

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

 Т.В. Капліна
(підпис) (ініціали, прізвище)

«26» листопада 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю»

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність <u>241</u> (код)	<u>Готельно-ресторанна справа</u> (назва спеціальності)
-----------------------------------	--

галузь знань	<u>24</u>	<u>Сфера обслуговування</u>
(код)		(назва галузі знань)

ступінь вищої освіти молодший бакалавр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «**Служба матеріально-технічного забезпечення готелю**» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол від «26» листопада 2020 року № 4

Полтава 2020

Укладачі: Капліна Т.В., професор, д.т.н., професор
Володько О.В, доцент, к.т.н.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавр


(підпис) Т.В. Капліна
(ініціали, прізвище)
«26» листопада 2020 р.

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	10
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	10
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	13

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 1 рік 10 місяців)

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Основи готельної індустрії», «Безпека життєдіяльності та охорони праці в готельній та ресторанній індустрії» <i>Постреквізити:</i> «Технологія клінінгового обслуговування», «Технологічний практикум», «Основи ресторанного обслуговування»		
Мова викладання	українська		
Статус дисципліни обов'язкова			
Курс/семестр вивчення		1/2	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів		4/2	
Денна форма навчання:			
Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр 120.			
- лекції: 2 семестр 16			
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр 32			
- самостійна робота: 2 семестр 72			
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК			
Заочна форма навчання:			
- лекції: 2 семестр 8			
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр 6			
- самостійна робота: 2 семестр 106			
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК			

Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета: набуття майбутніми спеціалістами сфери обслуговування готельно-ресторанного бізнесу глибоких знань із матеріально-технічного забезпечення готелів, аналізу стану матеріальних ресурсів підприємств готельного господарства для створення високого рівня комфорту споживачів готельних послуг.

Таблиця 2 – Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 08. Здатність здійснювати організацію, постачання, збереження та раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів	РН 08. Організовувати процес постачання, збереження та раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів готельно-ресторанного господарства. РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Структура і функції служби матеріально-технічного забезпечення готелю (МТЗГ). Загальна характеристика служби МТЗГ (структура, функції) на прикладах готелів Полтавського регіону. План МТЗГ. Методи розрахунку потреби готелів у матеріальних ресурсах. Сучасні форми та системи забезпечення матеріальними ресурсами. Господарські зв'язки у матеріально-технічному забезпеченні підприємства.

Тема 2. Виробничі запаси матеріальних ресурсів. Сутність та принципи нормування витрати матеріальних ресурсів в умовах ринку. Сутність виробничих запасів та їх види. Нормування виробничих запасів матеріальних ресурсів. Показники рівня та обіговості виробничих запасів на підприємстві. Транспортування товарно-матеріальних ресурсів.

Тема 3. Шляхи покращення забезпеченості готелю матеріальними ресурсами. Дослідження внутрішньо-виробничих резервів економії матеріальних ресурсів. Аналіз ефективності використання матеріальних ресурсів. Показники ефективності матеріальних ресурсів. Послідовність аналізу показників. Ефективність використання та основні джерела поновлення основних фондів. Шляхи економії та раціонального використання матеріальних ресурсів в готельному комплексі.

Тема 4. Білизняне господарство готелю. Білизняне господарство, його характеристика. Норми забезпеченості готелю білизною. Організація роботи білизняної. Вимоги до білизни готелів. Складання актів на експлуатацію та списання білизни. Правила і види маркування постільної білизни.

Тема 5. Організація забезпечення товарно-матеріальних ресурсів ресторану при готелі. Організація процесу постачання товарно-матеріальних ресурсів ресторану. Відповідальні особи за проведення логістики у ресторані. Організація прийому товарно-матеріальних ресурсів. Облік і внутрішнє переміщення товарно-матеріальних ресурсів ресторану.

Тема 6. Інженерно-технічне обладнання готелів. Сучасне обладнання системи водопостачання та каналізації готельно-ресторанних комплексів. Санітарно-технічне обладнання готелів. Нормування витрат води та стоків у готелі. Сучасні системи опалення. Системи вентиляції і кондиціонування повітря. Електропостачання та освітлення. Нормування витрат на енергоносії в готелі. Нетрадиційні джерела електропостачання. Шляхи зменшення енерговитрат в готелі. Сміттєпровід, білизнопровід та ліфтове господарство готелю.

Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення служби безпеки в готелі. Характеристики системи заходів щодо безпеки готелю. Головні загрози безпеки. Охоронні системи. Охоронна сигналізація. Пожежна сигналізація. Засоби і системи пожежегасіння.

Тема 8. Матеріально-технічне забезпечення прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень. Загальна характеристика стану прилеглої території готелю. Види прибиральних робіт в залежності від сезону. Прибирання вестибюлів, холів. Інвентар для виконання прибиральних робіт. Екоклінінг у готельному господарстві.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 4 роки)

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіль- кість	Назва теми та питання семінар- ського, практичного або лабо- раторного заняття	Кіль- кість	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіль- кість
1	2	3	4	5	6
МОДУЛЬ 1 «ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ ТОВАРНО- МАТЕРІАЛЬНИМИ РЕСУРСАМИ»					
Тема 1. Структура і функції служби матеріально-технічного забезпечення готелю (МТЗГ) 1. Загальна характеристика служби МТЗГ (структура, функції) на прикладах готельних господарств Полтавського регіону. 2. План МТЗГ. 3. Методи розрахунку потреби готелів у матеріальних ресурсах. 4. Сучасні форми та системи забезпечення матеріальними ресурсами. 5. Господарські зв'язки у матеріально-технічному забезпеченні підприємства.	2	Практичне заняття 1. «Забезпечення готелю товарно - матеріальними ресурсами (ТМР)» 1. Ознайомлення та аналіз функцій служби матеріально-технічного забезпечення підприємства. 2. Аналіз систем постачання матеріальних ресурсів. 3. Ознайомлення з типовим договором на поставку товарно-матеріальних ресурсів.	2	1. Виконати завдання 1-3 (стор.4-5 [4]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 4 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 1.	9
Тема 2. Виробничі запаси матеріальних ресурсів 1. Сутність та принципи нормування витрати матеріальних ресурсів в умовах ринку. 2. Сутність виробничих запасів та їх види. 3. Нормування виробничих запасів матеріальних ресурсів. 4. Показники рівня та обіговості виробничих запасів на підприємстві. 5. Транспортування товарно-матеріальних ресурсів.	2	Практичне заняття 2. «Методика нормування та розрахунків запасів матеріальних ресурсів готелю» 1. Опрацювання методики складання плану забезпечення готелю товарно-матеріальними ресурсами. 2. Ознайомлення з основними етапами вибору постачальників для забезпечення готелю товарно-матеріальними ресурсами. 3. Порівняльна характеристика різних видів транспортних засобів для	4	1. Виконати завдання 1-2 (стор.9 [4]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 8 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 2.	9

		транспортування товарно-матеріальних ресурсів.			
Тема 3. Шляхи покращення забезпеченості готелю матеріальними ресурсами 1. Дослідження внутрішньовиробничих резервів економії матеріальних ресурсів. 2. Аналіз ефективності використання матеріальних ресурсів. 3. Показники ефективності матеріальних ресурсів. 4. Ефективність використання та основні джерела поновлення основних фондів.	2	Практичне заняття 3. «Аналіз використання матеріальних ресурсів на підприємстві готельного господарства» 1. Система показників використання матеріальних ресурсів. 2. Послідовність аналізу показників. 3. Шляхи економії та раціонального використання матеріальних ресурсів в готельному комплексі.	4	1. Виконати завдання 1-2 (стор.12 [4]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 12 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 3.	9
Тема 4. Білизняне господарство готелю 1. Білизняне господарство, його характеристика. Норми забезпеченості готелю білизною. 2. Організація роботи білизняної. 3. Вимоги до білизни готелів. Складання актів на експлуатацію та списання білизни. 4. Правила і види маркування постільної білизни.	2	Практичне заняття 4. «Білизняне господарство готелю» 1. Основні принципи ведення білизняного господарства готелю. 2. Організація роботи власної пральні в готелі.	4	1. Виконати завдання 1-4 (стор.15-16 [4]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 15 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 4.	9
Тема 5. Організація забезпечення товарно-матеріальних ресурсів ресторану при готелі 1. Організація процесу постачання ТМР ресторану. 2. Відповідальні особи за проведення логістики у ресторані.	2	Практичні заняття 5 «Товарно-матеріальні ресурси ресторану при готелі» 1. Сучасне торгово-технологічне устаткування ресторанів, кафе, барів при готельних комплексах. 2. Ознайомлення з типовим договором	4	1. Виконати завдання 1-4 (стор.17-18 [4]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 17 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати	9

		2. Розрахунок сонячного колектора для гарячого водопостачання міні-готелів.			
Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення служби безпеки в готелі 1.Характеристики системи заходів щодо безпеки готелю. 2.Охоронні системи. 3.Охоронна сигналізація. 4.Пожежна сигналізація. 5.Засоби і системи пожежегасіння.	2	Практичне заняття 9 «Матеріально-технічне забезпечення служби безпеки в готелі» 1.Головні загрози безпеки готельного господарства. 2.Захист підготовлених презентаційних доповідей за темою.	4	1.Виконати завдання 1 (стор.33[4]). 2.Підготувати презентаційну доповідь за однією з тем (стор.32-33[4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 7.	6
Тема 8. Матеріально-технічне забезпечення прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень 1.Загальна характеристика стану прилеглої території готелю. Види прибиральних робіт в залежності від сезону. 2.Прибирання вестибюлів, холів. 3.Інвентар для виконання прибиральних робіт.	2	Практичне заняття10 «Матеріально-технічне забезпечення прибиральних робіт» 1.Матеріально-технічні ресурси для екоклінінгу в готелях. 2.Захист підготовлених презентаційних доповідей за темою.	4	1.Виконати завдання 1 (стор.33[4]). 2.Підготувати презентаційну доповідь за однією з тем (стор.34[4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 8. 4.Підготуватись до модульної контрольної роботи.	9
Всього	16		32		72

Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (6,5 бали); захист домашнього завдання (7 балів); виконання навчальних завдань (7 балів); тестування (10 балів); контрольна робота (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	45,5
Модуль 2 (теми 6-8): відвідування занять (5,5 балів); захист домашнього завдання (7 балів) виконання навчальних завдань (7 балів); тестування (6 балів); контрольна робота (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	40,5
Підсумковий тестовий контроль	14
Разом	100

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основна

1. Мальська М. П. Готельний бізнес. Теорія та практика : [навч. посіб.] /М. П. Мальська. – К. : ЦУЛ, 2009. – 472 с.
2. Мунін Г. Б. Управління сучасним готельним комплексом : [навч. посіб.] / Г. Б. Мунін, А. О. Змійов, Г. О. Зінов'єв, Є. В. Саморцев, О. О. Гаца, . Г. Б. Мунін, А. О. Змійов, Г. О. Зінов'єв, Є. В. Саморцев, О. О. Гаца, 4. К. П. Максимець, Х. Й. Роглев. – К. : Ліра-К, 2005. – 520 с.
3. Гордійчук А.С. Організація і технологія матеріально-технічного забезпечення підприємства. Навч. посібник/ А.С. Гордійчук, О.А. Стахів, Т.В. Кузнецова, Н.В. Збагерська/ за заг.ред. А.С. Гордійчука. – Рівне:НУВГП, 2012.-256 с.
4. Капліна Т.В., Володько О.В. Служба матеріально-технічного забезпечення готелю: навчальні завдання до практичних занять та методичні рекомендації до їх ви-

конання студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавра / Т. В. Капліна, О. В. Володько. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 38 с.

5. Орешкин О.А. Система факторов стратегического планирования и прогнозирования развития гостиничного предприятия // Экономика и менеджмент инновационных технологий. 2014.

6. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту: Підручник. –К.: Кондор, 2009. – 408 с.

7. Смирнов І. Г. Логістика туризму : [навч. посіб.] / І. Г. Смирнов. – К. : Знання, 2009. – 444 с.

8. Структура і функції відділу матеріально-технічного постачання (ВМТП) у готелі. [Електронний ресурс] . – Режим доступу: https://pidruchniki.com/1436010660426/turizm/plan_materialno-tehnichnogo_postachannya_zabezpechennya. – Назва з екрану.

9. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 256 с.: ил.; 60х90 1/16. - ISBN 978-5-8199-0340-7.

10. Андрушків О.В. Економіка підприємства/ О.В. Андрушків. – к.: Наука-центр, 2016. – 334 с.

11. Васюта В.Б. Підвищення ролі матеріально-технічної бази як фактор ефективного функціонування підприємства [електронний ресурс]: http://www.rusnauka.com/39_VSN_2014/Economics/10_182500.doc.htm.

12. Збагерська Н.В. Матеріально-технічне забезпечення підприємства: Інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення. – Рівне: НУВГП, 2006. - 150 с.

13. Пятуніна С. С. Вдосконалення матеріально-технічного забезпечення підприємств харчової промисловості: Збірник наукових праць: Випуск 31 ["Проблеми підвищення ефективності інфраструктури"] / головн. ред. В. М. Загорулько. – Київ: НАУ, 2011. –222 с.

14. Інженерне обладнання будівель / В. С. Кравченко, Л. А. Саблій, В. І. Давидчук, Н. В. Кравченко. – К.: Професіонал, 2008. – 480 с.

15. Рябев А. А. Конспект лекцій з дисципліни «Матеріально технічна база готелів і туркомплексів» (для студентів 2-го курсу денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа) /А. А. Рябев; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. Бекетова, 2015. – 192 с.

16. Войтенко Т. Усе про облік основних засобів (фондів) / Войтенко Т., Піроженко О., Маханько О. – Х.: Фактор, 2007. – 368 с.

Додаткова література

17. Будинки і споруди. Готелі: ДБН В.2.2.-20:2008.– [Чинний від 2008-07-23]. – К: Мінрегіонбуд України, 2008.– 56 с. – (Національний стандарт України).

18. Опалення, вентиляція та кондиціонування: ДБН В.2.5-67:2013.— [Чинний від 2014-01-01]. — К.: Мінрегіон України, 2013.— 141 с. — (Національний стандарт України).

19. Внутрішній водопровід та каналізація: ДБН В.2.5-64:2012.— [Чинний від 2013-03-01]. — К.: Мінрегіон України, 2013.— 105 с. — (Національний стандарт України).

20. ДБН В.2.5-13-98. Інженерне обладнання будинків і споруд. Пожежна автоматика будинків і споруд [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://dbn.at.ua/load/1-1-0-261>.

21. ДСТУ ISO 4190-6-2001. Установка ліфтова (елеваторна). Частина 6. Ліфти пасажирські для встановлення в житлових будинках. Планування і вибір [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.budinfo.org.ua/doc/1004845.jsp>.

22. ДБН В.2.5-20-2001. Обладнання будинків і споруд. Газопостачання [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://dbn.at.ua/load/1-1-0-360>.

23. ДБН В.2.2-13-2003. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурнооздоровчі споруди [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://snip.in.ua/normativ/dbn/22-13-2003-2.html>.

24. ДБН В.2.5-23-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення. — К.: Державний комітет України з будівництва та архітектури, 2004. — 129 с.

25. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення [Електронний ресурс]. — Режим доступу: http://budinfo.com.ua/dbn/dbn_V.2.5-28-2006.htm та <http://budinfo.com.ua/content/view/1055/79/>.

26. НПАОП 0.00-1.06-77 Правила будови і безпечної експлуатації ескалаторів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.dnaop.com/html/87.html>.

27. НПАОП 0.00-1.02-08. Правила будови і безпечної експлуатації ліфтів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: http://normativ.ucoz.org/_1d/1/141_0.00-1.02-08.pdf.

28. Ладиженська Р.С. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія обслуговування в готелях і туркомплексах» (для студентів 4 курсу усіх форм навчання за напрямом підготовки «менеджмент») / Р. С. Ладиженська; Харк. Нац. Акад. Міськ. Госп-ва - Х.: Хнамг, 2015. — 254 с

29. Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібн. / В. Г. Банько — 2-е вид., перероб и доп. — К.: Дакор, 2008. — 328 с.

30. Рекомендовані норми оснащення закладів ресторанного господарства//Наказ Міністерства економіки України від 3.01.2003 р.

31.Іванов І. В., Панюков Д. В. Концепція забезпечення безпеки сучасного готелю [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.sec4all.net/hotel-secr.html>.

32. Экоклининг, экологический клининг, экологическая уборка / Экополис. [Електронний ресурс] — Режим доступа: <http://ecofactor.ru/services/ecoclining>.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни – програма «Calcond» для розрахунку потужності охолодження кондиціонерів.
- Дистанційний курс «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).