

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри  Т.В. Капліна

(підпис)

«30» серпня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю»

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(код) (назва галузі знань)

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

Робоча програма навчальної дисципліни «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Протокол від «30» серпня 2023 року № 2

Полтава 2023

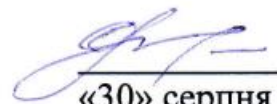
Укладачі:

Капліна Т.В., професор, д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;

Володько О.В., доцент, к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

ПОГОДЖЕНО:

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

 О.В. Володько
«30» серпня 2023 р.

ЗМІСТ

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

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Основи готельної індустрії» <i>Постреквізити:</i> «Обладнання в готелях і ресторанах», «Проектування готельного підприємства», «Практикум з ресторанного бізнесу», «Проектне навчання зі спеціальності», «Кваліфікаційна робота»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1/2	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	4/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр 120.		
- лекції: 2 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр 32		
- самостійна робота: 2 семестр 72		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
Заочна форма навчання :		
Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр 120.		
- лекції: 2 семестр 8		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр 6		
- самостійна робота: 4 семестр 106		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		

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

Мета: формування у студентів знань, умінь та навичок з організації процесу постачання, збереження та раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів готельно-ресторанного господарства для створення високого рівня комфорту споживачам готельних послуг.

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

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	<p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.</p>

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1 «ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ ТОВАРНО-МАТЕРІАЛЬНИМИ РЕСУРСАМИ»

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

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

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

Тема 4. Білизняне господарство готелю. Білизняне господарство, його характеристика. Норми забезпеченості готелю білизною. Організація роботи білизняної. Ви-

моги до білизни готелів. Складання актів на експлуатацію та списання білизни. Правила і види маркування постільної білизни.

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

МОДУЛЬ 2 «ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИМИ РЕСУРСАМИ»

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

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

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

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

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

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

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

<p>логістики у ресторані. 3. Організація прийому ТМР. 4. Облік і внутрішнє переміщення товарно-матеріальних ресурсів ресторану.</p>		<p>2. Ознайомлення з типовим договором між постачальником ТМР та відповідальною особою готелю. 3. Документи, що беруть участь в операціях з продажу і відправки ТМР.</p>		<p>3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 5. 4. Підготуватись до модульної контрольної роботи.</p>	
МОДУЛЬ 2 «ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИМИ РЕСУРСАМИ»					
<p>Тема 6. Інженерно-технічне обладнання готелів 1. Сучасне обладнання системи водопостачання та каналізації готельно-ресторанних комплексів. 2. Сучасні системи опалення. 3. Системи вентиляції і кондиціонування повітря. 4. Електропостачання та освітлення. 5. Сміттепровід, білизнопровід та ліфтове господарство готелю.</p>	2	<p style="text-align: center;">Практичні заняття 6 «Методики розрахунку витрат води, стоків та енергоносіїв в готелі» 1. Сучасне санітарно-технічне обладнання готелів. 2. Опрацювання методики нормування витрат на водопостачання та стоки в готелі. 3. Опрацювання методики нормування витрат на опалення в готелі готельного господарства.</p> <p style="text-align: center;">Практичні заняття 7 «Особливості нормування витрат електроенергії у готельному комплексі» 1. Сучасне слабкострумове господарство готелю 2. Витрати електроенергії на побутові прилади в готелі. 3. Ознайомлення з методикою нормування витрат на енергопостачання в готелі.</p> <p style="text-align: center;">Практичні заняття 8 «Шляхи зменшення енерговитрат та ресурсозберігаючі технології у готелях» 1. Ресурсозберігаючі технології і сучасні енергозберігаючі матеріальні ресурси</p>	2 2 2	<p>1. Виконати завдання 1-2 (стор.25-26 [4]), завдання 1 (стор.31[4]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 31 [4]). 3. Нетрадиційні джерела енергопостачання у готельних комплексах. 4. Підготувати презентаційну доповідь «Шляхи зменшення енерговитрат та ресурсозберігаючі технології в готелях» 5. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 6.</p>	12

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

Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (5 бали); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); тестування (5 балів); контрольна робота (5 балів); поточна модульна робота (5 балів)	30
Модуль 2 (теми 6-8): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів) виконання навчальних завдань (5 балів); тестування (5 балів); контрольна робота (5 балів); поточна модульна робота (5 балів)	30
Екзамен	40
Разом	100

Примітка: Додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіади, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-procesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf> .

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro_povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опрацюванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf .

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf> .

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf .

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; *інфографіка* (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>.

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>.

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studenttskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з запобігання і виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

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

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

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основна

1. Дистанційний курс «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).
2. Круль Г.Я. Основи готельної справи. – К.: Центр навчальної літератури, 2019. –368 с. (С.111- 115, 168-185).
3. Коркуна О.В. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-

- ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур. – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. – 224 с. Clement K. Odoom. Logistics and Supply Chain Management in the Hotel Industry: Impact on Hotel Performance In Service Delivery . – UNLV Theses, Dissertations, Professional Papers, and Capstones. – 2018 . – 1339 p.
4. Капліна Т.В., Володько О.В. Служба матеріально-технічного забезпечення готелю: навчальні завдання до практичних занять та методичні рекомендації до їх виконання студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавра / Т. В. Капліна, О. В. Володько. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 38 с.
 5. Володько О. В. Інноваційні нагрівальні прилади для систем опалення та теплового обладнання закладів ресторанного господарства / О. В. Володько, Н.В. Рогова, Л.І. Куш//Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі : колективна монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. - Черкаси : ЧДТУ, 2020. . – 119 с. (стор. 48-58).
 6. Структура і функції відділу матеріально-технічного постачання (ВМТП) у готелі[Електронний ресурс] . – Режим доступу: /turizm/plan_materialno-technichnogo_postachannya_zabezpechennya.– Назва з екрану.
 7. Васюта В.Б. Підвищення ролі матеріально-технічної бази як фактор ефективного функціонування підприємства[Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.rusnauka.com/39_VSN_2014/Economics/10_182500.doc.htm. – Назва з екрану

Додаткова література

9. Будинки і споруди. Готелі: ДБН В.2.2.-20:2008.– [Чинний від 2008-07-23]. – К: Мінрегіонбуд України, 2008.– 56 с. – (Національний стандарт України).
10. Опалення, вентиляція та кондиціонування: ДБН В.2.5-67:2013.– [Чинний від 2014-01-01]. – К.: Мінрегіон України, 2013.– 141 с. – (Національний стандарт України).
11. Внутрішній водопровід та каналізація: ДБН В.2.5-64:2012.– [Чинний від 2013-03-01]. – К. : Мінрегіон України, 2013.– 105 с. – (Національний стандарт України).
12. 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>.
13. 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>.
14. ДБН В.2.5-20-2001. Обладнання будинків і споруд. Газопостачання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dbn.at.ua/load/1-1-0-360>.
15. ДБН В.2.2-13-2003. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурнооздоровчі споруди [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://snip.in.ua/normativ/dbn/22-13-2003-2.html>.

16. 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.

17. 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/>.

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

19. 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.

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

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

22. Еко-прибирання / Оптіма Клінінг, Київ. URL: <http://ukr.opti-maclean.com.ua/eko-pribirannya>.

23. Баранов Д.Н. Елементи фінансового механізму підприємства з надання послуг клінінгу // Економіка і підприємництво. 2019. № 2. 230 с.

24. Анісімова Ю. Дослідження ринку професійного клінінгу Об'єднання АХП. 2018. URL: <http://www.proffadmin.ru/novosti/ekspertnoemnenie/issledovanie-rynka-professionalnogo-klininga>.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

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