

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2025 14:32:00
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)

2025



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.18 ИНФРАСТРУКТУРА ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСОВ

(название учебной дисциплины)

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

Программа высшего образования - программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.01 Сервис
(код и наименование)

Профиль Социально-культурный сервис
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2025**

Рабочая программа учебной дисциплины «Инфраструктура гостиничных комплексов»
(название учебной дисциплины)

для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис
(код, наименование)

профилю Социально-культурный сервис,
(наименование)

разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом
ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения;

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

Полякова

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «20» 02 2025 года № 15

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

Я.В. Дегтярева
(подпись)

Я.В. Дегтярева
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

И.В. Кошавка
(подпись)

И.В. Кошавка
(инициалы, фамилия)

Дата « 24 » 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 26 » 02 2025 года № 7

Председатель

Л.В. Крылова
(подпись)

Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Полякова А.В., 2025 год

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный
университет экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2025 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/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц –2	Укрупненная группа направлений подготовки <u>43.00.00 Сервис и туризм</u> (код и название)	Формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки <u>43.03.01 Сервис</u> (код и название)		
Модулей - 1	Профиль: <u>Социально-культурный сервис</u> (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей - 2		3-й	3-й
		Семестр	
		5-й	зимняя сессия летняя сессия
Общее количество часов – 72		Лекции	
		16 час	4 час
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 2 самостоятельной работы обучающегося – 2,55	Программа высшего образования - <u>программа бакалавриата</u>	Практические, семинарские занятия	
		14час	4час
		Лабораторные занятия	
		Самостоятельная работа	
		40,95 час.	61,15час.
		Индивидуальные задания	
		1,05 часа	2,85часа
		2ТМК	контрольная работа
		Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен):	
Зачет	Зачет		

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), 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 – 30 : 40,95
для заочной формы обучения – 8: 61,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

научное обобщение по вопросам организации и функционирования основных составляющих инфраструктуры гостиничного комплекса в зависимости от типа средства размещения 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 гостинично-ресторанного комплекса. подготовка обучающихся для дальнейшего усвоения дисциплин связанных с организацией гостиничного хозяйства, организацией предприятий питания, функционирования гостинично-ресторанных комплексов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.18 «Инфраструктура гостиничных комплексов» относится к части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО. Логически и содержательно данная дисциплина связана с дисциплинами бакалавриата по направлению подготовки «Сервис», формирующих мировоззрение и базовые представления о гостиничном деле. Для успешного освоения материала по дисциплине «Инфраструктура гостиничного комплекса» обучающийся должен обладать некоторыми умениями, сформированными в общеобразовательной школе, а именно умением работать с информационными источниками, способностью к коммуникации в устной и письменной формах, способностью к самоорганизации, самостоятельной работе. Изучение дисциплины «Инфраструктура гостиничных комплексов» является необходимым для освоения дисциплин: «Сервисная деятельность», «Организация деятельности предприятий сервиса», «Управление качеством и конкурентоспособностью в сервисе», «Организация СПА-услуг и санаторно-курортное обслуживание», «Бизнес-планирование проекта», а также для прохождения производственных практик, при написании курсовых проектов.

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>
ПК-1. Способен эффективно управлять бизнесом в сфере услуг, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает концепции для успешной работы сервисных предприятий ИДК-2 _{ПК-1} Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты в сфере услуг, соблюдая нормы и требования законодательства ИДК-3 _{ПК-1} Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, предприятий сервиса, 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 гостинично-ресторанного комплекса, 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 современного ГРК. Общественная часть комплекса.

Тема 5. Дополнительные и вспомогательные элементы средств размещения.

Тема 6. Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории ГРК.

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 ГРК.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб	ин ⁴	СРС ⁵		л ¹	п ²	лаб	ин ⁴	СРС ⁵
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Инфраструктура гостиничных комплексов												
Смысловой модуль 1. “Гостинично-ресторанный комплекс в инфраструктуре туризма”												
Тема 1. Гостиничная индустрия, как составляющая туристической отрасли. Основные понятия в инфраструктуре гостиничной	7	2	2	-	-	3	7	1	1	-	-	5

индустрии. размещения.	Сектор												
Тема 2. Сектор обеспечения питанием. Сектор досуга, развлечений и спорта. Сектор торговли		7	2	2	-	-	3	5	-	-	-	-	5
Тема 3. Сектор транспорта. Особенности организации отдыха на транспортных средствах.		7	2	2	-	-	3	5	-	-	-	-	5
Итого по смысловому модулю 1		21	6	6	-	-	9	17	1	1	-	-	15
Смысловой модуль 2. “Инфраструктура средств размещения”													
Тема 4. Строение современного ГРК. Общественная часть комплекса		10	2	2	-	-	6	8	1	-	-	-	7
Тема 5. Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения.		11	2	2	-	-	7	11,15	1	2	-	-	8,15
Тема 6. Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории ГРК		10	2	2	-	-	6	7	-	-	-	-	7
Итого по смысловому модулю 2		31	6	6	-	-	19	26,15	2	2	-	-	22,15
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	13	-	1	-	-	12
Тема 8. Структура СПА-центра ГРК.		8,85	2	-	-	-	6,95	13	1	-	-	-	12
Итого по смысловому модулю 2		18,85	4	2	-	-	12,95	26	1	1	-	-	24
Всего по смысловым модулям		70,85	16	14	-	-	40,95	69,15	4	4	-	-	61,15
Катт		0,8	-	-	-	0,8	-	0,6	-	-	-	0,6	-
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	4	4	-	2,85	61,15

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/очно-заочная форма
1	Гостиничная индустрия, как составляющая туристической отрасли. Основные понятия в инфраструктуре гостиничной индустрии. Сектор размещения	2	1
2	Сектор обеспечения питанием. Сектор досуга, развлечений и спорта. Сектор торговли.	2	-
3	Сектор транспорта. Особенности организации отдыха на транспортных средствах	2	-
4	Строение современной гостиницы. Общественная часть отеля	2	-
5	Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения.	2	2
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	-	-
Всего:		14	4

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - Не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Гостиничная индустрия, как составляющая туристической отрасли. Основные понятия в инфраструктуре гостиничной индустрии. Сектор размещения	3	5
2	Сектор обеспечения питанием. Сектор досуга, развлечений и спорта. Сектор торговли.	3	5
3	Сектор транспорта. Особенности организации отдыха на транспортных средствах.	3	5
4	Строение современной гостиницы. Общественная часть отеля	6	7
5	Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения.	7	8,15
6	Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории гостиницы	6	7

7	Элементы инфраструктуры средств размещения для организации семейного отдыха. Особенности инфраструктуры мотеля.	6	12
8	Структура СПА-центра гостиницы.	6,95	12
Всего:		40,95	61,15

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;
- экзамен 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;
- экзамен 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. Апартамент-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>
Итого за семестр	<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>
Итого за семестр	<i>100</i>	

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 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	
5	5	10	10	10	10	25	25	100
20			30			50		

Примечание. T1, T2, ... T8 – 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. 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 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.

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. Информо : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». — Москва : Издат. дом «Информо», [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 lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 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, 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. Семякин, 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.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Инфраструктура гостиничных комплексов» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная мультимедийная аудитория. Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным 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 современного ГРК. Общественная часть комплекса».

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 ГРК».
5. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме: «Особенности инфраструктурных элементов специализированных средств размещения»
6. Видео-фильм «Самый большой круизный лайнер в мире «Свобода морей».
7. Видео-фильм «Отель Бурж аль-Араб – самый роскошный отель в мире».

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., «Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)»	1. 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; 2. 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; 3. Удостоверение 800400000175 Регистрационный номер 18/23 от 27 ноября 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; 4. . Удостоверение о повышении квалификации ПК 0000005 Регистрационный номер 5-23. АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-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). 5. Диплом о профессиональной переподготовке Р/24ДО777 от 29.11.2024. АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург по программе «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений» в объеме 252 академических часа (с 14.10.2024 по 29.11.2024). 6. Удостоверение о повышении квалификации 770400991223 Регистрационный номер 25П.ВБ/09-04 г. ГАОУ ВО МГУСиТ. г. Москва по программе «Управление качеством гостиничных услуг» в объеме 16 академических часа (с 20 мая по 24 мая 2025). 7. Удостоверение ПК 0005611 Регистрационный номер Ф-25/00411 от 26.04.2025г. АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург по программе «Развитие сервисных и управленческих технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения международных турпродуктов» в объеме 108 академических часов (с 10.04.2025 по 26.04.2025).
--	--	--	--	--