення ділового, оздоровчого, спортивного, пізнавального та розважального призначення.	16	4	2	-	10
Тема 12. Транспортні засоби як складова інфраструктури готельного	15	2	4	-	9

та ресторанного господарства.					
Разом за змістовим модулем 2	46	8	10	-	28
Усього годин	150	28	28	-	94

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	2
2	Семінар з виконанням практичних задач Організаційна структура підприємств готельного господарства	2
3	Семінар – дискусія Склад та основне призначення приміщень підприємств готельного господарства	2
4	Семінар – дискусія Інфраструктура різних типів закладів ресторанного господарства при готелях.	2
5	Семінар – дискусія Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства при готелях	2
6	Семінар – дискусія Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного та ресторанного господарства	2
7	Семінар з виконанням практичних задач Інформаційне забезпечення роботи підприємств готельного та ресторанного господарства	2
8	Семінар з виконанням практичних задач Продовольче та матеріально-технічне постачання на підприємствах готельного та ресторанного господарства	2
9	Семінар – дискусія Санітарно-технічне та інженерно-технічне обслуговування в підприємствах готельного та ресторанного господарства	2
10	Семінар – дискусія Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування	2
11	Семінар з виконанням практичних задач Особливості кейтерингового обслуговування у різних закладах	2
12	Семінар з виконанням практичних задач Спектр послуг та забезпечення інфраструктури засобів розміщення ділового, оздоровчого, спортивного, пізнавального та розважального призначення.	2
13	Семінар-дискусія Інфраструктура засобів розміщення, розташованих на пасажирському транспорті	2
14	Захист групового проекту	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/ ЗГП		
Змістовий модуль 1						
Тема 1	1		1			2
Тема 2		1			2	3
Тема 3	1		1		2	4
Тема 4	1		1		2	4
Тема 5	1		1		2	4
Тема 6	1		1		2	4
Тема 7		1			2	3
Тема 8	1	1			2	4
Тема 9	1		1			2
Разом змістовий модуль 1	7	3	6		14	30
Змістовий модуль 2						
Тема 10	1		1			2
Тема 11		1			2	3
Тема 12		1			2	3
Тема 13	1		1			2
Тема 14				10		10
Разом змістовий модуль 2	2	2	2	10	4	20
Усього	9	5	8	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		
20	15	15	50	100

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	
0-34	F	2, «незадовільно»