

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 1

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 1

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету  
бізнесу та сфери обслуговування  
31 серпня 2023 р.,

протокол № 06

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК



## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

для студентів освітнього ступеня «бакалавр»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  
факультет бізнесу та сфери обслуговування  
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні  
кафедри туризму та готельно-  
ресторанної справи  
«28» серпня 2023 р.,  
протокол №07

Т.в.о. завідувача кафедри  
Галина ТАРАСЮК

Гарант освітньо-професійної  
програми

Альона КЛИМЧУК

Розробник: к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Чагайда Андрій Олегович

Житомир  
2023– 2024 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 2

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 4	Галузь знань: <u>24 «Сфера обслуговування»</u>	Нормативна	
Модулів – 2	Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 8		4-й	4-й
Загальна кількість годин – 240		Семестр	
		7-й і 8-й	7-й і 8-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 4 самостійної роботи – 3,5	Освітній ступінь «бакалавр»	Лекції	
		32 год. + 12 год	6 год. + 6 год
		Практичні	
		32 год. + 24 год	8 год. + 8 год
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
80 год. + 60 год	130 год. + 82 год		
		Вид контролю: 7 семестр – залік; 8 семестр - екзамен	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 53 % аудиторних занять, 47 % самостійної та індивідуальної роботи;

для заочної форми навчання – 14% аудиторних занять, 86 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 3

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою навчальної дисципліни «Інфраструктура готельного та ресторанного господарства» є:** формування у студентів системного мислення та комплексу знань про інфраструктуру закладів готельно-ресторанного бізнесу; розвиток практичних навичок вирішення задач оптимізації інфраструктури та забезпечення виробництва необхідними ресурсами у відповідності до вимог категорії готелів; набуття компетенції з розробки складових інфраструктури, обґрунтування вибору постачальників, організації транспортних та складських процесів тощо .

**Завданнями вивчення навчальної дисципліни є:**

- ознайомлення з теоретичними поняттями категорій інфраструктури готельного і ресторанного господарства;
- вивчення додаткових послуг, властивих окремому закладу індустрії гостинності;
- отримати знання про системний підхід у створенні виробничої та соціальної інфраструктури;
- навчитися вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- ознайомитися із основними вимогами щодо організації роботи відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

**ЗК 08.** Навики здійснення безпечної діяльності;

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

**СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

**СК 07.** Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

**СК 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 4

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**ПРН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

**ПРН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**ПРН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

**ПРН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

**ПРН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

**ПРН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;

**ПРН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави;

**ПРН 24.** Організовувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних);

**ПРН 25.** Знати і розуміти особливості туристично-рекреаційного потенціалу регіону, вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт для розвитку інфраструктури.

### 3. Програма навчальної дисципліни

#### Модуль 1.

#### Змістовий модуль 1. Формування інфраструктури у готелях.

#### Тема 1. Історичний розвиток інфраструктури готельно-ресторанних господарств. Основні поняття та термінологія інфраструктури.

Етапи історичного розвитку готельного-ресторанного господарства. Розвиток української індустрії гостинності. Підприємства, зайняті виробництвом готельних послуг і товарів. Взаємозв'язок закладів індустрії гостинності природні та рекреаційними ресурсами, виробничими фондами та з іншими секторами економіки.

#### Тема 2. Туристична інфраструктура.

Поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності та її складові Сутність

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 5

поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності. Основні визначення та положення ринкової інфраструктури індустрії гостинності та її складові. Взаємозв'язок ринкової інфраструктури індустрії гостинності з ринковою економікою держави, як складової промисловості.

### **Тема 3. Формування інфраструктури готельного господарства.**

Організація послуг за певними напрямками діяльності готелів. Індустрія засобів розміщення. Взаємодія суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу. Основні складові суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу. Взаємозв'язок складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу. Основні положення взаємодії суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.

### **Змістовий модуль 2 . Ресурси інфраструктури готелів.**

**Тема 4. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності.** Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання. Основні положення про виробничу, невиробничу, соціальну та рекреаційну інфраструктури.

**Тема 5. Види інфраструктури індустрії гостинності: виробнича, рекреаційна та соціальна.** Суб'єкт господарювання сфери послуг. Виробнича та невиробнича інфраструктури. Соціальна та рекреаційна інфраструктури. Взаємозв'язок основних видів інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи подальшого розвитку інфраструктури суб'єктів господарювання.

**Тема 6. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності.** Поняття виробничої інфраструктури підприємства індустрії гостинності. Основні складові виробничої інфраструктури підприємства. Допоміжні та обслуговуючі цехи та господарства підприємства: ремонтний, інструментальний, енергетичний, транспортний, складське господарство. Допоміжні дільниці та служби, що розміщені у основних цехах. Магістральні об'єкти, комунікаційні мережі, засоби збору та обробки інформації та природоохоронні споруди.

### **Змістовий модуль 3. Взаємодія суб'єктів індустрії розміщення та ресторанного сервісу.**

**Тема 7. Інфраструктура готельно-ресторанних комплексів.** Основні складові суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу. Взаємозв'язок складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу. Основні положення взаємодії суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 6

## **Тема 8. Фактори, що впливають на інфраструктуру готельного господарства.**

Підвищення ролі інфраструктури у вдосконаленні вироблених і наданих послуг. Планування доходу від реалізації послуг готельного господарства. Параметри, які закладаються в основу концепції готелю. Інфраструктура засобів розміщення за певним призначенням. Чинники для визначення ємності і потужності об'єктів інфраструктури.

## **Модуль 2**

### **Змістовний модуль 4. Принцип формування інфраструктури різних типів засобів розміщення**

#### **Тема 9. Інфраструктура різних типів засобів розміщення.**

Формування інфраструктури засобів розміщення залежно від призначення. Спектр послуг та забезпечення інфраструктури рекреаційних засобів розміщення. Інфраструктура засобів розміщення спортивного спрямування. Чинники, що впливають на формування інфраструктури спеціальних засобів розміщення. Інфраструктура розваг споживачів.

#### **Тема 10. Інфраструктура закладів розміщення для сільського туризму.**

Основні фактори впливу на розвиток рекреаційно- туристичної сфери окремої сільської місцевості. Сертифіковані селянські домогосподарства. Структурні компоненти сільського культурного ландшафту. Інфраструктура еко-готелів.

#### **Тема 11. Інфраструктура мотелів і кемпінгів.**

Структура номерного фонду підприємства. Характеристика служб, що входять до структури готельного підприємства. Інфраструктура закладів малої місткості

#### **Тема 12. Інфраструктура санаторно-курортних закладів та закладів «spa» і «wellness» індустрії.**

Структура номерного фонду підприємства. Характеристика служб, що входять до структури готельного підприємства. Інфраструктура закладів малої місткості. Інфраструктура розваг споживачів та анімаційних служб. Інфраструктура аквапарку.

#### **Тема 13. Інфраструктура туристичних баз та гірськолижних курортів.**

Структура номерного фонду підприємства. Характеристика служб, що входять до структури готельного підприємства. Інфраструктура закладів малої місткості. Інфраструктура розваг споживачів та анімаційних служб.

### **Змістовний модуль 5. Інфраструктура різних типів закладів ресторанного**

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 7

## **господарства.**

### **Тема 14. Інфраструктура ресторанів**

Інфраструктура закладів харчування залежно від категорії готельного комплексу. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Чинники, які впливають на характеристику послуг закладів ресторанного господарства. Інфраструктура ресторану класу «люкс». Інфраструктура ресторану вищого класу. Інфраструктура ресторану першого класу

### **Тема 15. Вплив інфраструктури закладів харчування на навколишнє середовище.**

Система опалення ресторанних комплексів. Використання альтернативних джерел енергії для живлення ресторанних комплексів. Системи каналізації ресторанних комплексів. Інфраструктура санітарних вузлів місць загального користування. Інфраструктура систем пожежних гідрантів ресторанних комплексів.

### **Тема 16. Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного господарства.**

Розвиток обслуговування споживачів за методом «кейтерингу». Предметна спеціалізація основного виробництва. Ланцюги на ринку ресторанної індустрії.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 8

#### 4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота	усього	лекції	практичні	самостійна робота
<b>МОДУЛЬ 1</b>								
<b>Змістовий модуль 1. <u>Формування інфраструктури у готелях.</u></b>								
Тема 1. Історичний розвиток інфраструктури готельно-ресторанних господарств. Основні поняття та термінологія інфраструктури.	18	4	4	10	18	1	1	16
Тема 2. Туристична інфраструктура.	18	4	4	10	18		1	17
Тема 3. Формування інфраструктури готельного господарства.	18	4	4	10	18	1	1	16
<b>Разом змістовий модуль 1</b>	<b>54</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	<b>54</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>49</b>
<b>Змістовий модуль 2 . Ресурси інфраструктури готелів.</b>								
Тема 4. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності.	18	4	4	10	18	1	1	16
Тема 5. Види інфраструктури індустрії гостинності: виробнича, рекреаційна та соціальна.	18	4	4	10	18	1	1	16
Тема 6. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності.	18	4	4	10	18		1	17
<b>Разом змістовний модуль 2</b>	<b>54</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	<b>54</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>49</b>
<b>Змістовий модуль 3. <u>Взаємодія суб'єктів індустрії розміщення та ресторанного сервісу.</u></b>								
Тема 7. Інфраструктура готельно-ресторанних комплексів.	18	4	4	10	18	1	1	16
Тема 8. Фактори, що впливають на інфраструктуру готельного господарства.	18	4	4	10	18	1	1	16
<b>Разом змістовний модуль 3</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>32</b>
<b>РАЗОМ ЗА 1 МОДУЛЬ</b>	<b>144</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>80</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>130</b>
<b>МОДУЛЬ 2</b>								
<b>Змістовний модуль 4. <u>Принцип формування інфраструктури різних типів засобів розміщення</u></b>								
Тема 9. Інфраструктура різних типів засобів розміщення.	16	2	4	10	15	1	1	13
Тема 10. Інфраструктура закладів розміщення для сільського туризму.	8	1	2	5	9,5	1	1	7,5
Тема 11. Інфраструктура мотелів і кемпінгів.	8	1	2	5	8,5		1	7,5
Тема 12. Інфраструктура санаторно-курортних закладів та закладів «spa» і «wellness» індустрії.	8	1	2	5	9,5	1	1	7,5
Тема 13. Інфраструктура туристичних баз та гірськолижних курортів.	8	1	2	5	8,5		1	7,5



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 9

<b>Разом змістовний модуль 4</b>	<b>48</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	<b>51</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>43</b>
<b>Змістовний модуль 5. <u>Інфраструктура різних типів закладів ресторанного господарства.</u></b>								
Тема 14. Інфраструктура ресторанів	16	2	4	10	15	1	1	13
Тема 15. Вплив інфраструктури закладів харчування на навколишнє середовище.	16	2	4	10	15	1	1	13
Тема 16. Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного господарства.	16	2	4	10	15	1	1	13
<b>Разом змістовний модуль 4</b>	<b>48</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	<b>45</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>39</b>
<b>РАЗОМ ЗА 2 МОДУЛЬ</b>	<b>96</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>60</b>	<b>96</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>82</b>
<b>ВСЬОГО</b>	<b>240</b>	<b>48</b>	<b>56</b>	<b>140</b>	<b>240</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>212</b>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 10

## 5. Теми практичних (лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
<b>Модуль 1</b>			
1	Тема 1. Історичний розвиток інфраструктури готельно-ресторанних господарств. Основні поняття та термінологія інфраструктури.	4	1
2	Тема 2. Туристична інфраструктура.	4	1
3	Тема 3. Формування інфраструктури готельного господарства.	4	1
4	Тема 4. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності.	4	1
5	Тема 5. Види інфраструктури індустрії гостинності: виробнича, рекреаційна та соціальна.	4	1
6	Тема 6. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності.	4	1
7	Тема 7. Інфраструктура готельно-ресторанних комплексів.	4	1
8	Тема 8. Фактори, що впливають на інфраструктуру готельного господарства.	4	1
9	Тема 9. Інфраструктура різних типів засобів розміщення.	4	1
10	Тема 10. Інфраструктура закладів розміщення для сільського туризму.	2	1
11	Тема 11. Інфраструктура мотелів і кемпінгів.	2	1
12	Тема 12. Інфраструктура санаторно-курортних закладів та закладів «spa» і «wellness» індустрії.	2	1
13	Тема 13. Інфраструктура туристичних баз та гірськолижних курортів.	2	1
14	Тема 14. Інфраструктура ресторанів	4	1
15	Тема 15. Вплив інфраструктури закладів харчування на навколишнє середовище.	4	1
16	Тема 16. Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного господарства.	4	1
<b>РАЗОМ</b>		<b>56</b>	<b>16</b>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 11

## 6. Завдання для самостійної роботи

### ТЕМА 1. Історичний розвиток інфраструктури готельно-ресторанних господарств. Основні поняття та термінологія інфраструктури.

1. Підприємства, зайняті виробництвом готельних послуг і товарів.
2. Взаємозв'язок закладів індустрії гостинності природні та рекреаційними ресурсами, виробничими фондами та з іншими секторами економіки.

### ТЕМА 2. Туристична інфраструктура.

1. Поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності та її складові.
2. Сутність поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності.
3. Взаємозв'язок ринкової інфраструктури індустрії гостинності з ринковою економікою держави, як складової промисловості.

### ТЕМА 3. Формування інфраструктури готельного господарства.

1. Взаємодія суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.
2. Основні складові суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.
3. Взаємозв'язок складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.
4. Основні положення взаємодії суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.

### ТЕМА 4. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності.

1. Основні положення про виробничу інфраструктуру
2. Основні положення про невиробничу інфраструктуру.

### ТЕМА 5. Види інфраструктури індустрії гостинності: виробнича, рекреаційна та соціальна.

1. Соціальна та рекреаційна інфраструктури.
2. Взаємозв'язок основних видів інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності.
3. Сучасний стан та перспективи подальшого розвитку інфраструктури суб'єктів господарювання.

### ТЕМА 6. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності.

1. Допоміжні та обслуговуючі цехи та господарства підприємства: ремонтний, інструментальний, енергетичний, транспортний, складське господарство.
2. Допоміжні дільниці та служби, що розміщені у основних цехах.
3. Магістральні об'єкти, комунікаційні мережі, засоби збору та обробки інформації та природоохоронні споруди.

### ТЕМА 7. Інфраструктура готельно-ресторанних комплексів.

1. Взаємозв'язок складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 12

сервісу.

2. Основні положення взаємодії суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.

### **ТЕМА 8. Фактори, що впливають на інфраструктуру готельного господарства.**

1. Параметри, які закладаються в основу концепції готелю.
2. Інфраструктура засобів розміщення за певним призначенням.
3. Чинники для визначення ємності і потужності об'єктів інфраструктури.

### **ТЕМА 9. Інфраструктура різних типів засобів розміщення.**

1. Спектр послуг та забезпечення інфраструктури рекреаційних засобів розміщення.
2. Інфраструктура засобів розміщення спортивного спрямування.
3. Чинники, що впливають на формування інфраструктури спеціальних засобів розміщення.
4. Інфраструктура розваг споживачів.

### **ТЕМА 10. Інфраструктура закладів розміщення для сільського туризму.**

1. Сертифіковані селянські домогосподарства.
2. Структурні компоненти сільського культурного ландшафту.
3. Інфраструктура еко-готелів.

### **ТЕМА 11. Інфраструктура мотелів і кемпінгів.**

1. Структура номерного фонду підприємства.
2. Характеристика служб, що входять до структури готельного підприємства
3. Інфраструктура закладів малої місткості

### **ТЕМА 12. Інфраструктура санаторно-курортних закладів та закладів «spa» і «wellness» індустрії.**

1. Структура номерного фонду підприємства.
2. Характеристика служб, що входять до структури готельного підприємства
3. Інфраструктура закладів малої місткості.
4. Інфраструктура розваг споживачів та анімаційних служб.
5. Інфраструктура аквапарку.

### **ТЕМА 13. Інфраструктура туристичних баз та гірськолижних курортів.**

1. Структура номерного фонду підприємства.
2. Характеристика служб, що входять до структури готельного підприємства
3. Інфраструктура закладів малої місткості.
4. Інфраструктура розваг споживачів та анімаційних служб.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 13

## **ТЕМА 14. Інфраструктура ресторанів**

1. Чинники, які впливають на характеристику послуг закладів ресторанного господарства.
2. Інфраструктура ресторану класу «люкс».
3. Інфраструктура ресторану вищого класу.
4. Інфраструктура ресторану першого класу

## **ТЕМА 15. Вплив інфраструктури закладів харчування на навколишнє середовище.**

1. Використання альтернативних джерел енергії для живлення ресторанних комплексів.
2. Системи каналізації ресторанних комплексів.
3. Інфраструктура санітарних вузлів місць загального користування.
4. Інфраструктура систем пожежних гідрантів ресторанних комплексів.

## **ТЕМА 16. Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного господарства.**

1. Розвиток обслуговування споживачів за методом «кейтерингу».
2. Предметна спеціалізація основного виробництва.
3. Ланцюги на ринку ресторанної індустрії.

## **7. Індивідуальні завдання**

### **7.1. Заочна форма навчання**

У відповідності з навчальним планом з дисципліни «Інфраструктура готельного та ресторанного господарства» студент заочної форми навчання зобов'язаний виконати контрольну роботу.

Мета виконання індивідуальної контрольної роботи – систематизація, закріплення і розширення отриманих в ході вивчення курсу теоретичних і практичних знань, підготовка студентів до самостійної практичної роботи.

Виконання теоретичного розділу контрольної роботи має наступні завдання:

1. Закріплення та поглиблення знань з теми, що відноситься до практичного питання.
2. Формування навичок навчально-наукового пошуку при роботі з джерелами інформації.

Контрольна робота оформлюється у звичайному зошиті або на аркушах формату А4. В структуру контрольної роботи входять: титульний лист, план із зазначенням теоретичних питань відповідного варіанту, відповіді на теоретичні запитання та список використаної літератури. На титульному листі вказується найменування дисципліни, університет, факультет, кафедра, група, прізвище та

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 14

ініціали студента.

Список використаної літератури складається в строго певній послідовності в алфавітному порядку. В ньому наводяться підручники, довідники, спеціальні книги, законодавчі акти, постанови, журнали, методичні розробки в такій послідовності: прізвище і ініціали автора, повна назва книги або статті, прізвище і ініціали автора, місце випуску і найменування видавництва, рік випуску та номер журналу, кількість сторінок.

Зміст контрольної роботи включає три теоретичних запитання з різних тем курсу.

До змісту роботи ставляться такі вимоги: чітка послідовність та логічне викладення матеріалу, впевненість аргументації, стислість і точність формулювань, акуратність оформлення. Роботи, виконані не за своїм варіантом або мають взаємні запозичення (в особливості в практичній частині), не оцінюються і повертаються студенту.

Виконана контрольна робота здається на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи в терміни, встановлені графіком учбового процесу. При незадовільному виконанні контрольна робота з рецензією викладача повертається студенту для доопрацювання. Студент допускається до здачі екзамену після успішного захисту контрольної роботи.

Вибір варіанту визначається порядковим номером студента у журналі групи.

## **ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ**

### Варіант 1

1. Соціально-економічні чинники формування інфраструктури готелів.
2. Інфраструктура засобів розміщення спортивного спрямування.
3. Інфраструктура ресторану класу «люкс»

### Варіант 2

1. Сутність туристичної інфраструктури.
2. Чинники, що впливають на формування інфраструктури спеціальних засобів розміщення.
3. Інфраструктура готельних комплексів 1\*-2\*

### Варіант 3

1. Інфраструктура туризму.
2. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.
3. Інфраструктура готельних комплексів 3\*.

### Варіант 4

1. Готельна індустрія в структурі сучасного туризму.
2. Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 15

господарства.

3. Система опалення готельних і ресторанних комплексів.

Варіант 5

1. Формування інфраструктури готельного господарства. Організація послуг за певними напрямками діяльності готелів.
2. Інфраструктура розваг споживачів.
3. Вплив готельної інфраструктури на навколишнє середовище.

Варіант 6

1. Виробнича інфраструктура готельного господарства.
2. Інфраструктура закладів «spa» і «wellness» індустрії.
3. Використання альтернативних джерел енергії для живлення готельних і ресторанних комплексів.

Варіант 7

1. Формування інфраструктури готельного господарства. Індустрія засобів розміщення.
2. Інфраструктура систем пожежних гідрантів готельних і ресторанних комплексів.
3. Інфраструктура готельних комплексів 4\*

Варіант 8

1. Виробнича інфраструктура ресторанів.
2. Інфраструктура закладів розміщення для сільського туризму.
3. Інфраструктура санітарних вузлів готельних номерів і місць загального користування.

Варіант 9

1. Соціальна інфраструктура готелів.
2. Інфраструктура бальнеогрязевих курортів.
3. Вплив інфраструктури закладів харчування на навколишнє середовище.

Варіант 10

1. Соціальна інфраструктура ресторанів.
2. Інфраструктура бальнеологічних санаторно-курортних закладів.
3. Особливості інфраструктури автотуризму в Україні.

Варіант 11

1. Роль ресурсів туристичної інфраструктури в розвитку готельного господарства.
2. Основні стадії розвитку інфраструктури ресторанного господарства.
3. Інфраструктура будинків відпочинку.

Варіант 12

1. Оздоровчі засоби розміщення та послуги, які вони пропонують споживачам.
2. Поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності та її складові.
3. Інфраструктура ресторану вищого класу

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 16

### Варіант 13

1. Фактори, що впливають на інфраструктуру готельного господарства.
2. Інфраструктура туристичних баз.
3. Інфраструктура системи каналізації готельних і ресторанних комплексів.

### Варіант 14

1. Підвищення ролі інфраструктури у вдосконаленні вироблених і наданих послуг.
2. Перспективне планування розвитку інфраструктури готельного господарства.
3. Інфраструктура ресторану першого класу

### Варіант 15

1. Планування доходу від реалізації послуг інфраструктурних об'єктів готельного господарства.
2. Служба обслуговування готельно-ресторанних господарств.
3. Інфраструктура готелів

### Варіант 16

1. Чинники для визначення ємності і потужності об'єктів інфраструктури.
2. Інфраструктура мотелів.
3. Силові мережі готельно-ресторанних комплексів. Вимоги до освітлення у виробничих приміщеннях.

### Варіант 17

1. Принципи формування інфраструктури різних типів засобів розміщення.
2. Інфраструктура кемпінгів.
3. Норми технічного оснащення для реалізації різних вимог до процесів ресторанного господарства.

### Варіант 18

1. Параметри, які закладаються в основу концепції готелю.
2. Історичний розвиток інфраструктури готельно-ресторанного господарства.
3. Інфраструктура аквапарку.

### Варіант 19

1. Формування інфраструктури засобів розміщення залежно від призначення.
2. Інфраструктура вентиляційних каналів у готельних і ресторанних комплексах.
3. Інфраструктура готельних комплексів 5\*.

### Варіант 20

1. Спектр послуг та забезпечення інфраструктурних рекреаційних засобів розміщення.
2. Інфраструктура гірськолижних курортів.
3. Інфраструктура захисту від блискавок готельно-ресторанних комплексів.



<b>Житомирська політехніка</b>	<b>МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ</b> <b>ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»</b> <b>Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015</b>	<b>Ф-19.10-</b> <b>05.01/241.00.1/Б/ВК5.1</b> <b>-2023</b>
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 21 / 17</i>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 18

## 8. Методи навчання

Для вивчення дисципліни «Інфраструктура готельного та ресторанного господарства» застосовуються такі методи навчання: лекційний метод, пояснення, інформаційне повідомлення, розповідь, бесіда, дискусія, робота студентів з навчальною літературою тощо.

## 9. Методи контролю

### Поточний контроль

В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань, опрацювання, публічного та письмового викладу (презентації) певних питань дисципліни.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування або тестування під час лекцій та практичних занять, а також за підсумками систематичності і активності роботи студента протягом семестру. У разі невиконання завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студент має право скласти їх індивідуально до останнього практичного заняття. Порядок організації такого контролю визначає викладач, який проводить практичні заняття.

Результати поточного контролю знань студентів заносяться до робочого журналу викладача та доводяться до відома студентів.

Систематичність і активність роботи студента протягом семестру контролюються і оцінюються за такими видами роботи: відвідування практичних занять; виступи на практичних заняттях, участь в обговоренні питань певної теми, відповіді на запитання викладача щодо їх суті; виконання домашніх завдань; експрес-тестування; підготовка аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах з проблем дисципліни.

Оцінювання зазначених видів поточної роботи студента здійснюється за шкалою, відображеною у таблиці

Перелік робіт, обов'язкових для виконання студентом під час вивчення дисципліни «Інфраструктура готельного та ресторанного господарства»

Види робіт	Кількість балів
------------	-----------------

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 19

1. Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні окремих проблем, відповідь на запитання викладача (з інтервалом оцінок 0, 1, 2, 3 залежно від розуміння суті питання, повноти його висвітлення і глибини аргументації")	0 - 3
2. Поточне експрес-тестування (з інтервалом оцінок 0, 1, 2 залежно від кількості правильних відповідей)	0 - 2
3. Підготовка та презентація аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань за погодженням з викладачем	0-5

### **Модульний контроль.**

Модульний контроль здійснюється у формі 4 контрольних заходів (максимальна оцінка - 10 балів) за окремими частинами дисципліни (модулями).

За відсутності студента на контрольному заході без поважних причин модуль вважається не опанованим. Перескладання модулів здійснюється у терміни визначені викладачем. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів.

### **Підсумковий контроль.**

Підсумковий контроль – комплексне оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу дисципліни за всіма видами навчальних занять. Підсумковий контроль здійснюється у формі іспиту. Основним завданням підсумкового контролю є перевірка розуміння студентами програмного матеріалу дисципліни в цілому, розуміння логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатність творчо використовувати отриманні знання.

У разі виконання студентом всіх видів поточних та модульних контрольних заходів семестровий контроль може проводитись без участі студента шляхом визначення середньозваженого бала результатів трьох модульних контролів.

Для формування підсумкової оцінки знань студентів за поточною сумою балів і одержаними балами на заліку використовується уніфікована шкала оцінювання з переведенням одержаних балів в традиційну шкалу оцінок та в оцінки ECTS.

При одержанні студентом від 0 до 59 балів він повторно самостійно опрацьовує і письмово подає всі розв'язки модульні завдань і тестів викладачу для вирішення питання щодо формування підсумкової оцінки.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 20

## 10. Розподіл балів

### Модуль 1

Поточне тестування та самостійна робота								Сума
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2		Змістовий модуль 3			
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	100
12	12	12	14	12	12	12	14	

### Модуль 2

Поточне тестування та самостійна робота								Сума
Змістовий модуль 4			Змістовий модуль 5					
Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	100
12	14	14	12	12	12	12	12	

## Шкала оцінювання

За шкалою	Екзамен	Залік	Бали
A	Відмінно	Зараховано	90-100
B	Добре	Зараховано	82-89
C			74-81
D	Задовільно	Зараховано	64-73
E			60-63
FX	Незадовільно	Не зараховано	35-59
F		Не зараховано	0-34

## 11. Рекомендована література

### Основна література

- Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
- Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посібник. 2-е вид. Київ: Центр учбової літ., 2012. 342 с.
- Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
- Белявцев, М.І. Інфраструктура товарного ринку: навч. посібник для студ. вузів . – К.: Центр навч. літ-ри, 2005. - 410 с.
- Белов, М.А., Антанец, О.В., Шевчук, І.А., Кухта, А.А. Управління виробничою інфраструктурою. Навч. посібник. - К.: КНЕУ, 1997. – 208 с.
- Бойко М. Г. Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: підручник / Київ. нац. торг.- екон. ун-т. Київ: 2006. 448 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК5.1 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 21

7. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. 2-е вид., перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
8. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368с.
9. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник / за редакцією члена кор. НАН України Дорогунцова С.І. – К.: Ліра-К, 2005. – 520с.

#### *Допоміжна література:*

10. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2012. 414 с.
11. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишнеvsька О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
12. Заблоцька Р. О. Світовий ринок послуг : Підручник. – К.: Знання, 2004. – 280с
13. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.».
14. ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».
15. Закон України «Про туризм», впроваджений у дію з 1.01.2004 року.

#### **12. Інформаційні ресурси в Інтернеті**

1. Нормативні акти України [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>
2. Сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
3. Сервер Верховної Ради України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>
4. Укрстандарт [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ukrstandart.net/ua>
5. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] – Режим доступу: [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)
6. Інфраструктура готельного комплексу «Київська Руьс». [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://kyivskaruss.com.ua/infrastruktura/>
7. Інфраструктура готелю «Жива вода». [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://jivavoda.com.ua/infrastruktura/>
8. Інфраструктура та дозвілля в Трускавці – Лісова пісня. [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://lisova-pisnia.ua/infrastruktura-ta-dozvillia>
9. Буковель траси і витяги. Карта, опис. [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://etnosvit.com/uk/bukovel-info/trasy.html>