

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2025 14:46:57
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

« 28 » 10 2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.32 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
2025**

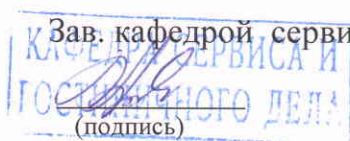
Рабочая программа учебной дисциплины «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 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



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



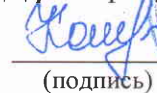
Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

Я.В. Дегтярева

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



(подпись)

И.В. Кошавка

(инициалы, фамилия)



Дата « 24 » 02 2025 года

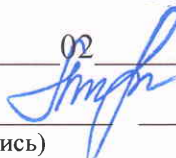
ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от « 26 » 02 2025 года № 7

Председатель

(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 форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа направлений подготовки <u>43.00.00 Сервис и туризм</u> (код и название)	Обязательная часть	
	Направление подготовки <u>43.03.03 Гостиничное дело</u> (код, название)		
Модулей - 1	Профиль: <u>Гостинично-ресторанное дело</u> (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей - 3		2-й	3-й
		Семестр	
		3-й	Зимняя сессия
Общее количество часов – 72			Лекции
	16 час		8 час
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 1,88 самостоятельной работы обучающегося – 2,56	Программа высшего образования - <u>программа бакалавриата</u>	Практические, семинарские занятия	
		14час	8 час
		Лабораторные занятия	
		-	-
		Самостоятельная работа	
		40,95 час.	52,55час.
		Индивидуальные задания	
		1,05	3,45
		ЗТМК	контрольная работа
		Форма промежуточной аттестации	
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 – 30 : 40,95

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.О.32 «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: «Мировое гостиничное хозяйство», «Основы научных исследований», «Правоведение».

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 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>
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 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. 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 УЧЕБНОЙ 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	7	2	2	-	-	3	9	1	2	-	-	6

обеспечения питанием. Сектор досуга, развлечений и спорта. Сектор торговли.												
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. 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.	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 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. 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 moteley.

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. Информιο : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». — Москва : Издат. дом «Информιο», [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. 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.

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., «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).
--	--	--	---