

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ ТА УПРАВЛІННЯ  
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

*Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу*

**Основи готельно-ресторанного бізнесу**  
Методичні рекомендації  
для практичних та самостійної роботи  
для здобувачів вищої освіти ступеня «Молодший бакалавр»  
спеціальності 242 «Туризм» денної форми навчання

**Миколаїв**  
**2021**

УДК 338.488.2:640.4  
О-75

Друкуються за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 24.09.2021 р., протокол №1.

Укладач:

І.О. Банєва - д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу Миколаївський національний аграрний університет  
О.В. Величко – канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу Миколаївський національний аграрний університет

Рецензенти:

В.Осецька	Керуюча готелем «Reikartz Рівер Миколаїв»
О.М.Вишнеvsька	д-р екон. наук, професор, декан обліково-фінансового факультету, Миколаївський національний аграрний університет

## Зміст

	Стор.
Вступ	4
Структурно-логічна схема вивчення дисципліни	6
ТЕМА 1. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	7
ТЕМА 2. Еволюція основних форм підприємств індустрії гостинності	8
ТЕМА 3. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства	9
ТЕМА 4. Характеристика приміщень готельних підприємств	11
ТЕМА 5. Організація функціонування основних служб готелю	12
ТЕМА 6. Організація праці на підприємствах готельного господарства	13
ТЕМА 7. Економічні аспекти функціонування готельних підприємств	16
ТЕМА 8. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	17
ТЕМА 9. Організація діяльності закладів ресторанного господарства	18
ТЕМА 10. Характеристика закладів ресторанного господарства	19
ТЕМА 11. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально технічної бази закладів ресторанного господарства	20
ТЕМА 12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	21
ТЕМА 13. Кадрове забезпечення закладів ресторанного господарства	22
ТЕМА 14. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства	24
ТЕМА 15. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства	25
Список рекомендованих джерел	27
Додатки	34

## ВСТУП

Готельно-ресторанна сфера є ключовою та найбільш капіталомісткою ланкою інфраструктури туризму, відображає рівень рекреаційно-туристичної освоєності території, позитивна динаміка розвитку підприємств даного сектору здійснює мультиплікативний вплив на низку інших галузей господарства та туристичний комплекс країни в цілому.

Успішний розвиток підприємств індустрії гостинності безпосередньо пов'язаний з підготовкою кваліфікованих фахівців та навчально-методичним забезпеченням цього процесу.

Програма дисципліни «Основи готельно-ресторанного бізнесу» передбачає системне викладання теорії і практики раціональної організації та ефективного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах ринкової економіки.

*Мета курсу* є формування теоретичних знань і практичних навиків щодо основ готельно-ресторанного бізнесу як складової індустрії гостинності.

*Завдання курсу* «Основи готельно-ресторанного бізнесу» - реалізація змісту освіти відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти спеціальності «Туризм» початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти освітнього ступеня «молодший бакалавр» у засвоєнні здобувачами вищої освіти обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності, набутті навичок самостійної, творчої роботи, а також у сприйнятті ними готельно-ресторанного господарства, як невід'ємної частини сфери туризму.

У результаті вивчення дисципліни «Основи готельно-ресторанного бізнесу» студенти повинні оволодіти такими компетентностями:

### *Інтегральна компетентність*

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують туризмознавство, та може характеризуватися певною невизначеністю умов, нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

### *Загальні компетентності*

- здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

### *Спеціальні (фахові) компетентності*

- знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

- здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів.

### *Програмні результати навчання:*

- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів

- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.
- застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
- встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.

«Основи готельно-ресторанного бізнесу» є нормативною навчальною дисципліною для здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньо-професійною програмою бакалавра з галузі знань "Сфера обслуговування". Програму навчальної дисципліни розроблено у відповідності до вимог освітньо-професійної програми підготовки молодшого бакалавра.

## Структурно-логічна схема вивчення дисципліни

Модуль		Змістовий модуль		Обсяги годин					
№	назва	№	назва	ЛЗ	ПЗ	СМ	Разом		
1.	Основи готельно-ресторанного бізнесу	<b>ЗМ 1.</b>	<b>Основи готельного бізнесу</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>56</b>		
		1.1.	Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	2	2	4	8		
		1.2.	Еволюція основних форм підприємств індустрії гостинності	2	2	4	8		
		1.3.	Типізація та класифікація підприємств готельного господарства	2	2	4	8		
		1.4.	Характеристика приміщень готельних підприємств	2	2	4	8		
		1.5.	Організація функціонування основних служб готелю	2	2	4	8		
		1.6.	Організація праці на підприємствах готельного господарства	2	2	4	8		
		1.7.	Економічні аспекти функціонування готельних підприємств	2	2	4	8		
		<b>ЗМ 2.</b>	<b>Основи ресторанного бізнесу</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>64</b>		
		2.1.	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	2	2	4	8		
		2.2.	Організація діяльності закладів ресторанного господарства	2	2	4	8		
		2.3.	Характеристика закладів ресторанного господарства	2	2	4	8		
		2.4.	Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально технічної бази закладів ресторанного господарства	2	2	4	8		
		2.5.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	2	2	4	8		
		2.6.	Кадрове забезпечення закладів ресторанного господарства	2	2	4	8		
		2.7.	Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства	2	2	4	8		
		2.8.	Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства	2	2	4	8		
		<b>Всього годин по навчальній дисципліні</b>				<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>120</b>

## **Тема 1. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві**

**Ключові слова:** послуга; гостинність; технологічні процеси; концепція гостинності; концепції уніфікованих технологій готельних послуг.

**Мета заняття.** Формування практичних навичок щодо застосування концепції уніфікованих технологій готельних послуг, спеціальних технологічних стандартів, що спрямовані на розробку єдиної «готельної марки».

### **Практичні завдання**

**Завдання 1.** Ви є менеджером СПіР готелю і Вам відомо, що концепція гостинності передбачає розробку стратегічних напрямів підвищення ефективності готельних послуг за допомогою технологічних прогнозів. Аналізуючи готельні технології, Ви виявили наявність технологічних розривів (ручні й автоматизовані технологічні процеси) у підрозділі, де Ви працюєте. Вам пропонується визначити:

- які технологічні зрушення щодо комплексної автоматизації бронювання послуг можна запропонувати;
- у чому полягає трансферт готельних технологій щодо Вашого підрозділу;
- яким чином можна підвищити ефективність готельних послуг за допомогою технологічних прогнозів.

**Завдання 2.** Вам, як майбутньому менеджеру, необхідно відповісти на таке запитання: в якому із готелів є необхідність у розробці спеціальних технологічних стандартів, що спрямовані на розробку концепції єдиної «готельної марки». Обґрунтуйте свою відповідь.

**Варіант 1.** Готель «Корона» працює цілорічно і знаходиться в межах міста, орієнтований на обслуговування всіх верств населення. В останні п'ять років готель є лідером на ринку, не припускає змін в організації обслуговування й оптимістично прогнозує свою роботу в займаній ніші. Сервіс готелю якісний, користується довірою і попитом клієнтів.

**Варіант 2.** Готель «Маріон» працює два сезони, розташований в горах у живописній місцевості на туристичному маршруті в найбільш зручному місці відпочинку, орієнтований на обслуговування і забезпечення всім необхідним клієнтів з матеріальним достатком вище середнього. Додаткова стратегія готелю на майбутні п'ять років – наближення послуг до споживача середнього достатку. Готель припускає понизити ціни на основний набір послуг і оптимістично прогнозує свою роботу в займаній ніші.

**Завдання 3.** Актуальність концепції розробки уніфікованих (лат. unus — один, fasio — виконую; приведення до однаковості, до єдиної форми або системи) технологій готельних послуг визначається потребою формування нового ринку сфери послуг, детермінантом якої є гостинність. Ви є менеджером готелю і Вам відомо, що концепція технології гостинності означає орієнтацію на клієнта (гостя), врахування розвитку його потреб, визначення динаміки цін та створення комфортних умов розміщення. Запропонуйте складові розробки концепції уніфікованих технологій готельних послуг для готелю, де Ви працюєте. Визначте, які існують

спеціальні технологічні стандарти, спрямовані на розробку єдиної «готельної марки».

**Завдання 4.** Ви є менеджером СПіР готелю і Вам необхідно у просторовій організації технологічного процесу в сфері надання готельних послуг визначити два види просторів: *простір виробництва і простір споживання*. Вам пропонується визначити:

- що буде ядром просторової структури готелю;
- які існують компоненти просторової структури, що відповідають обслуговуючому технологічному процесу і створюють додаткові умови комфорту в просторах споживання і виробництва;
- який компонент просторової структури підтримує санітарні й інженерно-технічні умови в просторі споживання і виробництва.

## **Тема 2. Еволюція основних форм підприємств індустрії гостинності**

**Ключові слова:** гостинність, притулок для подорожуючих, хан, караван-сарай, гостьовий дім, заїжджий двір, таверна, готель, готель, корчма, гостинний двір, готельний ланцюг.

**Мета:** поглиблення теоретичних знань щодо систематизації розвитку готельного господарства та виявлення його основних особливостей.

### **Питання для обговорення**

1. Визначте основні етапи розвитку світової готельної справи. Поясніть походження термінів «гостинність», «індустрія гостинності», індустрія організованої гостинності».
2. Поясніть передумови виникнення підприємств для тимчасового проживання. Назвіть і охарактеризуйте найстаріші засоби розміщення.
3. Розтлумачте особливості розвитку готельних підприємств у Стародавніх Греції та Римі.
4. Дайте характеристику розвитку готельного господарства в Середньовіччі.
5. Чим характеризується розвиток готельного господарства Європи в XVII-XX століттях ?
6. Які особливості розвитку готельної справи в Америці ?
7. Дайте визначення готельного ланцюга і охарактеризуйте його основні види. Які їх переваги ?
8. Дайте характеристику розвитку готельного господарства стародавньої Русі.
9. Розтлумачте особливості розвитку готельного господарства України в період XV-XX століть.
10. Охарактеризуйте розвиток готельного господарства у м. Києві.
11. Які фактори впливають на формування особливостей гостинності у різних народів світу ?
12. У яких елементах культури можуть простежуватися національні особливості гостинності ?
13. Чому спільна трапеза була центральною ланкою ритуалу традиційної гостинності ?



Завдання 1. Дослідити найбільші готелі світу. За даними мережі Інтернет охарактеризувати найбільші готелі світу. Заповнити таблицю 1. Зробити висновки щодо географічного розташування цих готелів.

Таблиця 1

## Найбільші готелі світу (за динними на \_\_\_\_\_ рік)

№	Найменування готелю	Місце розташування	Кількість номерів

Завдання 2. Історія успіху міжнародної готельної мережі. За даними Інтернету та сайтів міжнародних готельних мереж охарактеризувати найбільші готельні ланцюги світу. Заповніть таблицю 2. І зробіть висновки щодо змін за останні роки.

Таблиця 2

## Найбільші готельні ланцюги світу (за динними на \_\_\_\_\_ рік)

№	Найменування готельного ланцюга	Кількість готелів	Кількість номерів

Завдання 3. Особливості національної гостинності в різних країнах світу.

Робота в малих групах 2-3 студенти. Представити доповідь – презентацію про особливості надання послуг гостинності в різних країнах світу за варіантом згідно переліку:

1. Австралія	7. Японія
2. Бразилія	8. Мексика
3. Велика Британія	9. Канада
4. Китай	10. Франція
5. США	11. Німеччина
6. Індія	12. Італія

### Тема 3. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства

**Ключові слова:** тип засобу розміщення; фактори, які впливають на тип засобу розміщення; основні типи засобів розміщення за ДСТУ 4527:2006.

**Мета заняття.** Формування навичок правильно визначати тип певного засобу розміщення; набуття вмінь здійснювати докладний опис закладів готельного господарства з урахуванням факторів, які впливають на умови їх функціонування.

#### Практичні завдання

Завдання 1. Користуючись інформацією про основні фактори, які впливають на типізацію засобів розміщення, зробити докладний опис закладів, вимоги до яких наведені у ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні».

Засоби розміщення. Терміни та визначення»: агроготель, готель-резиденція, туристична база, бунгало, акватель, палас-готель, туристичний комплекс, гостьовий будинок, апарт-готель, санаторій, конгрес-центр, хостел, клуб-готель, готельно-офісний центр, ботель, конгрес-центр, будинок відпочинку, флотель, табір праці і відпочинку, круїзне судно, курортний готель, гірський притулок, мотель, пансіонат, гуртожиток, готель-люкс, профілакторій, кемпінг. Обґрунтувати відповідь, заповнити табл. 1.

Таблиця 1

Опис певного засобу розміщення з урахуванням факторів, які впливають на його тип

№ з/п	Фактори, які впливають на типізацію засобів розміщення	Ознаки факторів, притаманні засобу розміщення, який аналізується
1	Місцезнаходження засобу розміщення	
2	Термін перебування клієнтів	
3	Режим функціонування засобу розміщення	
4	Місткість номерного фонду засобу розміщення	
5	Контингент споживачів послуг засобу розміщення	
6	Режим харчування та користування зручностями у засобі розміщення	
7	Функціональне призначення засобу розміщення залежно від мети перебування	

**Завдання 2.** Провести дослідження типології засобів розміщення, рекомендованої Всесвітньою туристичною організацією (UNWTO), та типології, запровадженої в Україні згідно з ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». По результатах дослідження заповнити табл. 2 двічі – окремо для типології засобів розміщення за UNWTO та за ДСТУ 4527:2006.

Таблиця 2

Типологія засобів розміщення туристів

Засоби розміщення туристів				
Колективні засоби розміщення				Перелік окремих типів індивідуальних засобів розміщення
Перелік окремих типів готелів	Перелік окремих типів індивідуальних засобів розміщення	Перелік окремих типів спеціалізованих засобів розміщення	Перелік окремих типів інших колективних засобів розміщення	
..	...	...	...	...
...	...	...	...	...
...	...	...	...	...

На підставі проведеного дослідження потрібно:

- зробити порівняння світового досвіду типології засобів розміщення з вітчизняною практикою;
- виявити типи колективних засобів розміщення України, які за призначенням та за рекомендаціями UNWTO мають знаходитися в інших групах;
- обґрунтувати відповідь.

#### **Тема 4: Організація приміщень на підприємствах готельного господарства**

**Ключові слова:** типи приміщень підприємств готельного господарства за функціональним призначенням, основні та допоміжні приміщення підприємств готельного господарства, приміщення житлової групи, приміщення адміністративної групи, приміщення вестибюльної групи, приміщення ресторанного господарства, приміщення господарського і складського призначення, приміщення культурно-масового обслуговування, приміщення спортивно-рекреаційного обслуговування, категорія номера, тип номера.

**Мета:** формування практичних навичок щодо організації приміщень на підприємстві готельного господарства.

##### **Питання для самопідготовки**

1. Склад і кількість приміщень засобів розміщення.
2. Схема функціональної організації приміщень засобів розміщення.
3. Склад приміщень, що входять до житлової групи, і основні вимоги до них.
4. Типи номерів. Основні вимоги до організації номерного фонду.
5. Організація нежитлових груп приміщень готельного господарства.

##### *Практичне завдання*

Підприємство готельного господарства «Миколаїв» функціонує на ринку готельних послуг м. Миколаєва, належить до центру обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Перевагою готелю є зручне місцерозташування. Готель «Миколаїв» має категорію «\*\*», за типом є транзитним готелем, оскільки призначений для обслуговування, як правило, транзитних пасажирів, частка яких становить 55% обслуговуваних споживачів готельних послуг.

Номерний фонд готелю становить 60 номерів різних категорій. Крім основних, готель надає обмежений перелік додаткових послуг. З метою розширення пропозиції додаткових послуг у готелі проведено дослідження незадоволених потреб споживачів готельних послуг, які вказали такі напрями роботи готелю:

- 30 % опитаних на перше місце поставили необхідність розширення комплексу додаткових послуг (зокрема, респонденти зазначили потребу розширення послуг ділового призначення);
- два сегменти (по 26,7 %) вказали на необхідність проведення ремонту та відновлення меблювання кімнат і застосування більш гнучких цін на

готельні послуги;

- 10 % вважають важливим підвищення професійного рівня працівників;

- 6,6 % респондентів – інші напрями.

Виходячи із результатів маркетингового дослідження, керівництво готелю визначило доцільність відкриття міні-бізнес-центру та тренажерного залу для споживачів, які перебувають з короткою діловою метою.

Відповідно до умов практичної ситуації виконайте такі завдання:

1. Визначте та опишіть функціональний склад приміщень, які необхідні для створення міні-бізнес-центру в готелі.

2. Обґрунтуйте конструктивну доцільність місце розташування міні-бізнес-центру.

3. Визначте та обґрунтуйте перелік необхідного обладнання міні-бізнес-центру.

4. Складіть орієнтовний кошторис витрат на реалізацію заходів з відкриття міні-бізнес-центру.

5. Визначте та опишіть функціональний склад приміщень, які необхідні для створення тренажерного залу у готелі.

6. Обґрунтуйте конструктивну доцільність місця розташування тренажерного залу в готелі.

7. Визначте та обґрунтуйте перелік необхідного обладнання тренажерного залу.

8. Складіть орієнтовний кошторис витрат на реалізацію заходів з відкриття тренажерного залу.

9. Обґрунтуйте перспективні напрями розвитку додаткових послуг у готелі відповідно до особливостей розвитку ринку готельних послуг м. Миколаєва і визначте необхідність відповідних функціональних приміщень у готелі.

### **Тема 5. Організація функціонування основних служб готелю**

**Ключові слова:** технологія бронювання місць та номерів; організація діяльності служби прийому та розміщення готелю; реєстрація документів; аналіз інформації з бронювання; уніфіковані технології готельних послуг.

**Мета заняття.** Формування практичних навичок щодо організації діяльності служби прийому та розміщення готелю; реєстрації документів; аналізу інформації з бронювання; оволодіння уніфікованими технологіями готельних послуг щодо прийому та розміщення споживачів.

#### **Практичні завдання**

**Завдання 1.** Ви є начальником або співробітником СПіР готелю. Перед Вами стоїть завдання відібрати майбутнього співробітника на посаду порт'є. Вам пропонується визначити:

- функціональні обов'язки цього співробітника;

- якості та інші характеристики, які потрібно враховувати при відборі співробітників на цю посаду;

- перелік питань, які необхідно задавати претендентам.

### Ситуаційні завдання

**Ситуація 1.** Група туристів із Болгарії у складі 13 осіб повинна була проживати в готелі згідно з укладеним контрактом 15 днів. Після закінчення семи днів відбулася зміна цін на готельні послуги. Вам пропонується визначити:

- чи повинен порт'є СПіР у цьому випадку при розрахунках дотримуватися цін, передбачених контрактом;
- після закінчення якого терміну з моменту їх зміни можуть застосовуватися нові ціни.

Дайте обґрунтовану відповідь.

**Ситуація 2.** На адресу СПіР готелю надійшов усний запит від туристичної фірми на бронювання готельних послуг. Вам пропонується визначити, які умови необхідно виконати, щоб запит вважався прийнятим.

**Ситуація 3.** Ви є менеджером СПіР готелю і Вам необхідно розподілити у відповідному порядку види технологічних операцій циклу «Реєстрація документів»: 1) архівація; 2) внесення даних у журнал реєстрації; 3) оформлення та видача візитної карти; 4) оформлення документів на проживання; 5) систематизація паспортів; 6) повернення документа клієнтові.

**Ситуація 4.** У готелі «Владам» поточні і перспективні заявки на поточний місяць при надходженні вводять в АСУ «Готель», де їм присвоюють номери броні й направляють у службу порт'є. Вам пропонується розподілити наведені технологічні операції у відповідній хронології згідно з умовами технологічного циклу «Бронювання та резервування»:

- аналіз інформації з бронювання;
- підтвердження заявки;
- обробка введення в АСУ;
- передача інформації в службу прийому та розміщення;
- прийом заявки на бронювання номерів;
- визначення послідовності завантаження готелю.

**Ситуація 5.** Співробітник туристичної фірми звернувся до персоналу СПіР готелю «Олександрівський» із заявкою на бронювання основних та додаткових послуг готелю для групи туристів із Чехії. Вам пропонується визначити, які технологічні операції обслуговуючого технологічного циклу «Технологія бронювання і резервування» має здійснити менеджер служби прийому і розміщення готелю та в якій послідовності.

### Тема 6. Організація праці на підприємствах готельного господарства

**Ключові слова:** правила внутрішнього трудового розпорядку, коефіцієнт співвідношення персоналу і кількості готельних місць, нормування праці, норма чисельності, норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма співвідношення чисельності, норма централізації робіт, посадова інструкція, посадові обов'язки, планування роботи персоналу, графік змінності, бригадна форма організації та стимулювання праці, бригади спеціалізовані, комплексні, наскрізні, коефіцієнт трудової участі (КТУ).

**Мета заняття.** Формування практичних навичок щодо організації праці на підприємствах готельного господарства.

**Вихідні умови до вирішення практичного завдання**

За погодженням з викладачем вибрати конкретне підприємство готельного господарства та зробити аналіз організації праці його персоналу. Інформаційними джерелами для проведення даного дослідження мають бути як навчально-методична література, так і офіційні сайти засобів розміщення, сайт порталу для фахівців готельного і ресторанного бізнесу – <http://prohotelia.com> тощо, а також самостійні спостереження студента.

Студентові необхідно скласти загальну характеристику організації праці у готельному підприємстві за таким порядком:

– дослідити особливості організації праці на підприємстві готельного господарства (професійно-кваліфікаційну структуру працівників, основні критерії визначення професійно-кваліфікаційної структури, поняття «якість праці», «кваліфікація», «складність праці», «зміст і характер праці»);

– дослідити характеристику основних соціально-професійних груп працівників підприємств готельного господарства (адміністративно-управлінську службу, службу прийому і розміщення, службу обслуговування, службу матеріально-технічного забезпечення, технічну службу, групу працівників закладів ресторанного господарства);

– виявити ймовірність приналежності досліджуваного засобу розміщення до певної категорії, враховуючи відомості про вимоги до персоналу та його підготовки (табл. 1);

Таблиця 1

Ймовірність приналежності досліджуваного засобу розміщення до певної категорії за вимогами ДСТУ 4269:2003 до персоналу та його підготовки

Показники		Категорії підприємств готельного господарства				
		1*	2*	3*	4*	5*
Посадові інструкції для персоналу, що фіксують функціональні обов'язки і встановлені правила роботи	за нормативом	+	+	+	+	+
	у засобі розміщення					
Кваліфікація: керівники та персонал повинні бути підготовлені:						
- щодо виконуваної роботи	за нормативом	+	+	+	+	+
	у засобі розміщення					
- щодо безпечності перебування в готелі	за нормативом	+	+	+	+	+
	у засобі розміщення					
Знання мов:						

- добре володіння персоналом служби приймання однією іноземною мовою	за нормативом	+	+			
	у засобі розміщення					
- вільне володіння персоналом служби приймання англійською та ще однією іноземною мовою,	за нормативом			+	+	+
підтверджене документом про відповідну освіту (як мінімум закінчення спеціальних курсів)	у засобі розміщення					
- достатні знання англійської мови покоївками, швейцарами та іншим обслуговуючим персоналом	за нормативом				+	+
	у засобі розміщення					
Персонал повинен бути здатний створювати в готелі атмосферу гостинності, у стосунках з гостями виявляти доброзичливість	за нормативом	+	+	+		
	у засобі розміщення					
Персонал повинен бути добре підготовлений та люб'язний, готовий швидко та ефективно виконати прохання гостей	за нормативом				+	+
	у засобі розміщення					
Персонал повинен проходити періодичний медичний огляд	за нормативом	+	+	+	+	+
	у засобі розміщення					
Зовнішній вигляд персоналу:						
- формений одяг, диференційований за службами, службові позначки	за нормативом	+	+	+	+	+
	у засобі розміщення					
- уніформа персоналу з характерними для готелю особливостями	за нормативом				+	+
	у засобі розміщення					

- проаналізувати форми організації праці, їх характеристику;
- розглянути робочий час, поняття та його види на підприємстві готельного господарства (нормальна тривалість, скорочена тривалість і неповний робочий день);

- дослідити особливості режиму робочого часу в підрозділах готельного господарства (режим робочого часу і відпочинку працівників готельного господарства, режим праці: адміністрації та менеджерів вищої ланки; обслуговуючого персоналу; спеціалістів; технічного персоналу);
- проаналізувати графік виходу на роботу працівників готельного господарства: лінійний, ступеневий, двобригадний, комбінований, вахтовий тощо;
- дослідити раціональну організацію праці готельного підприємства (принципи організації робочих місць, характеристика оптимальних умов для виконання трудового процесу впровадження засобів механізації і автоматизації, створення і дотримання сприятливого мікроклімату: температура, вологість, повітрообмін, освітлення, нормалізація складу повітряного середовища);
- проаналізувати естетику праці на підприємстві готельного господарства.

### **Ситуаційне завдання**

Тризірковий готель «Турист» розташований в діловій частині невеликого міста. Управління готелем здійснює його власник, який є генеральним директором.

Готель має застарілу матеріально-технічну базу. Значна частина його підсобних приміщень використовується неефективно. Разом із тим, активізація ділової активності в місті призвела до зростання попиту на номери підвищеного комфорту. Для введення в експлуатацію 20 додаткових місць власник готелю вирішив здійснити реконструкцію підсобних приміщень, починаючи з 1 серпня. В результаті організації семінарів і конференцій для бізнес-туристів планується скоротити кількість простоїв до 62 днів за рік. Номерний фонд цілорічного готелю «Турист» становить 350 місць.

На підставі отриманої інформації потрібно:

- Сформувати кваліфікаційну карту – набір кваліфікаційних характеристик (освіта, володіння спеціальними навичками тощо), якими повинен володіти співробітник, що займає певну посаду адміністратора бізнес-центру готелю.
- Розробити організаційну структуру управління готелем, враховуючи, що діапазон контролю на кожному рівні управління не повинен перевищувати 7 (крім першого).

## **Тема 7 Економічні аспекти функціонування готельних підприємств**

**Ключові слова:** інвестиції, інвестиційні кошти, прямі інвестиція, будівництво та реконструкція, франчайзінг, експлуатаційна програма готелю.

**Мета заняття.** Формування практичних навичок щодо визначення ефективності функціонування готельних підприємств



### **Вихідні умови до вирішення практичного завдання**

Функціонування готельно-ресторанного господарства має певні особливості, які відрізняють цю галузь від галузей торгівлі, промисловості, а саме: наявність виробничої діяльності з виготовлення продукції власного виробництва та передпродажної підготовки купівельних товарів, наявність торговельної діяльності з реалізації продукції власного виробництва і купівельних товарів, наявність організації обслуговування споживачів з організацією дозвілля або без нього – в ресторанному господарстві, наявність експлуатаційної діяльності – в готельному господарстві.

#### **Завдання №1.**

Підприємство планує будівництво готелю загальною площею 1400 кв. м. Визначте проектну вартість будівництва, якщо відомо, що на один номер припадає 26 кв. м загальної площі при загальній кількості 34 номери. Витрати визначаються з розрахунку 210 тис. грн. на одиницю номерного фонду. Площа, необхідна під організацію конференц-зали, становить 25% від житлового фонду, витрати на будівництво – 14000 грн. на 1 кв. м. Витрати на освоєння решти площі складають 11000 грн. на 1 кв. м.

#### **Завдання №2.**

Готель має площу 8000 кв. м, номерний фонд – 140 номерів, середня площа кімнати – 22 кв. м. Потенційний середньорічний дохід від номера складає 620 000 грн. Визначте розмір упущеної вигоди від продажу номерного фонду за рік функціонування, якщо у міжнародній практиці проектна площа номерного фонду такої готелю складає до 80% від загальної площі.

#### **Завдання №3**

У першому кварталі готель «Владам» реалізував послуг на 460 тис. грн, середньоквартальні залишки оборотних коштів становили 36 тис. грн. У другому кварталі обсяг реалізації готельних послуг зростає на 11 %, а час одного обороту оборотних коштів буде скорочено на один день.

Визначте:

- 1) коефіцієнт оборотності оборотних коштів і час одного обороту в днях за перший квартал;
- 2) коефіцієнт оборотності оборотних коштів та їх абсолютну величину у другому кварталі;
- 3) вивільнення оборотних коштів у результаті скорочення тривалості одного обороту оборотних коштів.

### **Тема 8. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності**

**Ключові слова:** ресторанне господарство, послуга ресторанного господарства, процес обслуговування ресторан, бар, бістро, кафе, паб.

**Мета заняття.** Формування практичних навичок щодо визначення місця ресторанного господарства в індустрії гостинності.

#### **Завдання №1.**

Для відкриття кафе швидкого харчування компанія провела маркетингові дослідження з метою виявлення рівня попиту. В результаті чого було

опитано відвідування 250 грн. На запитання «Як часто Ви відвідуєте кафе?» Були отримані такі відповіді: щоденно – 18 осіб, раз на тиждень – 27 осіб, раз на місяць – 43 особи, раз на півроку – 35 осіб, раз на рік – 23 особи, не відвідую – 54 особи. Визначте ємність ринку в натуральному і вартісному вираженні. 200 осіб. Генеральна сукупність складає 35 тис. осіб. Середня ціна одного

#### Завдання №2.

Розрахуйте індекси цін на основні послуги готелю по сегментам туристичних потоків та визначте характер попиту на послуги, використовуючи коефіцієнти цінової еластичності попиту і темпи зміни відповідних показників за даними таблиці.

Таблиця – Вихідні дані

Показники	Одиниці виміру	Минулий рік	Звітний рік
1. Дохід від проживання іноземних туристів, у тому числі	Тис. грн.		
- Організованих туристів		524,1	618,9
- Індивідуалів		342,7	467,8
2. Доход від проживання вітчизняних туристів	-//-	59,5	60,7
3. Чисельність обслуговування іноземних туристів, у тому числі:	Осіб		
- Організованих туристів		1050,0	1133,0
- Індивідуалів		13381,0	11930,0
4. Чисельність обслуговуваних туристів з України	-//-	3200,0	4460,0
5. Середня тривалість перебування іноземних організованих туристів	Днів	6,0	8,0
6. Середня тривалість перебування іноземних туристів-індивідуалів	-//-	5,0	8,0
7. Середня тривалість перебування туристів з України	-//-	4,0	5,

#### Тема 9. Організація діяльності закладів ресторанного господарства

**Ключові слова:** заклад ресторанного господарства, методи та форми обслуговування споживачів, правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів, організація споживання продукції та обслуговування споживачів, організації дозвілля

**Мета заняття.** Формування практичних навичок щодо визначення організації діяльності закладів ресторанного господарства

#### Питання для обговорення

1. Загальні принципи діяльності закладів ресторанного господарства.
2. Основні показники господарської діяльності закладу ресторанного господарства.
3. Загальні терміни та визначення понять у сфері ресторанного

господарства та послуг, які надають заклади ресторанного господарства населенню.

4. Послуги ресторанного господарства. Основні терміни та визначення у галузі послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.
5. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства та їх характеристика.
6. Основні вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
7. Особливості надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.

**2. Практична задача «Визначення комплексу послуг, які надає заклад ресторанного господарства».**

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: проаналізувати послуги закладів ресторанного господарства різного типу.

2. Виконання завдання: визначити комплекс послуг, які надає заклад ресторанного господарства.

Таблиця 1. - Вихідні дані

№ варіанту Практичне завдання
1. Визначити комплекс послуг дитячого кафе «Білочка»
2. Визначити комплекс послуг студентської їдальні
3. Визначити комплекс послуг ресторану при готелі
4. Визначити комплекс послуг ресторану італійської кухні «Scorini»
5. Визначити комплекс послуг кафе української кухні «Вареники»
6. Визначити комплекс послуг кафе-кондитерської «Pate»
7. Визначити комплекс послуг ресторану японської кухні «Якиторія»
8. Визначити комплекс послуг пабу «Хмільний Патрик»
9. Визначити комплекс послуг загальнодоступної їдальні
10. Визначити комплекс послуг ресторану вірменської кухні «Арменія»
11. Визначити комплекс послуг м'ясного ресторану «По ребрам»
12. Визначити комплекс послуг ресторану таджикської кухні «Согдіана»
13. Визначити комплекс послуг ресторану грузинської кухні «Казбек»
14. Визначити комплекс послуг молодіжного кафе «Крем-сода »
15. Визначити комплекс послуг ресторану французької кухні «Le Roi»
16. Визначити комплекс послуг кафе при бізнес-центрі
17. Визначити комплекс послуг піцерії
18. Визначити комплекс послуг кафе-бургерної «California Republic»
19. Визначити комплекс послуг рибного ресторану «Чорноморка»
20. Визначити комплекс послуг ресторану європейської кухні «Мука»

### **Тема 10. Характеристика закладів ресторанного господарства.**

**Ключові слова:** ресторан, повносервісний ресторан, Спеціалізований ресторан, ресторан-бар, ресторан за спеціальним замовленням, Ресторан-їдальня, вагон-ресторан, ресторан тейк-аут, ресторан кері-аут, кафе, бар,

їдальня, буфет, фабрика заготівельня, фабрика кухня, домова кухня

**Мета заняття.** поглиблення теоретичних знань щодо характеристики закладів ресторанного господарства.

#### **Питання для обговорення**

1. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою.
4. Класифікація закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції і послуг.
5. Класифікація закладів ресторанного господарства в залежності від часу функціонування.
6. Класифікація закладів ресторанного господарства в залежності від місця функціонування.
7. Класифікація закладів ресторанного господарства за потужністю.
8. Класифікація закладів ресторанного господарства за характером контингенту.

### **Тема 11. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально технічної бази закладів ресторанного господарства**

**Ключові слова:** складські приміщення, виробничі приміщення, приміщення для споживачів, адміністративні приміщення, побутові приміщення, технічні приміщення, основне виробництво, допоміжне виробництво, цех, відділення, виробнича ділянка, робоче місце, виробничий цикл

**Мета заняття:** формування практичних навичок щодо здійснення організаційно-функціональної характеристики приміщень та матеріально технічної бази закладів ресторанного господарства

Практична задача «Модельовання виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: охарактеризувати виробничо-торговельну структуру з закладів ресторанного господарства з повним і не повним виробничим циклом.
2. Виконання завдання: змодельовати виробничо-торговельну структуру для закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

#### **Таблиця 1 – Вихідні дані**

1. Змодельовати виробничо-торговельну структуру для дитячого кафе «Білочка»»
2. Змодельовати виробничо-торговельну структуру для студентської їдальні
3. Змодельовати виробничо-торговельну структуру для ресторану при готелі
4. Змодельовати виробничо-торговельну структуру для ресторану італійської

кухні «Scorini»

5. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для кафе української кухні «Вареники»
6. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для кафе-кондитерської «Pate»
7. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану японської кухні «Якиторія»
8. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для пабу «Хмільний Патрик»
9. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для загальнодоступної їдальні
10. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану вірменської кухні «Арменія»
11. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для м'ясного ресторану «По ребрам»
12. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану таджикської кухні «Согдіана»
13. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану грузинської кухні «Казбек»
14. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для молодіжного кафе «Крем-сода»
15. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану французької кухні «Le Roi»
16. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для кафе при бізнес-центрі
17. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для піцерії
18. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для кафе-бургерної «California Republic»
19. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для рибного ресторану «Чорноморка»
20. Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану європейської кухні «Мука»

## **Тема 12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства**

**Ключові слова:** банкет, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай,, банкет-весілля, комбінований обід, меню, винна карта, електронне меню, офіційний та неофіційний прийом, протокол, прийом «келих вина», барбекю, фуршет, бранч, дансинг-парті , прийом «журфікс», прийом-презентація , «Обід-буфет», прийом «а ля фуршет», коктейль-парті

**Мета заняття.** формування практичних навичок щодо організації обслуговування в закладах ресторанного господарства

### **Питання для обговорення:**

1. Асортиментний мінімум для різних закладів ресторанного господарства.

2. Види меню, вимоги до його оформлення.

3. Вимоги до складання меню, порядок розташування страв в меню.

*Практична задача «Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства».*

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: розглянути види меню та вимоги до їх складання.

2. Виконання завдання: скласти виробничу програму закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

**Таблиця 1 – Вихідні дані**

1. Скласти виробничу програму дитячого кафе «Білочка»
2. Скласти виробничу програму студентської їдальні
3. Скласти виробничу програму ресторану при готелі
4. Скласти виробничу програму ресторану італійської кухні «Scorini»
5. Скласти виробничу програму кафе української кухні «Вареники»
6. Скласти виробничу програму кафе-кондитерської «Pate»
7. Скласти виробничу програму ресторану японської кухні «Якиторія
8. Скласти виробничу програму пабу «Хмільний Патрик»
9. Скласти виробничу програму загальнодоступної їдальні
10. Скласти виробничу програму ресторану вірменської кухні «Арменія»
11. Скласти виробничу програму м'ясного ресторану «По ребрам»
12. Скласти виробничу програму ресторану таджикської кухні «Согдіана»
13. Скласти виробничу програму ресторану грузинської кухні «Казбек»
14. Скласти виробничу програму молодіжного кафе «Крем-сода»
15. Скласти виробничу програму ресторану французької кухні «Le Roi»
16. Скласти виробничу програму кафе при бізнес-центрі
17. Скласти виробничу програму піцерії
18. Скласти виробничу програму кафе-бургерної «California Republic»
19. Скласти виробничу програму рибного ресторану «Чорноморка»
20. Скласти виробничу програму ресторану європейської кухні «Мука»

**Тема 13. Кадрове забезпечення закладів ресторанного господарства**

**Ключові слова:** Шеф-кухар, су-шеф, бар-менеджер, бармен, сомельє, обслуговуючий персонал, хостес, офіціант.

**Мета заняття.** Формування навичок визначати раціональну організацію праці в закладах ресторанного господарства.

**Питання для обговорення:**

1. Завдання і зміст раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.

2. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці.

3. Розміщення інструменту й інвентарю, а також сировини і напівфабрикатів на робочих місцях.

4. Підбір працівників та їх розміщення.

Практична задача «Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Складання графіків виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: розглянути посадові інструкції зав. виробництвом, шефкухаря, кухаря (в залежності від розряду), кондитера (в залежності від розряду), адміністратора, офіціанта, бармена.
2. Виконання завдання: скласти графік виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження.

***Таблиця 1 – Вихідні дані***

1. Скласти графік виходу на роботу працівників дитячого кафе «Білочка»
2. Скласти графік виходу на роботу працівників студентської їдальні
3. Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану при готелі
4. Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану італійської кухні «Scorini»
5. Скласти графік виходу на роботу працівників кафе української кухні «Вареники»
6. Скласти графік виходу на роботу працівників кафе-кондитерської «Pate»
7. Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану японської кухні «Якиторія»
8. Скласти графік виходу на роботу працівників пабу «Хмільний Патрик»
9. Скласти графік виходу на роботу працівників загальнодоступної їдальні
10. Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану вірменської кухні «Арменія»
11. Скласти графік виходу на роботу працівників м'ясного ресторану «По ребрам»
12. Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану таджикської кухні «Согдіана»
13. Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану грузинської кухні «Казбек»
14. Скласти графік виходу на роботу працівників молодіжного кафе «Крем-сода»
15. Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану французької кухні «Le Roi»
16. Скласти графік виходу на роботу працівників кафе при бізнес-центрі
17. Скласти графік виходу на роботу працівників піцерії
18. Скласти графік виходу на роботу працівників кафе-бургерної «California Republic»
19. Скласти графік виходу на роботу працівників рибного ресторану «Чорноморка»
20. Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану європейської кухні «Мука»

**Тема 14. Організація постачання та логістична діяльність закладів**

## **ресторанного господарства**

**Ключові слова:** організація постачань, договір постачання, посередники, брокери, торговельні агенти, рух товарів, постачальники закладів ресторанного господарства, складська форма постачання, транзитна форма постачання, товарні запаси, сервісне обслуговування обладнання, закупівельна логістика, транспортна логістика, виробнича логістика, збутова логістика.

**Мета заняття.** формування практичних навичок щодо організації постачання та логістичної діяльності закладів ресторанного господарства

Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства.
2. Види та джерела продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.
3. Основні принципи та технологічний процес руху товарів в закладах ресторанного господарства.
4. Критерії відбору постачальників.
5. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками.

Практична задача «Організація продовольчого постачання і підбір постачальників для закладу ресторанного господарства».

1. Теоретична підготовка: розглянути переваги довгострокового планування постачання, визначити критерії, які необхідно брати до уваги при виборі постачальника, розглянути способи доставки товарів до закладів ресторанного господарства, ознайомитися з структурою договору постачання товару.
2. Виконання завдання: організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для закладу ресторанного господарства(за № варіанту).

### ***Таблиця 1 – Вихідні дані***

1. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для дитячого кафе «Білочка
2. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для студентської їдальні
3. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану при готелі
4. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану італійської кухні «Scorini»
5. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе української кухні «Вареники»
6. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе кондитерської «Pate»
7. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану японської кухні «Якиторія»
8. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для пабу «Хмільний Патрик»



9. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для загальнодоступної їдальні
10. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану вірменської кухні «Арменія»
11. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для м'ясного ресторану «По ребрам»
12. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану таджикської кухні «Согдіана»
13. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану грузинської кухні «Казбек»
14. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для молодіжного кафе «Крем-сода»
15. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану французької кухні «Le Roi»
16. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе при бізнес-центрі
17. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для піцерії
18. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе - бургерної «California Republic»
19. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для рибного ресторану «Чорноморка»
20. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану європейської кухні «Мука»

### **Тема 15. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства**

**Ключові слова:** *складське господарство, штабеля, ящики, підвіс, холодильні камери, тара, таро*

**Мета завдання:** формування практичних навичок щодо організації складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства

Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Основні функції складського господарства в закладах ресторанного господарства.
2. Вимоги, що висуваються до складських приміщень закладів ресторанного господарства
3. Способи зберігання й укладання сировини та продуктів
4. Вимоги до проектування комори сухих продуктів.
5. Причини товарних втрат в закладах ресторанного господарства
6. Ознаками за якими класифікують тару.
7. Вимоги, що висуваються до тари.
8. Порядок повернення тари.

Практичне завдання

Кафе, розташоване біля автомагістралі і орієнтоване на обслуговування автотуристів, із метою задоволення зростаючого попиту на харчову продукцію планує підвищити обсяги реалізації готових страв завдяки збільшенню виробничої потужності та ефективності її використання.

У передплановому звітному році організація виробництва в кафе характеризувалася наступними показниками, наведеними у таблиці. 1.

Розрахуйте коефіцієнт використання виробничої потужності кухні в поточному році.

2. Обґрунтуйте резерви підвищення виробничої потужності кафе у плановому році та кількісно оцініти їх, якщо:

- кількість робочих днів кафе в плановому році зросте до 353;
- кухня працюватиме 12 год. на добу;
- термін простою через організаційно-технічні причини залишиться на рівні звітного року;
- середня тривалість одного виробничого циклу виготовлення страв скоротиться на 15 хв. *оборот*

**Таблиця 1 – вихідні дані**

Показники	Значення показників
Термін роботи кухні на добу, год.	8,0
Загальна ємність варильних котлів, л	370,0
Рівень завантаження котлів, %	80,0
Середня тривалість одного циклу варіння, хв.	185,0
Ємність першої страви, л	0,5
Простої устаткування із-за організаційно-технічних причин, хв.	60,0
Кількість робочих днів підприємства за рік	300
Кількість виробництва перших страв, тис.	374,5

### Список використаних джерел

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 280 с.
2. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підруч. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
3. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства : підруч. Київ, 2015. 516 с.
4. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підруч. / Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.
5. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. моногр. / Т. С. Шовкопляс та ін. ; за ред. Н. В. Якименко-Терещенко, Є. М. Строкова ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". Харків : НТУ "ХПІ" ; Панов А. М., 2019. 100 с.
6. Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглев Х. Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ : Кондор, 2015. 752 с.
7. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук Н. В. Готельна справа: навч. посіб. Вінниця : Едельвейс и К<sup>0</sup>, 2015. 580 с.
8. Мазаракі А. А., Благополучна Н. П. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Київ : КНТЕУ, 2015. 631с.
9. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Львівський національний університет ім. І. Франка. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
10. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : підруч. / Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Лідер, 2016. 487 с.
11. Машир Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. Київ : ЦНЛ, 2016. 396 с.
12. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Ліра - К, 2012. 388 с.
13. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес. Київ : ЦУЛ, 2017. 346 с.
14. Опря Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посіб. / Кам'янець-Подільський національний університет ім. Івана Огієнка. Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. 133 с.
15. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
16. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
17. Павлюченко О. С., Гавриш А. В., Шаран Л. О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / Міністерство освіти і

науки України, Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2017. 227 с.

18. Сало Я. М. Технологія ресторанної справи : навч.-практ. посіб. Львів : Афіша, 2013. 559 с.

19. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : кол. моногр. / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 411 с.

20. HoReCa : навч. посіб. : у 3-х томах. Т. 1. Готелі / за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., випр. і допов. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.

### Допоміжна література

1. Тищенко С. І., Андрющенко Я. Е. Комунікативні процеси в управлінні готельним господарством. *Actual trends of modern scientific research* : V International Scientific and Practical Conference, Munich, 8-10 November 2020, С. 527-531. URL: <https://sci-conf.com.ua/v-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-actual-trends-of-modern-scientific-research-8-10-noyabrya-2020-goda-myunhen-germaniya-arhiv/> (date of access: 17.11.2021).

2. Басюк Д. І., Івченко Л. О., Ткачук Н. А., Верес К. О. Оцінка впливу макроекономічних факторів на розвиток готельного господарства в Україні. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2019. Т. 25. № 1. С. 33–46. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2019\\_25\\_1\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2019_25_1_5) (дата звернення: 19.02.2021).

3. Борисова О. О. Зовнішні чинники економічної безпеки підприємств сфери ресторанного бізнесу України. *Вчені записки університету "КРОК"*. Сер. : Економіка. 2016. Вип. 43. С. 92–99. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzuk\\_2016\\_43\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzuk_2016_43_13) (дата звернення: 06.02.2021).

4. Брич В. Я., Охота В. І. Основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні. *Економіка та держава*. 2018. № 8. С. 9–12. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde\\_2018\\_8\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2018_8_4) (дата звернення: 19.02.2021).

5. Власенко І. Готельне господарство у соціальній інфраструктурі країни. *Вісник Київського національного торговельно-економічного університету*. 2019. № 3. С. 85–97. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknteu\\_2019\\_3\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknteu_2019_3_9) (дата звернення: 19.02.2021).

6. Галасюк С. С., Наймарк К. А. Дослідження структури номерного фонду підприємств готельного господарства України. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання* : матеріали ІХ Міжнарод. наук.-практ. конф., м. Черкаси, 22-23 березня 2018 р. Черкаси : ЧДТУ, 2018. С. 64-68.

7. Галасюк С. С. Основні підходи до категоризації готелів в різних країнах світу. *Бізнес та його розвиток в умовах ринкової економіки: проблеми та перспективи*: матер. Всеукр. наук.-практ. конф., м. Одеса 12-13 трав. 2017 р. Одеса : ЦЕДР, 2017. С. 36-40.

8. Гоблик В. В., Черничко Т. В., Хаустова К. М. Ресурсне забезпечення розвитку сфери гостинності. *Науковий вісник Мукачівського державного університету*. Сер. : Економіка. 2019. Вип. 2. С. 21–26. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvmdue\\_2019\\_2\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvmdue_2019_2_5) (дата звернення: 19.02.2021).
9. Давидова О. А. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. *Вісник Хмельницького національного університету*. Економічні науки. 2017. № 2(2). С. 257–260. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu\\_ekon\\_2017\\_2\(2\)\\_\\_54](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2(2)__54) (дата звернення: 19.02.2021).
10. Давидова О. Ю. Соціально-економічні передумови ефективного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства. *Економічний форум*. 2018. № 3. С. 98–104. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfor\\_2018\\_3\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfor_2018_3_17) (дата звернення: 19.02.2021).
11. Дишкантюк О. Концепт стратегічних дій та заходів розвитку індустрії гостинності. *Економічний часопис Східноєвропейського національного університету ім. Лесі Українки*. 2016. № 4. С. 16-22. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/echscenu\\_2016\\_4\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/echscenu_2016_4_5) (дата звернення: 19.02.2021).
12. Завідна Л. Д. Генерування альтернативної стратегії розвитку підприємства готельного господарства. *Бізнес-навігатор*. 2018. Вип. 2-1. С. 125–129. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav\\_2018\\_2-1\\_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2018_2-1_28) (дата звернення: 19.02.2021).
13. Завідна Л. Д. Формування стратегії розвитку підприємства готельного господарства. *Бізнес-навігатор*. 2020. Вип. 1. С. 120–125. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav\\_2020\\_1\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2020_1_23)
14. Іваненко Т. Я., Андрющенко Я. Е Information technologies in hotel business. *Актуальні питання ефективного функціонування економічних систем: особливості, тенденції та перспективи* : матеріали Міжнар. спеціалізованої наук. конф., м. Хмельницький, 19 лют., 2021р. / Міжнародний центр наукових досліджень. Вінниця ; Європейська наукова платформа, 2021. С. 26-28. DOI : 10.36074/mcnd-19.02.2021.economics (дата звернення: 19.02.2021).
15. Іваненко Т. Я., Андрющенко Я. Е. Освітньо-цифрове мережеве середовище як засіб підготовки фахівців готельно-ресторанного бізнесу. *Priority directions of science and technology development* : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 20–22 лют. 2021 р. Київ, 2021. С. 341–344.
16. Іваненко Т. Я. Особливості формування ефективної логістичної системи в готельно–ресторанному бізнесі. *Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв в*: матеріали II-й Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Кривий Ріг, 30 квіт. 2021 р. / М-во освіти і науки України ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Прага : Oktan Print. С. 298-299
17. Камушков О. С. Державне регулювання готельно-ресторанного господарства як складової індустрії туризму. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України*. 2018. Вип. 3. С. 15–17. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/sepspu\\_2018\\_3\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/sepspu_2018_3_5) (дата звернення: 19.02.2021)/

18. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. Сер. : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2019. Вип. 23 (1). С. 126–130. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvumevcg\\_2019\\_23\(1\)\\_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvumevcg_2019_23(1)_28) (дата звернення: 19.02.2021).
19. Колонтаєвський О. П., Шаповаленко Д. О. Основні напрями розвитку готельно-ресторанного господарства України. *Комунальне господарство міст*. Сер. : Економічні науки. 2019. Вип. 2. С. 79–84. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/kgm\\_econ\\_2019\\_2\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/kgm_econ_2019_2_16) (дата звернення: 19.02.2021).
20. Крайнюк Л. М., Полчанінова І. Л., Баландіна І. С. Оцінювання рівня якості управління підприємствами готельно-ресторанного комплексу регіону: соціологічний підхід. *Проблеми економіки*. 2019. № 1. С. 67–73. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pecon\\_2019\\_1\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pecon_2019_1_9) (дата звернення: 19.02.2021).
21. Нездойминов С. Г. Гостиничний бізнес України в умовах риночних реформ. *Ars Administrandi*. 2016. №3. С. 97-106.
22. Мазур С. А., Прилуцький А. М. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. *Ефективна економіка*. 2019. № 2. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2019\\_2\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21) (дата звернення: 19.02.2021).
23. Масленников Є. І., Кашубський А. А. Теоретичні аспекти формування іміджу суб'єкта господарювання готельно-ресторанної діяльності. *Ринкова економіка: сучасна теорія і практика управління*. 2018. Т. 17. Вип. 3. С. 55–66. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/rectpu\\_2018\\_17\\_3\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/rectpu_2018_17_3_6) (дата звернення: 19.02.2021).
24. Мандзяк О. М. Індустрія гостинності в умовах глобалізованого світу: аспектуалізація проблеми. *Молодий вчений*. 2017. № 1. С. 651–654. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv\\_2017\\_1\\_157](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2017_1_157) (дата звернення: 19.02.2021).
25. Павлюк С. І. Перспективи розвитку анімаційного сервісу у закладах готельно-ресторанної індустрії. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі* : матеріали ІХ Всеукр. наук.-практ. конф., м. Київ 19–20 трав. 2020 р. Київ : НУХТ, 2020. С. 18-19.
26. Пандяк І. Феномен індустрії гостинності: дефініція поняття, основні підходи, структура. *Вісник Львівського університету*. Серія географічна. 2016. Вип. 50. С. 277–285. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU\\_Geograf\\_2016\\_50\\_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU_Geograf_2016_50_28)
27. Piiurenko I., Banyeva I., Kaplina A., Drobyazko S. Innovative Development Strategies of the Enterprises of Hospitality Sphere. *Vision 2025: Education Excellence and Management of Innovations through Sustainable Economic Competitive Advantage At* : 34th IBIMA Conference, Madrid, Spain 13-14 November 2019. P.9477-9486. URL: [https://www.researchgate.net/publication/345714929\\_Innovative\\_Development\\_Strategies\\_of\\_the\\_Enterprises\\_of\\_Hospitality\\_Sphere](https://www.researchgate.net/publication/345714929_Innovative_Development_Strategies_of_the_Enterprises_of_Hospitality_Sphere) (дата звернення: 19.02.2021).
28. Entrepreneurship Recommendations for Increasing the Consumer Destination of Tourist Product: International Aspects / I. Piiurenko and other. *International Journal of Entrepreneurship*. 2020. Vol. 24, Special Issue 1. P. 1-8. URL:

<https://www.abacademies.org/articles/entrepreneurship-recommendations-for-increasing-the-consumer-destination-of-tourist-product-international-aspects-9227.html> (дата звернення: 08.08.2021).

### **Законодавчо-нормативні акти**

1. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР : станом на 16 жовт. 2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр#Text> (дата звернення: 16.11.2021).
2. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Каб. Міністрів України від 29.07.2009 р. № 803 : станом на 31 жовт. 2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-п#Text> (дата звернення: 16.11.2021).
3. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Каб. Міністрів України від 15.03.2006 р. № 297 : станом на 13 верес. 2012 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/297-2006-п#Text> (дата звернення: 16.11.2021).
4. Про затвердження форми свідоцтва про встановлення категорії готелю : Наказ М-ва інфраструктури України від 23.01.2012 р. № 28 : станом на 12 берез. 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0177-12#Text> (дата звернення: 16.11.2021).
5. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : Наказ Держ. турист. адмін. України від 16.03.2004 р. № 19 : станом на 12 листоп. 2010 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text> (дата звернення: 16.11.2021).
6. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Чинний від 2003-12-23. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2014. 14 с.
7. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Чинний від 2006-10-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 28 с.
8. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
9. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : Наказ Держ. турист. адмін. України від 16.03.2004 р. № 19 : станом на 12 листоп. 2010 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text> (дата звернення: 16.11.2021).
10. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : Наказ М-ва економіки та з питань європ. інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 : станом на 29 січ. 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення: 16.11.2021).
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

- Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.
12. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Чинний від 1999-10-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2003. 26 с.
13. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. Чинний від 1998-07-01. Вид. офіц. Минск : Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии, сертификации, 2006. 12 с.
14. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT). Системи управління якістю. Вимоги. На заміну ДСТУ ISO 9001:2015 ; чинний від 2016-07-01. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 31 с.
15. ДСТУ ISO 9004:2001. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності (ISO 9004:2000, IDT). На заміну ДСТУ ISO 9004-1-95 ; чинний від 2001-06-17. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. 2001. 70 с.
16. ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT). Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. Чинний від 2016-07-01. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 49 с.



Додаток А  
Перелік готельних ланцюгів

**Сайти готельних мереж світу**

1	Accor	<a href="http://www.accor.com/">http://www.accor.com/</a> (hotelweb.fr/)
2	Best Western Hotels	<a href="http://www.bestwestern.com/">http://www.bestwestern.com/</a>
3	Hilton International	<a href="http://www.hilton.com">http://www.hilton.com</a>
4	Holiday Inn	<a href="http://www.holiday-inn.com/">http://www.holiday-inn.com/</a>
5	Hyatt Hotels & Resorts	<a href="http://www.hyatt.com/">http://www.hyatt.com/</a>
6	ITT Sheraton	<a href="http://www.sheraton.com/">http://www.sheraton.com/</a>
7	InterContinental Hotels & Resorts	<a href="http://www.interconti.com/">http://www.interconti.com/</a>
8	Kempinski	<a href="http://www.kempinski.com/">http://www.kempinski.com/</a>
9	Le Meridien Hotels Asia Pacific	<a href="http://www.meridien.com/">http://www.meridien.com/</a>
10	Maritim	<a href="http://www.maritim-hotels.de/">http://www.maritim-hotels.de/</a>
11	Marriott	<a href="http://www.marriott.com/">http://www.marriott.com/</a>
12	Mercure	<a href="http://www.hotelweb.fr/">http://www.hotelweb.fr/</a>
13	Novotel	<a href="http://www.hotelweb.fr/">http://www.hotelweb.fr/</a>
14	Radisson Hotels Worldwide	<a href="http://www.radisson.com/">http://www.radisson.com/</a>
15	Ramada Hotels	<a href="http://www.ramada.com/">http://www.ramada.com/</a>
16	Ritz-Carlton	<a href="http://www.ritzcarlton.com">http://www.ritzcarlton.com</a>
17	Sofitel	<a href="http://www.sofitel.com/">http://www.sofitel.com/</a> (hotelweb.fr/)
18	Sol Melia	<a href="http://www.solmelia.es/">http://www.solmelia.es/</a>
19	Shangri-La	<a href="http://www.shangri-la.com">http://www.shangri-la.com</a>
20	The Leading Hotels of the World	<a href="http://www.lhw.com/">http://www.lhw.com/</a>
21	Westin Hotels & Resorts	<a href="http://www.westin.com/">http://www.westin.com/</a>

## Додаток Б

## Класифікація готельних номерів за ДСТУ 4527:2006

№ п/п	Типи номерів	Комплектація номера	Кількість мешканців	Комплектація санвузла	Додаткові зручності
1	Президентський апартамент	Три і більше житлові кімнати (спальня, кабінет, вітальня / столова)	1-2 особи	Один повний (умивальник, ванна / джакузі, душ, унітаз, біде) і один або більше додаткових санвузлів для гостей	Міні-кухня або кухонна ніша
2	Апартамент	Дві і більше житлові кімнати (спальня, вітальня / столова / кабінет)	1-2 особи	Один повний (умивальник, ванна, душ, унітаз) і один додатковий санвузол для гостей	Кухонна ніша
3	Люкс	Дві і більше житлові кімнати (спальня, вітальня / кабінет)	1-2 особи	Повний санвузол (умивальник, ванна/душ, унітаз)	
4	Дуплекс	Двоповерховий, із двох та більше житлових кімнат	1-2 особи	Повний санвузол (умивальник, ванна, душ, унітаз)	Внутрішні стаціонарні сходи
5	Полулюкс (студію)	Однокімнатний	1-2 особи	Повний санвузол (умивальник, ванна / душ, унітаз)	Планування кімнати дає можливість використовувати частину приміщення як вітальню або місце для приготування та прийому їжі
6	Стандарт (номер 1-ї категорії)	Однокімнатний	1-2 особи	Повний санвузол (умивальник, ванна / душ, унітаз)	
7	Номер 2-ї категорії	Однокімнатний	1-2 особи	Неповний санвузол (умивальник і	

				унітаз)	
8	Номер 3-ї категорії	Однокімнатний	3 і більше осіб	Неповний санвузол (умивальник і унітаз)	
9	Номер 4-ї категорії	Однокімнатний	3 і більше осіб	Умивальник	
10	Номер 5-ї категорії	Однокімнатний	3 і більше осіб	Без санітарно-технічних зручностей; санвузол розміщений на коридорі	
11	Суміжні номери	Два і більше номери, що мають спільний передпокій		Спільний чи окремі санвузли	
12	Одномісний номер (SNGL, singl room)	Однокімнатний	1 особа	Не зазначено	Оснащений односпальним ліжком
13	Двомісний номер (DBL, double room)	Однокімнатний	1-2 особи	Не зазначено	Оснащений одним двоспальним ліжком
14	Двомісний номер (TWN, twin room)	Однокімнатний	1-2 особи	Не зазначено	Оснащений двома односпальними ліжками
15	Багатомісний номер (multiple bedded room)	Однокімнатний	3 і більше осіб	Не зазначено	Оснащений односпальними ліжками за кількістю осіб, що проживають

## Додаток В

Орієнтовні нормативи, що впливають на кількість та склад приміщень для обслуговування на житлових поверхах підприємств готельного господарства

Дислокація приміщень для побутового обслуговування на поверхах	Кількість місць на поверсі	Рівень комфорту засобу розміщення	Склад приміщень для побутового обслуговування на поверхах
Планування блоку побутових приміщень на кожному поверсі	До 60 місць	Вищий рівень	Всі види побутових приміщень
	80-100 місць	Середній та нижчий рівні	
Планування блоку побутових приміщень, зосереджуючи їх на двох поверхах відповідно	До 30 місць	Незалежно від рівня	1) Кімнати для обслуговуючого персоналу; приміщення для чищення та прання одягу
			2) приміщення для чистої та брудної білизни, інвентарю тощо
Планування двох блоків побутових приміщень на одному поверсі	Понад 100 місць	Незалежно від рівня	Два блоки всіх видів побутових приміщень

Навчальне видання

**Основи готельно-ресторанного бізнесу**  
Методичні рекомендації

Укладачі:  
**Банєва Ірина Олексіївна**  
**Величко Олена В'ячеславівна**

Формат 60x84 1/16 Ум.друк.арк  
Тираж 5 прим.

Надруковано у видавничому відділі  
Миколаївського національного аграрного університету  
54020, м.Миколаїв, вул.Г. Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №4490 від 20.02.2013р.