

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 1

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Науково-методичною радою  
Державного університету  
«Житомирська політехніка»

30 березня 2023 р. протокол № 07

### МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ для самостійної роботи здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни «ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  
факультет бізнесу та сфери обслуговування  
(назва факультету)  
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи  
(назва кафедри)

Рекомендовано на засіданні  
кафедри туризму та готельно-  
ресторанної справи  
(назва кафедри)

10 березня 2023 р., протокол № 01

Розробник: к.т.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної  
справи, Андрій ЧАГАЙДА  
(науковий ступінь, посада, ПРІЗВИЩЕ, власне ім'я)

Житомир  
2023

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 2

Методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни «Інфраструктура готельного та ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» – Житомир, Державний університет «Житомирська політехніка», 2023 – 18 с.

Рецензенти:

Марина КРУГЛЯК – к.і.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Анна ШЕСТАКОВА – к.е.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Затверджено на засіданні кафедри  
туризму та готельно-ресторанної  
справи  
10 березня 2023 р., протокол № 01

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 3

## ЗМІСТ

Вступ	4
Тема 1. Історичний розвиток інфраструктури готельно-ресторанних господарств. Основні поняття та термінологія інфраструктури.	6
Тема 2. Туристична інфраструктура.	6
Тема 3. Формування інфраструктури готельного господарства.	6
Тема 4. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності.	6
Тема 5. Види інфраструктури індустрії гостинності: виробнича, рекреаційна та соціальна.	6
Тема 6. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності.	6
Тема 7. Інфраструктура готельно-ресторанних комплексів.	7
Тема 8. Фактори, що впливають на інфраструктуру готельного господарства.	7
Тема 9. Інфраструктура різних типів засобів розміщення.	7
Тема 10. Інфраструктура закладів розміщення для сільського туризму.	7
Тема 11. Інфраструктура мотелів і кемпінгів.	7
Тема 12. Інфраструктура санаторно-курортних закладів та закладів «spa» і «wellness» індустрії.	7
Тема 13. Інфраструктура туристичних баз та гірськолижних курортів.	7
Тема 14. Інфраструктура ресторанів	8
Тема 15. Вплив інфраструктури закладів харчування на навколишнє середовище.	8
Тема 16. Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного господарства.	8
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ	8
ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ	9
ЗРАЗКИ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ	12
ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЗАЛІКУ / ІСПИТУ	15
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	17

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 4

## ВСТУП

**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 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 08.** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;

**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

**СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 5

**РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

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

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

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

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

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

**РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

**РН 14.** Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;

**РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

**РН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;

**РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу;

**РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідє ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 7

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 8

4. Інфраструктура розваг споживачів та анімаційних служб.

#### **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.

### **РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ**

Мета індивідуальної роботи полягає в створенні умов для реалізації творчих можливостей студентів через індивідуально-спрямований розвиток їх здібностей. Виконання індивідуальної роботи полягає в опрацюванні певної тематики шляхом пошуку та обробки інформації, проведення власних досліджень, аналізу отриманих результатів та їх представлення.

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.



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 9

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.

Критерії оцінювання завдання: самостійне виконання, чітка послідовність та логічне викладення матеріалу, впевненість аргументації, стислість і точність формулювань, повнота розкриття теми, використання довідкової літератури, якість 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.

## **ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ 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 господарства.
3. Система опалення готельних і ресторанних комплексів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 10

### 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 ресторанных комплексів.

### Варіант 7

1. Формування інфраструктури готельного господарства. Індустрія засобів розміщення.
2. Інфраструктура систем пожежних гідрантів готельних і ресторанных 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

### Варіант 13

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 11

#### 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 ресторанных комплексах.
3. Інфраструктура готельних комплексів 5\*.

#### Варіант 20

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 12

### ЗРАЗКИ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
1	До спеціалізованих засобів розміщення відносять (знайдіть та вкажіть зайве)	А. оздоровчі засоби розміщення Б. конгрес-центри В. громадські транспортні засоби Г. готелі Д. табори праці і відпочинку
2	Найменша освітленість житлових приміщень готелів при лампах розжарювання, лк	А. 50 Б. 75 В. 100 Г. 150 Д. 200
3	В якому із типів закладів ресторанного господарства серед виробничих приміщень відсутній холодний цех?	А. ресторан Б. кафе-морозиво В. їдальня Г. закуочна Д. кафе-кондитерська
4	Яке значення має інфраструктура для клієнтів готельно-ресторанного господарства?	А. підтримка статусу клієнта Б. підвищення рівня комфорту В. зменшення витрат на подорожі Г. поліпшує співпрацю між клієнтом і персоналом Д. оптимізує управління фінансовими ресурсами
5	Тренажерна зала площею не менше 64м <sup>2</sup> передбачається для готелю місткістю...	А. 50 місць Б. 100 місць В. 300 місць Г. 500 місць Д. 800 місць
6	Відповідно до вимог визначення відповідності готелів критеріям оцінки певній категорії для біологічного відновлення організму має бути передбачено салон краси, кількість різних косметичних процедур у якому не менше...	А. 4 Б. 5 В. 6 Г. 7 Д. 8

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023 Арк 18 / 13
<i>Екземпляр № 1</i>		
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
7	Оптимальна кількість місць у винному барі...	А. 25...50 Б. 50...75 В. 75...100 Г. 100...150 Д. 150...200
8	Підприємство будь-якої організаційно-правової форми та форм власності, що складається з 6 і більше номерів та надає готельні послуги з тимчасового проживання з обов'язковим обслуговуванням – це...	А. аналогічний до готелю засіб розміщення Б. готель В. санаторій Г. мотель Д. кемпінг
9	Площа відділення чистої білизни готелю на 100 місць не менше, м <sup>2</sup>	А. 8 Б. 16 В. 24 Г. 32 Д. 40
10	Великими називають готелі, що мають номерний фонд:	А. понад 300 номерів, більше 400 місць Б. до 300 номерів, від 150 до 400 місць В. до 200 номерів, до 300 місць Г. до 100 номерів, 150 місць Д. до 50 номерів, 80 місць
11	Найбільшу частку у складі основних фондів готельного господарства займають:	А. автотранспортні засоби Б. будівлі і споруди В. засоби безпеки Г. машини та обладнання Д. меблі та інвентар
12	Мінімальна кількість місць у кафе, у % до місткості готелю категорії ***	А. 10 Б. 15 В. 25 Г. 35 Д. 50
13	Залежно від ролі у процесі надання послуг, основні фонди готелю поділяються на:	А. первинні та вторинні Б. інженерно-технічні та господарські В. моральні та фізичні Г. виробничі та невиробничі Д. пасивні та активні

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023 Арк 18 / 14
<i>Екземпляр № 1</i>		
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
14	Головними елементами виробничої інфраструктури ресторану є:	А. робочі місця та ділянки цехів Б. ділянки цехів та ланки виробництва продукції В. допоміжні та основні цехи, комунікаційні мережі, засоби збору інформації Г. система технічного обслуговування закладу Д. технологічне обладнання із комунікаціями
15	Оптимальна кількість місць у спеціалізованій закусочній...	А. 25...50 Б. 50...75 В. 75...100 Г. 100...150 Д. 150...200
16	Прийомно-вестибюльна група приміщень включає (знайдіть та вкажіть зайве)	А. вестибюль Б. камеру схову В. кабінет медичного обслуговування Г. магазини, кіоски Д. відділення зв'язку
17	Холи (вітальні) у складі приміщень поповерхового обслуговування готелів категорії ***** за максимальною площею не повинні перевищувати, м <sup>2</sup>	А. 40 Б. 80 В. 120 Г. 160 Д. 200
18	У підприємстві ресторанного господарства до додаткових приміщень відносять...	А. комора Б. мийна кухонного посуду В. прасувальна Г. роздавальна Д. буфет
19	В якому із типів закладів ресторанного господарства серед виробничих приміщень передбачено буфет?	А. кафе загального типу Б. їдальня В. пивний бар Г. ресторан Д. кафе-кондитерська
20	Площу охолоджувальної камери підприємства харчування слід приймати з внутрішніми розмірами в плані не менше...	А. 2,0м x 2,0м Б. 2,2м x 2,2м В. 2,4м x 2,2м Г. 2,4м x 2,6м Д. 2,6м x 2,6м

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 15

## ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЗАЛІКУ / ІСПИТУ

1. Основні етапи історичного розвитку інфраструктури готельно-ресторанного господарства.
2. Компоненти інфраструктури, що забезпечують індустрію туризму.
3. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності.
4. Особливості розвитку засобів індустрії гостинності країн Європи.
5. Особливості розвитку засобів індустрії гостинності США.
6. Підвищення ролі і вдосконалення інфраструктури за рахунок вироблених і наданих послуг.
7. Визначення поняття «засоби розміщення». Колективні засоби розміщення.
8. Власні ресурси інфраструктури готельного господарства.
9. Індивідуальні засоби розміщення.
10. Основні служби готелю. Інфраструктура, як сукупність факторів, що забезпечують життєдіяльність суспільства.
11. Ресурси інфраструктури готелів.
12. Виробнича інфраструктура готельного господарства
13. Виробнича інфраструктура ресторанного господарства.
14. Основні функції системи технічного обслуговування виробництва.
15. Соціальна інфраструктура готельного господарства.
16. Соціальна інфраструктура ресторанного господарства
17. Значення інфраструктури готельного господарства при виробництві готельної послуги.
18. Соціальна інфраструктура «лінійного» типу.
19. Соціальна інфраструктура «точкового» типу.
20. Параметри, які закладаються в основу концепції готелю.
21. Спектр послуг та їх забезпечення інфраструктурою рекреаційних засобів розміщення.
22. Інфраструктура мотелів.
23. Інфраструктура кемпінгів.
24. Інфраструктура туристичних баз
25. Інфраструктура пансіонатів.
26. Інфраструктура закладів розміщення для сільського туризму.
27. Інфраструктура бальнеологічних санаторно-курортних закладів
28. Інфраструктура закладів «spa» і «wellness» індустрії.
29. Інфраструктура бальнеогрязевих курортів.
30. Інфраструктура гірськолижних курортів.
31. Інфраструктура аквапарку.
32. Ефективне використання рекреаційних ресурсів інфраструктури готелів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 16

33. Основні чинники позиціонування готелю для задоволення вимог цільової аудиторії.
34. Чинники для визначення ємності і потужності об'єктів інфраструктури.
35. Формування інфраструктури засобів розміщення залежно від призначення.
36. Вплив готельної інфраструктури на навколишнє середовище.
37. Вплив інфраструктури закладів харчування на навколишнє середовище.
38. Співвідношення категорії готелю та площ об'єктів інфраструктури.
39. Особливості інфраструктури автотуризму в Україні.
40. Чинники, що впливають на формування інфраструктури спеціальних засобів розміщення.
41. Інфраструктура казино-готелю.
42. Інфраструктура конгрес-готелю.
43. Інфраструктура хостелу.
44. Інфраструктура клуб-готелю.
45. Інфраструктура готельних комплексів 5\*
46. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарств.
47. Спеціалізація основного виробництва закладу ресторанного господарства.
48. Інфраструктура ресторану класу «люкс»
49. Інфраструктура ресторану вищого класу
50. Інфраструктура ресторану першого класу.
51. Матеріально-технічне постачання, інженерно-технічна служба, санітарно-технічне обслуговування готельно-ресторанних господарств.
52. Продовольче і матеріально-технічне забезпечення готельно-ресторанних господарств.
53. Сутність логістики як науки про управління матеріальними потоками.
54. Особливості логістики, пов'язаної з транспортування та складуванням.
55. Значення транспортного та складського забезпечення підприємства готельного і ресторанного господарства.
56. Сутність маршрутизації перевезень.
57. Транспортні системи в готелі
58. Складське і транспортне обслуговування готельно-ресторанних господарств.
59. Інфраструктура вентиляційних каналів у готельних і ресторанних комплексах.
60. Інфраструктура захисту від блискавок готельно-ресторанних комплексів.
61. Інфраструктура системи каналізації готельних і ресторанних комплексів.
62. Інфраструктура систем пожежних гідрантів готельних і ресторанних комплексів.



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 17

63. Інфраструктура санітарних вузлів готельних номерів і місць загального користування.
64. Слабкострумкові установки готельно-ресторанних комплексів.
65. Ліфтове господарство і система енергозабезпечення готельно-ресторанних господарств.
66. Система опалення готельних і ресторанных комплексів.
67. Система безпеки в готелі. Засоби технічної безпеки.
68. Санітарно-технічне обслуговування готельно-ресторанних комплексів.
69. Інженерно-технічна служба готельно-ресторанних комплексів.
70. Використання альтернативних джерел енергії для живлення готельних і ресторанных комплексів.
71. Організація обслуговування енергоустаткування. Основні напрями енергозбереження. Визначення ефективності використання енергоресурсів на підприємстві.
72. Автоматизація управління діяльністю готелю. Впровадження інформаційних технологій на ринку готельно-ресторанних послуг.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ВК5.1- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 18 / 18

### Додаткова:

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., Вишневська 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. – 280 с.
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.

### 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>

\* Індекс структурного підрозділу відповідно до наказу ректора «Про затвердження організаційної структури Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 22.06).

\*\* Індекс освітньої програми відповідно до наказу ректора «Про індексацію освітніх програм Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 122.00.1/Б).

\*\*\* Шифр освітньої компоненти в освітній програмі (наприклад, ОК1).