Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:56:23
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)
«__25____» ____03____ 2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.32 ИНФРАСТРУКТУРА ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

(название дисциплины)

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

Образовательная 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
2026

Рабочая программа дисциплины «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело, разработанная в соответствии с ОПОП ВО, для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Полякова Алла Вениаминовна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела , кандидат технических наук, доцент
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_20__» _____02_____ 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела
_____ _____Я.В. Дегтярева_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостининого бизнеса
_____ _____И.В. Кощавка_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «_24__» _____02_____ 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «__25___» _____03_____ 2026 года № 8
Председатель_____ ____Л.В. Крылова_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

©Полякова А.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм
(код и название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="3">Профиль:

Гостинично-ресторанное дело
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 3</td><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 72</td><td>3-й</td><td>Зимняя сессия</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 1,88
самостоятельной работы обучающегося – 2,56</td><td rowspan="11">Программа высшего образования -

программа бакалавриата</td><td>16 час</td><td>8 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14час</td><td>8 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,95 час.</td><td>52,55час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания</td></tr>
<tr><td>1,05</td><td>3,45</td></tr>
<tr><td>ЗТМК</td><td>контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 30 : 40,95
для заочной формы обучения – 16: 52,55

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель 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 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

Дисциплина Б.1.О.32 «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства» относится части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: «Мировое гостиничное хозяйство», «Основы научных исследований», «Правоведение».

Дисциплина является основополагающей для изучения таких 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 производственных практик, при написании выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1. Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-1}$ Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая санитарные нормы и требования законодательства ИДК-3$_{ПК-1}$ Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии

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 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. Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения.
Тема 6. Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории гостиницы.
Смысловой модуль 3. ***«Особенности инфраструктуры специализированных средств размещения»***
Тема 7. Элементы инфраструктуры средств размещения для организации семейного отдыха. Особенности инфраструктуры мотеля.
Тема 8. Структура СПА-центра гостиницы.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л[1]	п[2]	лаб	инд[4]	СРС[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства												
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	7	2	2	-	-	3	9	1	2	-	-	6
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
Итого по смысловому модулю 1	**21**	**6**	**6**	-	-	**9**	**25**	**3**	**4**	-	-	**18**

Смысловой модуль 2. “Инфраструктура средств размещения”												
Тема 4. Строение современной гостиницы. Общественная часть отеля	10	2	2	-	-	6	8	1	1	-	-	6
Тема 5. Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения.	11	2	2	-	-	7	8	1	1	-	-	6
Тема 6. Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории гостиницы	10	2	2	-	-	6	7	1		-	-	6
Итого по смысловому модулю 2	**31**	**6**	**6**	-	-	**19**	**23**	**3**	**2**	-	-	**18**
Смысловой модуль 3 «Особенности инфраструктуры специализированных средств размещения»												
Тема 7. Элементы инфраструктуры средств размещения для организации семейного отдыха. Особенности инфраструктуры мотеля.	10	2	2	-	-	6	9	1	1	-	-	7
Тема 8. Структура СПА-центра гостиницы.	8,85	2	-	-	-	6,95	11,55	1	1	-	-	9,55
Итого по смысловому модулю 3	**18,85**	**4**	**2**	-	-	**12,95**	**20,55**	**2**	**2**	-	-	**16,55**
Всего часов по смысловым модулям	**70,85**	**16**	**14**	-	-	**40,95**	**68,55**	**8**	**8**	-	-	**52,55**
Катт	**0,8**	**-**	**-**	**-**	**0,8**	**-**	**1,2**	**-**	**-**	**-**	**1,2**	**-**
СРэк	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
ИК	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
КЭ	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Каттэк	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**0,25**	**-**	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**0,25**	**-**
Контроль	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**
Всего часов	**72**	**16**	**14**	**-**	**1,05**	**40,95**	**72**	**8**	**8**	**-**	**3,45**	**52,55**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

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.	2	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:		14	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	6	6
5	Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения.	7	6
6	Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории гостиницы	6	6
7	Элементы инфраструктуры средств размещения для организации семейного отдыха. Особенности инфраструктуры мотеля.	6	7
8	Структура СПА-центра гостиницы.	6,95	9,55
Всего:		40,95	52,55

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

В ходе реализации 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 зачета для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Зачет может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной 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;
– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕММА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине в 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	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Примечание: в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине в 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	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Перечень вопросов к 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 бъюти-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.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль №2			Смысловой модуль №3		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	
5	*5*	*10*	*10*	*10*	*10*	*25*	*25*	**100**
20			*30*			*50*		

Примечание. Т1, Т2, ... Т8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Бай, Т. В. Современные концепции организации гостиничного бизнеса. Управление продажами гостиничного продукта : учебное пособие для вузов / Т. В. Бай. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 296 с. — ISBN 978-5-507-48974-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/401063

2. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/317297

Дополнительная литература:

1. Постановление Правительства РФ «Об утверждении Положения о классификации средств размещения » от 27 декабря 2024 г. № 1951.

2. Постановление правительства РФ №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» от 21 сентября 2020г.

3. 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

4. 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

Учебно-методические издания:

1. Полякова, А.В. Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства: методические рекомендации для проведения практических занятий для обучающихся напр. подгот. 43.03.03 Гостиничное дело, проф. Гостинично-ресторанное дело, оч. и заоч. форм обучения / А. В. Полякова; ФГБОУ ВО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк: ДОННУЭТ, 2026. - 33с. Текст: электронный. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

14. 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.Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [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, cop. 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, cop. 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, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7.Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.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, cop. 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. библ. 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.

15. 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 лекционных занятий:

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; 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., «Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)»	1. Диплом о профессиональной переподготовке Р/24ДО777 от 29.11.2024. «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург 2. Удостоверение о повышении квалификации 770400991223 Регистрационный номер 25П.ВБ/09-04 г. по программе «Управление качеством гостиничных услуг», 16 часов ГАОУ ВО МГУСиТ, г. Москва 3. Удостоверение ПК 0005611Регистрационный номер Ф-25/00411 от 26.04.2025г. «Развитие сервисных и управленческих технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения международных турпродуктов» 108 часов, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург 4. Удостоверение о повышении квалификации 000000001502 Регистрационный номер 1502-ФРЦ/25 от 25.07.2025 «Анимационная деятельность в курортном бизнесе», 36 часов, ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса», г. Москва; 5. Удостоверение о повышении квалификации 180926228 Регистрационный номер ШБиМК/П2628 от 04.12.2025 «Инвестиционно-маркетинговые механизмы развития внутреннего туризма», 16 часов, ФГАОУ «Московский государственный

				институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел Российской Федерации» г. Москва; 6. Удостоверение о повышении квалификации 262424611998 Регистрационный номер 25-2932 от 04.12.2025, «Ресурсный потенциал развития туризма в Российской Федерации: выявление, оценка и эффективное использование для развития внутреннего туризма» 24 часа, Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», г. Ставрополь

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.32 Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства

(шифр и название дисциплины)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 2з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1. Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-1}$ Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая санитарные нормы и требования законодательства ИДК-3$_{ПК-1}$ Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. «Качество как объект управления».
Тема 1. Понятие качества объекта, основные направления его обеспечения. Термины и определения в области управления качеством.
Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг.

Тема 3. Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.

Смысловой модуль 2. «Научно-методические основы управления качеством и его оценка»
Тема 4. Общая характеристика качества продукции и услуг ресторанного хозяйства. Классификация показателей качества.
Тема 5. Квалиметрические методы оценки качества продукции и услуг.
Тема 6. Количественная оценка уровня качества пищевой продукции.
Тема 7. Статистические методы контроля и управления качеством продукции и услуг.
Тема 8. Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК). Политика предприятия в области качества.
Тема 9. Документация системы управления качеством.
Тема 10. Система управления безопасностью пищевой продукции HACCP. Премии по качеству.

Форма промежуточной аттестации: _____зачет____
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Полякова А.В., канд. техн. наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Заведующий кафедрой:

_Дегтярева Я.В., канд. экон. наук, доцент____ _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой) *(подпись)*

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА