

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 28.02.2024 15:04:15  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе  
Л.В. Крылова

(подпись)

« 28 » 02 2024

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.07.01 ИНФРАСТРУКТУРА ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО  
ХОЗЯЙСТВА**

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм  
(код и наименование)

Программа высшего образования - программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
(код и наименование)

Профиль Гостинично-ресторанное дело  
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 2 курс

заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

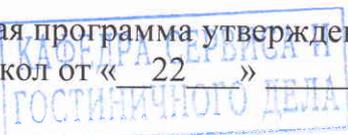
Донецк  
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

**Разработчик:** Полякова Алла Вениаминовна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат технических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела  
Протокол от « 22 » 02 2024 года № 16



Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

(подпись)

Я.В. Дегтярева

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



(подпись)

И.В. Кощавка

(инициалы, фамилия)

Дата « 26 » 02 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от « 28 » 02 2024 года № 7

Председатель

(подпись)

Л.В. Крылова

(инициалы, фамилия)

©Полякова А.В., 2024 год  
© ФГБОУ ВО «Донецкий  
национальный университет экономики и  
торговли имени  
Михаила Туган-Барановского», 2024 год

## 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа направлений подготовки <u>43.00.00 Сервис и туризм</u> (код и название)	<u>Формируемая участниками образовательных отношений</u>	
	Направление подготовки <u>43.03.03 Гостиничное дело</u> (код, название)		
Модулей - 1	Профиль:  <u>Гостинично-ресторанное дело</u> (название)	<b>Год подготовки</b>	
Смысловых модулей - 3		2-й	3-й
		<b>Семестр</b>	
Общее количество часов – 72	Программа высшего образования -  <u>программа бакалавриата</u>	3-й	Зимняя сессия
		<b>Лекции</b>	
		18 час	8 час
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных - 2 самостоятельной работы обучающегося – 2,17	Программа высшего образования -  <u>программа бакалавриата</u>	<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		16 час	8 час
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		-	-
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		36,85 час.	52,55 час.
		<b>Индивидуальные задания</b>	
		1,15	3,45
		ЗТМК	контрольная работа
		<b>Форма промежуточной аттестации</b>	
Зачет	Зачет		

\* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, ЗТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 34 : 36,85

для заочной формы обучения – 16: 52,55

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Цель учебной дисциплины:

научное обобщение по вопросам организации и функционирования основных подразделений, составляющих инфраструктуру гостиничного и ресторанного хозяйства в зависимости от типа гостиничного предприятия и его категории.

### Задачи учебной дисциплины:

определение особенностей функционирования основных секторов индустрии гостеприимства; изучение основного состава инфраструктуры гостиничного предприятия; определение особенностей организации специализированных средств размещения, относительно их инфраструктуры и предоставляемых услуг; изучение требований предъявляемых к инфраструктурным подразделениям гостиничного и ресторанного хозяйства; подготовка обучающихся для дальнейшего усвоения дисциплин связанных с организацией гостиничного и ресторанного хозяйства, функционирования предприятий.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б.1.В.ДВ.07.01 «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства» относится части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостинично-ресторанное дело.

*Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин:* «История России», «Мировое гостиничное хозяйство», «Основы научных исследований», «Проведение».

*Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин:* «Организация гостиничного хозяйства», «Организация работы предприятий питания», «Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии», «Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства», «Организация SPA-услуг», а также для прохождения учебной и производственных практик, при написании выпускной квалификационной работы.

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1 <sub>ПКО-6</sub> Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей. ИДК-2 <sub>ПКО-6</sub> Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3 <sub>ПКО-6</sub> Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** организацию инфраструктурных подразделений гостинично-ресторанных комплексов, особенности, требования и рекомендуемые нормы для различных элементов инфраструктуры средств размещения, основы технологии предоставления услуг этими инфраструктурными элементами, основные требования к качеству предлагаемых услуг и квалификации персонала гостинично-ресторанных комплексов;

**уметь:** применять на практике базовые и теоретические знания по дисциплине, анализировать состав инфраструктурных подразделений различных средств размещения в зависимости от вида, целевого назначения и обслуживаемой аудитории, устанавливать логические причинно-следственные связи, проводить определенные аналитические исследования, делать необходимые выводы, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, обобщения и тому подобное), самостоятельно находить и использовать различные источники информации для выполнения поставленных целей в гостиничной сфере, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.

**владеть:** культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, теоретическими знаниями об инфраструктуре гостиничного и ресторанного хозяйства, приемами, методами и способами обработки, представления и интерпретации результатов проведенных работ, формулировки и обоснования полученных выводов.

## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Смысловой модуль 1. «Гостинично-ресторанный комплекс в инфраструктуре туризма»**

**Тема 1.** Гостиничная индустрия, как составляющая туристической отрасли. Основные понятия в инфраструктуре гостиничной индустрии. Сектор размещения.

**Тема 2.** Сектор обеспечения питанием. Сектор досуга, развлечений и спорта. Сектор торговли.

**Тема 3.** Сектор транспорта. Особенности организации отдыха на транспортных средствах.

**Смысловой модуль 2. «Инфраструктура средств размещения»**

**Тема 4.** Строение современной гостиницы. Общественная часть отеля.

**Тема 5-6.** Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения.

**Тема 7.** Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории гостиницы.

**Смысловой модуль 3. «Особенности инфраструктуры специализированных средств размещения»**

**Тема 8.** Элементы инфраструктуры средств размещения для организации семейного отдыха. Особенности инфраструктуры мотеля.

**Тема 9.** Структура СПА-центра гостиницы.

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
л <sup>1</sup>		п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СРС <sup>5</sup>	л <sup>1</sup>		п <sup>2</sup>	лаб	инд <sup>4</sup>	СРС <sup>5</sup>	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1. Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства</b>												
<b>Смысловой модуль 1. «Гостинично-ресторанный комплекс в инфраструктуре туризма»</b>												
Тема 1. Гостиничная индустрия, как составляющая туристической отрасли.	7	2	2	-	-	3	9	1	2	-	-	6

Основные понятия в инфраструктуре гостиничной индустрии. Сектор размещения													
Тема 2. Сектор обеспечения питанием. Сектор досуга, развлечений и спорта. Сектор торговли.	7	2	2	-	-	3	9	1	2	-	-	6	
Тема 3. Сектор транспорта. Особенности организации отдыха на транспортных средствах	7	2	2	-	-	3	7	1		-	-	6	
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	<b>21</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	-	-	<b>9</b>	<b>25</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	-	-	<b>18</b>	
<b>Смысловой модуль 2. “Инфраструктура средств размещения”</b>													
Тема 4. Строение современной гостиницы. Общественная часть отеля	8	2	2	-	-	4	8	1	1	-	-	6	
Тема 5-6. Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения.	15	4	4	-	-	7	8	1	1	-	-	6	
Тема 7. Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории гостиницы	8	2	2	-	-	4	7	1		-	-	6	
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	<b>31</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	-	-	<b>15</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	-	-	<b>18</b>	
<b>Смысловой модуль 3 «Особенности инфраструктуры специализированных средств размещения»</b>													
Тема 8. Элементы инфраструктуры средств размещения для организации семейного отдыха. Особенности инфраструктуры мотеля.	10	2	2	-	-	6	9	1	1	-	-	7	
Тема 9. Структура СПА-центра гостиницы.	8,85	2	-	-	-	6,85	11,55	1	1	-	-	9,55	
<b>Итого по смысловому модулю 3</b>	<b>18,85</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	-	-	<b>12,85</b>	<b>20,55</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	<b>16,55</b>	
<b>Всего часов по смысловым модулям</b>	<b>70,85</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	-	-	<b>36,85</b>	<b>68,55</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	-	-	<b>52,55</b>	
<b>Катт</b>	<b>0,9</b>	-	-	-	<b>0,9</b>	-	<b>1,2</b>	-	-	-	-	<b>1,2</b>	-
<b>СРЭК</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>ИК</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>КЭ</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Каттэк</b>	<b>0,25</b>	-	-	-	<b>0,25</b>	-	<b>0,25</b>	-	-	-	-	<b>0,25</b>	-
<b>Контроль</b>	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>	-	-	-	-	<b>2</b>	-
<b>Всего часов</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	-	<b>1,15</b>	<b>36,85</b>	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	-	<b>3,45</b>	<b>52,55</b>	

- Примечания: 1. л – лекции;  
 2. п – практические (семинарские) занятия;  
 3. лаб – лабораторные занятия;  
 4. инд – индивидуальные занятия;  
 5. СРС – самостоятельная работа.

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Гостиничная индустрия, как составляющая туристической отрасли. Основные понятия в инфраструктуре гостиничной индустрии. Сектор размещения	2	2
2	Сектор обеспечения питанием. Сектор досуга, развлечений и спорта. Сектор торговли.	2	2
3	Сектор транспорта. Особенности организации отдыха на транспортных средствах	2	
4	Строение современной гостиницы. Общественная часть отеля	2	1
5	Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения.	4	1
6	Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории гостиницы	2	
7	Элементы инфраструктуры средств размещения для организации семейного отдыха. Особенности инфраструктуры мотеля	2	1
8	Структура СПА-центра гостиницы	-	1
Всего:		16	8

## 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Гостиничная индустрия, как составляющая туристической отрасли. Основные понятия в инфраструктуре гостиничной индустрии. Сектор размещения	3	6
2	Сектор обеспечения питанием. Сектор досуга, развлечений и спорта. Сектор торговли.	3	6
3	Сектор транспорта. Особенности организации отдыха на транспортных средствах.	3	6
4	Строение современной гостиницы. Общественная часть отеля	4	6
5	Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения.	7	6
6	Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории гостиницы	4	6
7	Элементы инфраструктуры средств размещения для	6	7

	организации семейного отдыха. Особенности инфраструктуры мотеля.		
8	Структура СПА-центра гостиницы.	6,1	9,55
Всего:		36,85	52,55

## 10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- зачёт проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- зачёт проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

## 11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Текущий контроль успеваемости предусматривает выполнение следующих видов работ: информационные сообщения на практических занятиях, выполнение контрольных тестовых работ, а также защита индивидуальной самостоятельной работы - доклад и демонстрация презентации по изученной теме. Предусмотрено выполнение ситуационных заданий, которые выполняются в группах 2-4 человека, по вариантам.

**1. Ситуационная задача.** В соответствии с полученным вариантом для гостиничного предприятия:

1. Дать четкую формулировку (определение) понятия типа данного средства размещения, пользуясь действующей нормативной документацией.
2. В соответствии с существующими классификационными признаками для предприятий гостиничной индустрии дать развернутую характеристику данного предприятия.
3. Предложить перечень оказываемых гостиничным предприятием услуг, с учетом его характеристики.
4. Представить возможные инфраструктурные подразделения для данного предприятия, которые опираясь на перечень оказываемых услуг должны быть в его структуре.

### Варианты:

1. Туристическая гостиница 2\*, расположенная в лесной зоне.
2. Курортная гостиница 4\*, расположенная на морском побережье (первая береговая линия).
3. Бизнес-отель 4\*, находящийся в крупном городе.
4. Мотель.
5. Туристический отель 3\*, расположенный в горной местности.
6. Транзитный отель 3\*.
7. Стационарный отель 4\* для семейного отдыха.
8. Флотель.
9. Апарт-отель.
10. Клуб-отель 5\*.
11. Загородный туристско-экскурсионный гостинично-ресторанный комплекс 3\*.
12. Гостиница для спортсменов 2\*.

**2. Ситуационная задача.** На основе выполненного предыдущего задания для разработанного гостиничного предприятия:

1. Предложить организационную структуру (управленческую и производственную), аргументировав предложенный вид, опираясь на его преимущества и специфику предприятия.
2. Проследить функциональные взаимодействия между структурными подразделениями гостиничного предприятия, а также их возможные взаимосвязи.
3. Работу представить в графическом виде.

### Варианты:

1. Туристическая гостиница 2\*, расположенная в лесной зоне.
2. Курортная гостиница 4\*, расположенная на морском побережье (первая береговая линия).

3. Бизнес-отель 4\*, находящийся в крупном городе.
4. Мотель.
5. Туристический отель 3\*, расположенный в горной местности.
6. Транзитный отель 2\*.
7. Стационарный отель 4\* для семейного отдыха.
8. Флотель.
9. Апартаменты-отель.
10. Клуб-отель 5\*.
11. Загородный туристско-экскурсионный гостинично-ресторанный комплекс 3\*.
12. Гостиница для спортсменов 2\*.
13. Агротель в районе с развитым виноградарством.
14. Загородный отель 3\* с элементами СПА.
15. Хостел.

### **Темы докладов и презентаций для индивидуальной самостоятельной работы студентов**

1. Особенности предприятий питания относительно организации и проведения торжественных мероприятий.
2. Взаимосвязь ресторанного и туристического бизнеса.
3. Инфраструктура средств размещения предназначенных для зеленого туризма.
4. Особенности организации мини-гостиницы и ее инфраструктуры.
5. Организация летней площадки ресторана на территории ГРК.
6. Особенности организации инфраструктуры бизнес-отелей.
7. Организация системы безопасности гостиницы.
8. Оздоровительный центр гостиницы.
9. Организация спортивных площадок на территории ГРК.
10. Особенности организации прачечной.
11. Особенности организации химчистки в составе ГРК.
12. Организация и функционирование салона красоты и парикмахерской в составе ГРК.
13. Особенности инфраструктуры горного отеля.
14. Особенности обустройства пляжа ГРК рекреационной зоны.
15. Особенности обустройства аква-парков.
16. Особенности обустройства банной зоны СПА-салона.
17. Особенности обустройства аква-зоны СПА-салона.
18. Организация детского отдыха в гостинично-ресторанных комплексах.
19. Особенности обустройства хостелов.
20. Особенности организационной структуры и работы мини-гостиниц.
21. Особенности организации инфраструктуры гостиницы для туристов.
23. Организация круизного лайнера.
24. Комфорт и организация досуга туристов в туристических поездах.
25. Организация и реализация анимационных программ в гостиничных предприятиях.
26. Характеристика и сравнение транспортных средств по уровню комфорта, безопасности, возможности использования в экскурсионных программах.
27. Особенности организации инфраструктурных элементов эко-гостиницы.
28. Анализ состояния гостиничной инфраструктуры Донецкого региона.
29. Планирование гостиничного объекта.
30. Особенности организации паркинга в гостинице.

## 12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения\*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- самостоятельная индивидуальная работа (тема определяется по варианту)	30	30
- текущий модульный контроль		70
ТМК №1	20	
ТМК №2	30	
ТМК №3	20	
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

\* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- тестирование		70
ТМК №1	20	
ТМК №2	30	
ТМК №3	20	
- контрольная работа	30	30
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

### Перечень вопросов к дифференцированному зачету:

1. Гостиничная индустрия в структуре современного туризма.
2. Организация подразделения культурно-массового назначения.
3. Характеристика бассейнов СПА-центра.
4. Характеристика и особенности водного транспорта.
5. Характеристика дополнительных помещений предприятия питания.
6. Виды и особенности организационной системы гостиничного предприятия.
7. Организация детского отдыха в гостинице.
8. Характеристика автомобильного транспорта.
9. Требования к приемно-вестибюльной группе помещений гостиницы.
10. Особенности круизного отдыха.
11. Организация химчистки в гостинице.
12. Паркинг в гостинице.
13. Классификация средств размещения относительно существующих критериев.
14. Организация подразделения культурно-массового назначения ГРК.
15. Обустройство бьюти-зоны СПА-центра.
16. Классификация помещений предприятия питания в составе ГРК.

17. Особенности организации мотелей.
18. Обустройство и озеленение прилегающей территории гостиницы.
19. Классификация помещений предприятия питания в составе ГРК.
20. Особенности организации мотелей.
21. Обустройство и озеленение прилегающей территории гостиницы.
22. Особенности и характеристика железнодорожного транспорта.
23. Требования к зданию современного гостиничного предприятия.
24. Характеристика дополнительных помещений гостиницы.
25. Организация прачечной.
26. Банная зона СПА-центра.
27. Характеристика сектора организации торговли и быта.
28. Характеристика сектора организации питания.
29. Организация летней площадки ресторана.
30. Характеристика фитнес-центра СПА.
31. Требования относительно обустройства конференц-залов бизнес-отелей.
32. Особенности и характеристика авиации.
33. Организация детской площадки.
34. Требования к обустройству боулинга и бильярдной комнаты в гостиничном комплексе.
35. Характеристика транспортной системы и ее функции в индустрии гостеприимства.
36. Обустройство прилегающей территории гостиничного комплекса.
37. Характеристика блока жилой группы помещений гостиницы.
38. Обустройство прилегающей территории гостиничного комплекса.
39. Обустройство и зонирование вестибюля гостиницы.
40. Особенности инфраструктуры мотелей.

### 13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									Сумма, балл
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль №2				Смысловой модуль №3		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
5	5	10	5	5	10	10	25	25	<b>100</b>
20			30				50		

Примечание. T1, T2, ... T9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкале оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-100	Зачтено	Отличное выполнение, а также допускаются неточности, недостатки и ошибки в количестве не более 40%
0-59	Не зачтено	Неудовлетворительное выполнение, где количество ошибок и замечаний превышает 40%. Возможность повторной аттестации

## 14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная литература:

1. Полякова А.В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства: учебное пособие/ А.В. Полякова. - Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020. - 282с.
2. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. \Косолапов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-394-04230-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/102280.html>

### Дополнительная литература:

1. Постановление Правительства РФ №1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» от 18 ноября 2020г.
2. Постановление правительства РФ №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» от 21 сентября 2020г.
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Текст]. – Введ. 01.01.2016 р. – М.: Стандартинформ, 2016. – 30 с.
4. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93543.html>
5. Полякова, А.В. Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : конспект лекций для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, бакалавриат, очной и заочной форм обучения / А. В. Полякова; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Электрон. текст. дан (1 файл: 1,37 МБ). - Донецк : ДонНУЭТ, 2020. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
6. Астахова Ю.Г. Гостиничное дело : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления 43.03.02 «Туризм» / Астахова Ю.Г., Большунова Т.В.. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 65 с. — ISBN 978-5-00175-098-7. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120895.html>
7. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120895.html>

### Учебно-методические издания:

1. Полякова А.В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства: учебное пособие/ А.В. Полякова. - Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020. - 282с.
2. Полякова, А.В. Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : конспект лекций для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, бакалавриат, очной и заочной форм обучения / А. В. Полякова; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Электрон. текст. дан (1 файл: 1,37 МБ). - Донецк : ДонНУЭТ, 2020. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
3. Полякова А.В. Инфраструктура отельного (гостиничного) и ресторанного хозяйства: методические указания для проведения практических занятий и организации самостоятельной

работы студентов напр. подгот. 43.03.03 «Гостиничное дело» спец. «Гостинично-ресторанное дело» оч. и заоч. форм обучения / А. В. Полякова; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостинич. и рестор. дела. - Донецк: ДонНУЭТ, 2018. - 34с.

4. Инфраструктура отельного (гостиничного) и ресторанного хозяйства: методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами напр. подгот. 43.03.03 «Гостиничное дело» (профиль «Гостинично-ресторанное дело» и 43.03.01 «Сервис» заоч. формы обучения / А. В. Полякова; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк: ДонНУЭТ, 2019. - 31с.

## 15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021– ]. – Текст : электронный.

2. Информиио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информиио», [2018?– ]. – URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7. Book on line : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonline.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008– ]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

## 16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная мультимедийные аудитории, укомплектованы мультимедийным проектором, экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Разработано визуальное сопровождение по темам аудиторных занятий:

1. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме: «Сектор транспорта. Особенности организации отдыха на транспортных средствах».
2. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме: «Строение современной гостиницы. Общественная часть отеля».
3. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме: «Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения».
4. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме: «Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории гостиницы».
5. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме: «Особенности инфраструктурных элементов специализированных средств размещения»
6. Видео-фильм «Самый большой круизный лайнер в мире «Свобода морей».

## 17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Полякова Алла Вениаминовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее «Биолог, преподаватель биологии и химии» Диплом кандидата наук ДК № 048136; Диплом о профессиональной переподготовке RB 0520207003 от 03.07.2020 г.,	1. Сертификат № 2022/0602 от 24.09.2022 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение» 24 часа, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет»

		<p>«Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)»</p>	<p>2. Удостоверение Регистрационный номер 0895-МН/23 от 27 июля 2023г. дп. Черкизово о прохождении обучения в ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» по программе «Стандартизация в сфере научно-популярного туризма», в объеме 72 часа;</p> <p>3. Удостоверение 23007645 Регистрационный номер БАА/786 от 22.08.2023г. город-курорт Сочи о прохождении обучения в Автономной некоммерческой организации дополнительного профессионального образования «Центр дополнительного образования «Просвещение» по программе «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий» в объеме 82 часа;</p> <p>4. Удостоверение 800400000175 Регистрационный номер 18/23 от 27.11.2023г. г. Донецк о прохождении повышения квалификации в ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского» по дополнительной профессиональной программе «Современные информационные компьютерные технологии в образовательной организации» в объеме 36 часов;</p> <p>5. Сертификат о прохождении стажировки Регистрационный номер 000368, ноябрь 2023г. г. Новочеркасск в ФГБОУ ВО «ЮРГПУ (НПИ) имени М.И. Платова по направлению «Учебно-воспитательная деятельность», в объеме 36 часов.</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации ПК 0000005 Регистрационный номер 5-23. АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-</p>
--	--	---	---

				Петербург по программе «Обучение преподавателей вузов и сузов: Содержание и методика преподавания в сфере туризма и гостеприимства» в объеме 72 академических часа (с 27.11.2023 по 02.12.2023).
--	--	--	--	--