

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

А. А. РЯБЄВ

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання практичних завдань
та самостійної роботи
з дидактичним забезпеченням

з дисципліни

«Матеріально-технічна база готелів»

(для студентів 1 курсу за напрямом підготовки
6.030601 «Менеджмент»)

ХАРКІВ
ХНАМГ
2012

Рябєв, А. А. Методичні вказівки до виконання практичних завдань та самостійної роботи з дидактичним забезпеченням з дисципліни «Матеріально-технічна база готелів» (для студентів 1 курсу за напрямом підготовки 6.030601 «Менеджмент») / А. А. Рябєв; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 20 с.

Автор: А. А. Рябєв

Рецензент: к. геогр. н., доц. М. М. Покогодна

Рекомендовано на засіданні кафедри туризму і готельного господарства,
протокол № 1 від 31.08.2010р.

ПЛАН ПРАКТИЧНИХ (СЕМІНАРСЬКИХ) ЗАНЯТЬ

Теми практичних (семінарських) занять

Практичне (семінарське) заняття – форма навчального заняття, спрямована на закріплення студентами теоретичних знань, отриманих на лекціях, під час самостійного вивчення матеріалу дисципліни та при виконанні індивідуальної наукової роботи (розрахунково-графічного завдання).

Практичне заняття – форма навчального заняття, спрямованого на формування вмінь і навичок виконання певних видів роботи, а саме проведення аналізу і подання обґрунтованих висновків щодо напрямів організації гостинності в засобах розміщення.

За кожною темою викладач проводить семінарське заняття (табл. 1), на якому організовує обговорення із студентами питань з тем, визначених робочою навчальною програмою, формує у студентів вміння та навички практичного застосування окремих теоретичних положень навчальної дисципліни шляхом індивідуального виконання відповідно сформованих завдань.

Завдання передбачує проведення попереднього контролю знань, умінь, навичок студентів, постановку загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю студентів, розв'язування контрольних задач, тестовий контроль, перевірку й оцінювання.

Підсумкові оцінки за кожне заняття вносять у відповідний журнал. Оцінки, отримані студентом під час семінарських занять, враховуються при виставленні поточної оцінки за змістовими модулями з навчальної дисципліни „Організація гостинності в засобах розміщення”.

Проведення практичного заняття базується на попередньо підготовленому матеріалі: тестах для визначення ступеня оволодіння студентами необхідними теоретичними положеннями, пакетах завдань різного ступеня складності для розв'язування їх студентами на занятті.

Кожне практичне заняття має „Методику проведення практичної частини заняття”, яка містить обговорення питань, що виникли у студентів при самостійній підготовці до заняття, контроль домашнього завдання, контроль знань, отриманих на лекції, тестовий контроль знань студентів. Під час проведення практичного (семінарського) заняття контролюється їхня самостійна робота, яка може проводитися за допомогою опитування, тестування, попередньої підготовки доповідей та послідовному проведенню виступів за доповідями за проблемних питань. Тему заняття студенти обговорюють з викладачем заздалегідь. Підготовка доповідей надає можливість студентам отримати додаткові бали, які можуть поліпшити середній бал і вплинути на проведення поточного та підсумкового контролю з дисципліни „Матеріально-технічна база готелів”.

Таблиця 1 – План проведення практичних (семінарських) занять

Назва теми	Перелік практичних робіт (опрацьованих питань)	Кількість годин	Джерела
Модуль 1 „Матеріально-технічна база готелів” (2,5 кредити / 90 годин)			
ЗМ 1. Основи об’ємно-планувальних і конструктивних рішень та технічної експлуатації готельних і туристських комплексів			
Тема заняття	Основні питання, що підлягають вивченню		
1	2	3	4
Тема 1. Основні принципи проектування готелів	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Історія готельної справи</i> • <i>Визначення основних фондів</i> • <i>Основні поняття проектування</i> 	2	Основні [3-7] додаткові [3, 4].
Тема 2. Об’ємно-планувальні рішення готелів і туристських комплексів	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Види розташування готелів у планувальній структурі міста</i> • <i>Об’ємно-планувальні рішення готельних будівель</i> 	2	Основні [1, 3, 5–7]; додаткові [1].

1	2	3	4
Тема 3. Класифікація і типологія готелів і туристських комплексів	<ul style="list-style-type: none"> • Класифікація засобів розміщення, готелів • Типологія готелів згідно з ними функціональним призначенням • Класифікація номерного фонду готелів • Ресторанне господарство • Класифікація ресторанів • Приміщення ресторанів 	2	Основні [2, 5–7]; додаткові [1–3].
Тема 4. Технічна експлуатація готельних підприємств	<ul style="list-style-type: none"> • Технічна служба готелю • Розрахунки чисельності робітників і службовців, зайнятих в обслуговуванні і ремонті готелів • Системи огляду готелів та організація ремонтних робіт з метою уникнення сильних пошкоджень 	2	Основні [1, 6, 7]; додаткові [3].
ЗМ 2. Інженерно-технічне обладнання готелів і туркомплексів			
Тема 5. Санітарно-технічне устаткування	<ul style="list-style-type: none"> • Системи водопостачання, водовідведення, каналізації • Система опалення приміщень • Вентиляція, кондиціювання повітря • Сміттєвидалення • Білизнопровід • Зміст санітарно-технічного обладнання номерного фонду готелів 	2	Основні [1, 3, 7]; додаткові [1].
Тема 6. Енергетичне обладнання готелів і туркомплексів	<ul style="list-style-type: none"> • Система внутрішніх електричних мереж • Ліфтове устаткування готелів • Електричне освітлення 	2	Основна [1, 3, 7]; додаткові [1].
Тема 7. Телекомунікаційні системи готелів	<ul style="list-style-type: none"> • Зміст та перелік інтегрованих інформаційних систем комунікацій в готелях • Зміст та перелік комплексних систем забезпечення та життєдіяльності готелів 	2	Основні [3, 7]; додаткові [1, 3].
Тема 8. Професійне технологічне устаткування	<ul style="list-style-type: none"> • Пілососи та мийні машини • Підлого мийні машини • Апарат для чистки високим тиском з підігрівом води • Устаткування служб готелю 	2	Основні [3–7]; додаткові [1, 3].

САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ

Самостійна робота студентів є важливим елементом засвоєння матеріалу дисципліни. Основне завдання тут полягає в самостійному ознайомленні з

вітчизняною і закордонною літературою, нормативними актами у сфері курортології. Самостійна робота є інструментом опанування навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять. Основними видами самостійної роботи, запропонованої студентам є:

- обов'язкове вивчення або закріплення матеріалу, отриманого під час лекцій;
- опрацювання та вивчення інформації з літератури, рекомендованої до вивчення;
- підготовка до практичних (семінарських) занять, дискусій, роботи у групах, опитування, тестування;
- контрольна перевірка кожним студентом-слухачем якості особистих знань за запитаннями для самостійного поглибленого вивчення та самоконтролю;
- робота над індивідуальним навчально-дослідним завданням у вигляді РГР.

План підготовки до практичних (семінарських) занять та перелік питань для самостійного опрацювання

Модуль 1 „Матеріально-технічна база готелів”

ЗМ 1. Основи об'ємно-планувальних і конструктивних рішень і технічної експлуатації готельних і туристських комплексів

Тема 1. Основні принципи проектування готелів

1. Мета заняття: Засвоїти терміни, визначення, поняття щодо справи гостинності в засобах розміщення; опанувати знаннями щодо історії, закономірностей та факторів розвитку гостинності.

2. Організація самостійної роботи студентів: студент при підготовці до заняття повинен знати відповіді на наступні запитання:

1. Визначення основних фондів.
2. Основні поняття проектування.

3. Дати визначення „теорії зімкнутого і розімкнутого простору” (*питання для доповіді*).
4. Визначити, що уявляє собою „Кодекс вавілонського царя Хамурапі” (*питання для доповіді*).
5. Поява таверн.
6. Гостинність і релігія.
7. Гостинні двори. Постоялі двори.
8. Визначити, що уявляє собою перші меню.
9. Обґрунтувати появу особистих правил поведінки на вечерях (*дискусійне питання*).
10. Історія виникнення постоялих дворів на Русі (*питання для доповіді*).
11. Розкрити умови виникнення постоялих дворів на Русі.
12. Визначити, з чим пов’язаний розвиток кулінарії (*дискусійне питання*).
13. Історія появи постоялих дворів у Франції (*питання для доповіді*).
14. Описати появу перших ресторанів у Франції.
15. Постоялі двори в США (*питання для доповіді*).
16. Описати розвиток кулінарного мистецтва (*дискусійне питання*).
17. Розкрити особистий внесок Цезаря Рітца у справу гостинності (*питання для доповіді*).
18. Піонери готельно-ресторанного бізнесу США (*питання для доповіді*).

3. Джерела: основні [1, 4]; додаткові [2, 6].

Тема 2. Об’ємно-планувальні рішення готелів і туристських комплексів

1. Мета заняття: опанувати знанням щодо закономірностей об’ємно-планувальних рішень готелів і туристських комплексів.

2. Організація самостійної роботи: студент при підготовці до заняття повинен знати відповіді на наступні запитання:

1. Види розташування готелів у планувальній структурі міста.
2. Об’ємно-планувальні рішення готельних будівель.
3. Умови використання готелів інвалідами (*питання для доповіді*).

4. Основні блоки приміщень у готелях: охарактеризуйте їх.
5. Які існують схеми житлової частини готелю?
6. Які існують функціональні схеми готелів в залежно від їх ємності?
7. Дати визначення терміну „інтер'єр”. Як він формується у готелях?
(дискусійне питання).
8. Приміщення ресторанного господарства.
9. Яке значення має озеленення приміщень готелів.

3. Джерела: основні [1, 3, 5–7, 8]; додаткові [1].

Тема 3. Класифікація і типологія готелів і туристських комплексів

1. Мета заняття: засвоїти принципи розподілу на класи та типології готелів.

2. Організація самостійної роботи: студент при підготовці до заняття повинен знати відповіді на наступні запитання:

1. Дати визначення поняттю „готель”, ”готельний номер”.
2. Визначити, що уявляє собою гостинність (дискусійне питання).
3. Визначити поняття „засіб розміщення”, „готель”.
4. Розкрити міжнародні стандарти класифікації засобів розміщення, класифікація готелів (питання для доповіді).
5. Розкрити поняття засобів розміщення за формами, видами та типами.
6. Визначити поняття стандарт засобів розміщення.
7. Розкрити поняття показника забезпеченості готелями (питання для доповіді).
8. Типологія готелів згідно з їхнім функціональним призначенням.
9. Класифікація номерного фонду готелів (питання для доповіді).
10. Ресторанне господарство з точки зору частини готельного господарства.
11. За якими ознаками здійснюють класифікацію ресторанів?
12. Типи засобів розміщення. Вимоги ДСТУ до готелів (питання для доповіді).

3. Джерела: основні [2, 5–7, 8]; додаткові [1–3].

Тема 4. Технічна експлуатація готельних підприємств

1. Мета заняття: вивчити принципи технічної експлуатації готельних підприємств.

2. Організація самостійної роботи: студент при підготовці до заняття повинен знати відповіді на наступні запитання:

1. Інженерно-технічна служба готелю (*питання для доповіді*).
2. Умови праці технічної служби.
3. Розрахунки чисельності робітників і службовців, зайнятих в обслуговуванні і ремонті готелів.
4. Системи та порядок огляду готелів та організація ремонтних робіт з метою уникнення значних пошкоджень (*питання для доповіді*).

3. Джерела: основні [1, 6, 7]; додаткові [3].

ЗМ 2. Інженерно-технічне обладнання готелів і туркомплексів

Тема 5. Санітарно-технічне устаткування

1. Мета заняття: Засвоїти принципи використання санітарно-технічного устаткування в готельному господарстві згідно з діючими нормативами.

2. Організація самостійної роботи: студент при підготовці до заняття повинен знати відповіді на наступні запитання:

1. Системи водопостачання водовідведення, її структура (*питання для доповіді*).
2. Система каналізації, її структура (*питання для доповіді*).
3. Система та види опалення приміщень (*питання для доповіді*).
4. Вентиляція, кондиціонування повітря (*питання для доповіді*).
5. Сміттєвидалення. Централізована система сміттєвидалення. Білизнопровід.
6. Зміст санітарно-технічного обладнання номерного фонду готелів.

3. Джерела: основні [1, 3, 7, 8]; додаткові [1].

Тема 6. Енергетичне обладнання готелів і туркомплексів

1. Мета заняття: опанувати теоретичними знаннями щодо енергетичного обладнання готелів.

2. Організація самостійної роботи: студент при підготовці до заняття повинен знати відповіді на наступні запитання:

1. Система внутрішніх електричних мереж – зміст умови функціонування та експлуатації.
2. Електричне освітлення. Види освітлення. Типи світильників.
3. Ліфтове устаткування готелів, експлуатація.

3. Джерела: основні [1, 3, 7, 8]; додаткові [1].

Тема 7. Телекомунікаційні системи готелів

1. Мета заняття: засвоєння поняття щодо різноманітних інтегрованих систем, що використовують у готелях.

2. Організація самостійної роботи: студент при підготовці до заняття повинен знати відповіді на наступні запитання:

1. Що таке інтегровані інформаційні системи?
2. Зміст та перелік інтегрованих інформаційних систем комунікацій у готелях (*питання для доповіді*).
3. Визначити, що таке комплексні системи забезпечення та життєдіяльності готелю?
4. Зміст і перелік комплексних систем забезпечення та життєдіяльності готелів (*питання для доповіді*).

3. Джерела: основна [3, 7, 8]; додаткова [1, 3].

Тема 8. Професійне технологічне устаткування

1. Мета заняття: вивчити перелік та принципи використання професійного технологічного устаткування в готелях.

2. Організація самостійної роботи студентів: студент при підготовці до заняття повинен знати відповіді на наступні запитання:

1. Устаткування служб готелю, перелік та зміст (*питання для доповіді*).
2. Пилососи та мийні машини.
3. Підлогомийні машини.
4. Апарат для чистки високим тиском з підігрівом води.

3. Джерела: основні [3, 7]; додаткові [1, 3].

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Нормативні джерела

1. ВСН 60-89. Устройства связи, сигнализации и диспетчеризации инженерного оборудования жилых и общественных зданий. Нормы проектирования. – М.: Госкомархитектуры, 1990.
2. ГОСТ 28681.4-95. Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц: международный стандарт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/home/download.php?list.15>.
3. ГОСТ 30389-95 / ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий: международный стандарт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/GOST3038995O bshhestvennoe.html>.
4. 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>.
5. ДБН В.2.2-9-99. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення: (зі змінами Держбуд України від 15. 03. 2002 р. № 4/2-99) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dbn.at.ua/load/1-1-0-176> та <http://budinfo.com.ua/dbn/105.htm>.
6. 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>.
7. ДБН В.2.2-10-2001 Будинки і споруди. Заклади охорони здоров'я [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.budinfo.org.ua/doc/1005056.jsp>.
8. ДБН В.2.5-20-2001. Обладнання будинків і споруд. Газопостачання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dbn.at.ua/load/1-1-0-360>.
9. ДБН В.2.2-13-2003. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://snip.in.ua/normativ/dbn/22-13-2003-2.html>.
10. 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.

11. ДБН В.2.2-15-2005. Будинки і споруди. Житлові будинки. Основні положення [Електронний ресурс].— Режим доступу: <http://dbn.at.ua/load/1-1-0-87> або <http://gost.kiev.ua/normativ/dbn/22-15-2005.html>.

12. ДБН В.2.2-16-2005. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://gost.kiev.ua/normativ/dbn/22-16-2005.html> або <http://proxima.com.ua/dbn/articles.php?clause=851>.

13. ДБН В.2.2-17:2006. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dbn.at.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-287> або http://gost.at.ua/load/nd_ukrainy_v_oblasti_stroitelstva/dbn/dbn_v_2_2_17_2006_budinki_i_sporudi_dostupnist_budinkiv_i_sporud_dlja_malomobilnikh_grup_naselennja/12-1-0-77.

14. 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/>.

15. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:nHjf0KHQxDoJ:npr-mrb.gov.ua/assets/files/v2/dbn_v-2-2-20-2008.pdf+%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD+%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD&hl=ru&gl=ua.

16. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

17. ДСТУ 4268: 2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurort-service.com/uploads/assets/file/per.pdf>.

18. ДСТУ 4269: 2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.

19. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація

- [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zumf.com/doc/449/>.
20. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
21. ДНАОП 0.00-1.32-01. Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.dnaop.com/get.php> та <http://eom.com.ua/index.php?topic=56.0>.
22. НПАОП 0.00-1.06-77 Правила будови і безпечної експлуатації ескалаторів. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.dnaop.com/html/87.html>.
23. 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.
24. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 №19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 за №413/9012 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lawua.info/jurdata/dir206/dk206012.htm>.
25. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) із змінами і доповненнями, внесеними наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 3 вересня 2007 року N 207 - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lawua.info/bdata2/ukr2303/index.htm> та vi-leghas.ua/content/view/3878/36/lang,ukrainian/.
26. ПУЕ: 2006. Правила улаштування електроустановок. Розділ 6. Електричне освітлення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://el-help.info/download.php?id=66&rules=3295c76acbf4caaed33c36b1b5fc2cb1>.
27. СанПиН 4060-85. Лечебные пляжи. Санитарные правила устройства, оборудования и эксплуатации 26.12.1985 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.skonline.ru/digest/7507.html?page=3>
28. СНиП 2.08.02-89. Общественные здания и сооружения [Электронный ресурс].

– Режим доступа: <http://best-stroy.ru/gost/r2/22/>.

29. СНиП 2.04.01-85 (2000). Внутренний водопровод и канализация зданий (Внутрішній водопровід і каналізація будинків) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gost.kiev.ua/normativ/snip/snip-2.04.01-85-2000-vnutrennij-vodoprovod-i-kanalizaciya-zdanij.html>.

30. СНиП 3.05.01-85. Внутренние санитарно-технические системы (Внутрішні санітарно-технічні системи) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.idsas.ru/page.php?a l=3_05_01_85.

31. СНиП 2.04.05-91. (Зміна № 2) Опалення, вентиляція та кондиціювання, затверджена наказом Держбуду України від 20 грудня 2000 року № 290 і введена в дію з 1 січня 2001 року (діє як міждержавна) [Електронний ресурс]. – Режим доступа: http://www.ccproject.com.ua/snip8_8.

Основные навчальні джерела

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник / С. И. Байлик [для студ. высш. учебн. заведен.]: – 2-е изд., перераб. и доп. – К.: Дакор, 2009. – 368.

2. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация / С. И. Байлик. – К.: ВИРА-Р, 2001. – 208 с.

3. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособ / С. И. Байлик. – 2-е изд., перераб и доп. – К.: Дакор, 2006. – 288 с.

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

5. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с. (Серия «Учебники, учебные пособия»).

6. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Мн.: Новое знание, 2000.

7. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания / И. Ю. Ляпина. – М.: ПрофОбразИздат, 2001.

8. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М.

Писаревський, А. А. Рябєв; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2009. – 286 с.

Додаткові навчальні джерела

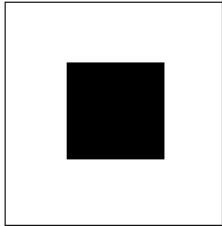
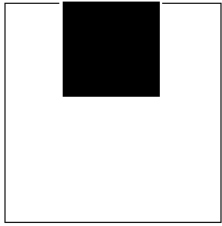
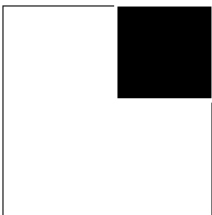
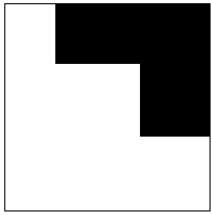

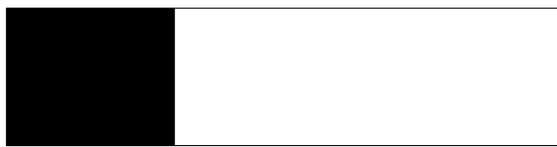

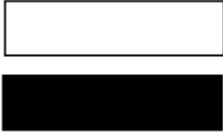
1. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие / А. В. Сорокина. – М.: Альфа-М; Инфра-М, 2006. - 304 с.
2. Степанов Е.Г. Основы курортологии: учебное пособие / Е. Г. Степанов. – Харьков: ХНАГХ, 2006. – 326 с.
3. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс: учебник [для студ. вузов] Р. Джон Уокер; пер. с англ. – М.: Юнити-Дана, 2006. - 880 с.
4. Щербина А. В. Финансы организаций / А. В. Щербина. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 506 с.: ил. – (Высшее образование).

Ресурси Інтернету

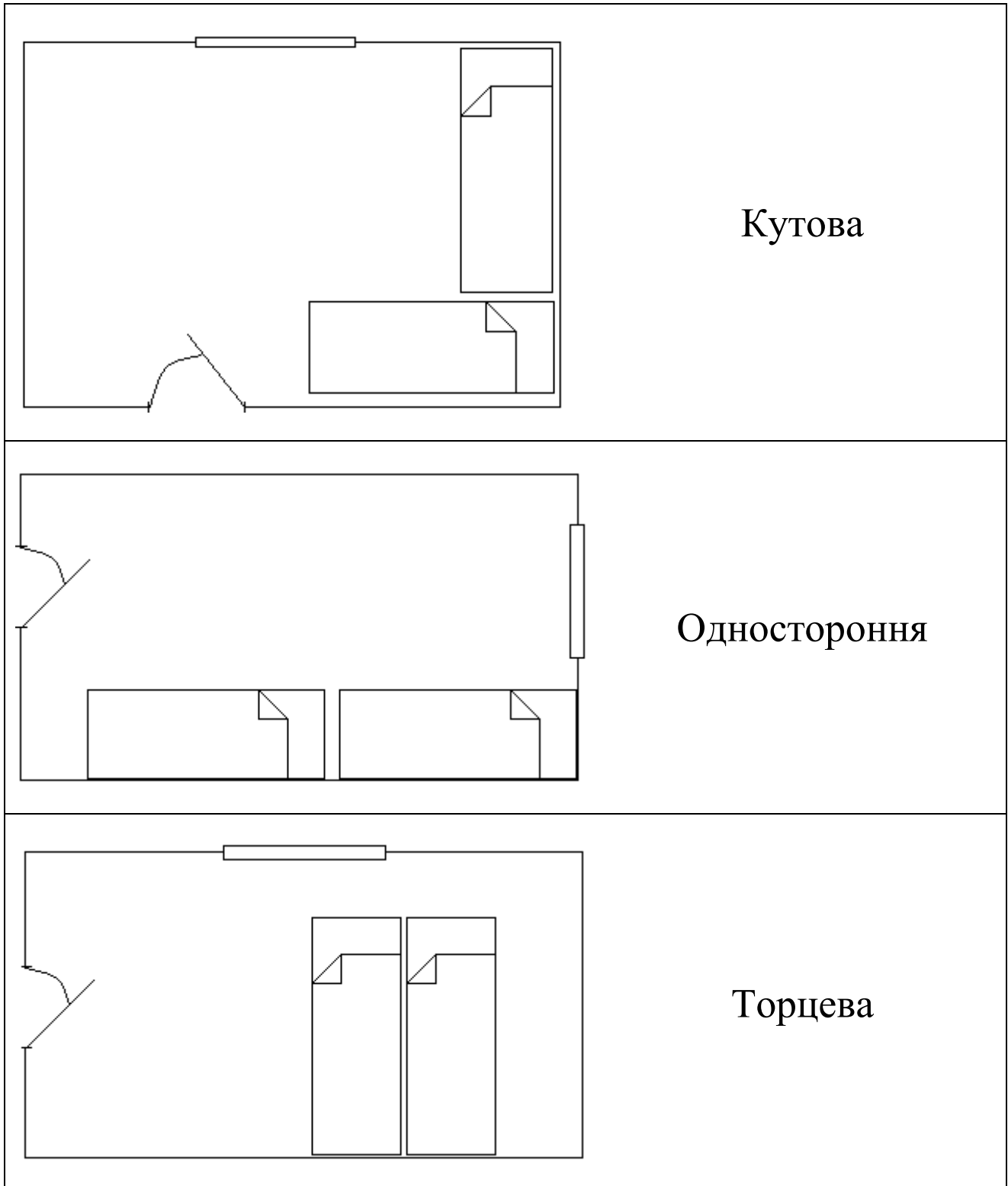
1. Официальный сайт Государственной службы туризма и курортов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.tourism.gov.ua.
2. Обзор гостиниц Украины [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.all-hotels.com.ua.
3. Сайт, посвященный вопросам ресторанного дела [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.restcon.ru/>.
4. Харківська ОДА [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kharkivoda.gov.ua.
5. United nations World Tourism Organisation [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.world-tourism.org>.

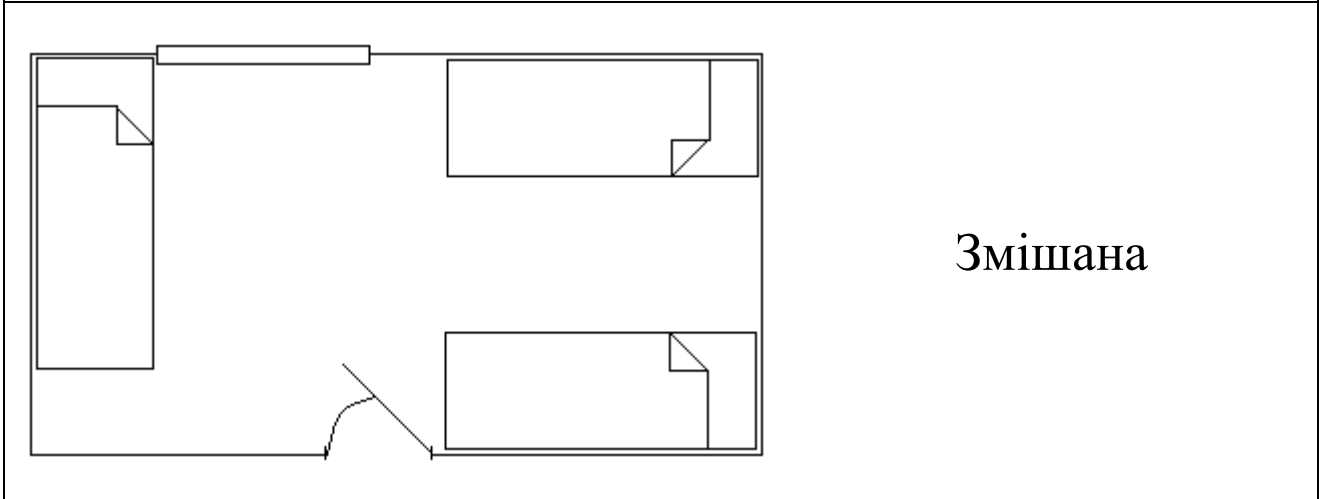
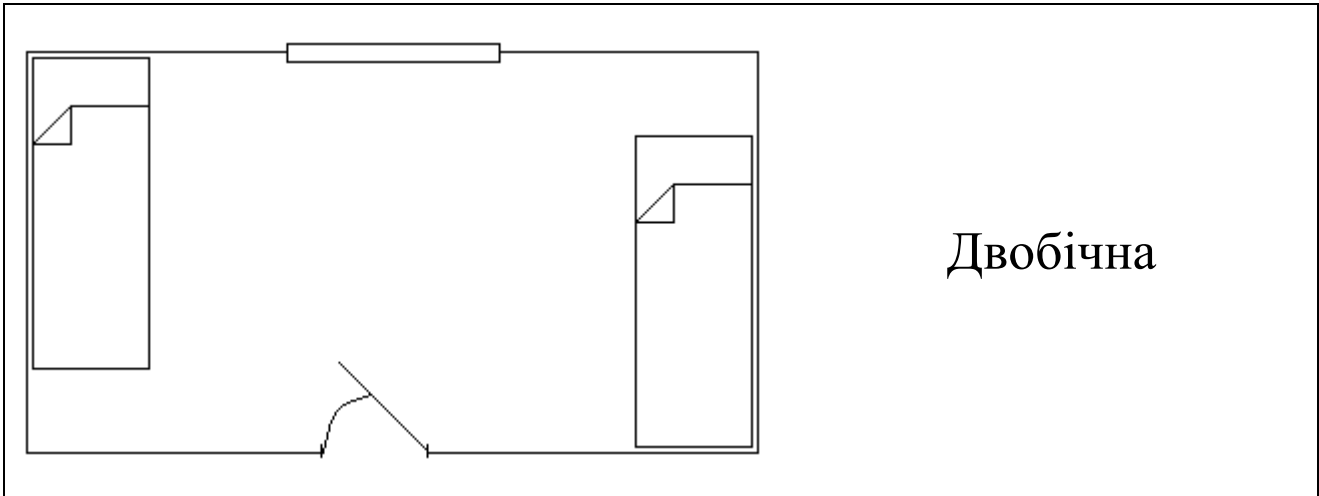
ДИДАКТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

1. Графічне зображення композиційних схем підприємств ресторанного господарства

 <p>Центрична</p>	 <p>Центрична</p>
 <p>Кутова</p>	 <p>Кутова</p>
 <p>Фронтальна</p>	 <p>Глибинна</p>
 <p>Відокремлена</p>	 <p>Торговельні приміщення Неторговельні приміщення</p>

2. Схеми розміщення ліжок у готельному номері





Навчальне видання

Рябєв Антон Анатолійович

Методичні вказівки до виконання практичних завдань та самостійної роботи з дидактичним забезпеченням з дисципліни **«Матеріально-технічна база готелів»** (для студентів 1 курсу за напрямом підготовки 6.030601 «Менеджмент»).

Відповідальний за випуск: *І. М. Писаревський*

Редактор: *С. В. Тимошук*

Комп'ютерний набір: *А. А. Рябєв*

Комп'ютерне верстання: *А. А. Рябєв*

План 2010, поз. 422 М

Підп. до друку 02.11.2010р.

Формат 60×84/16

Друк на ризографі.

Ум. друк. арк. 0,9

Зам. №

Тираж 250 пр.

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: rektorat@ksame.kharkov.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК № 4064 від 12.05.2011р.