

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
бізнесу та сфер обслуговування

28 серпня 2025 р., протокол № 7

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГОТЕЛЬНИЙ ТА РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 242 «Туризм»
освітньо-професійна програма «Туризм»
факультет бізнесу та сфер обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної
справи

26 серпня 2025 р., протокол №5

Завідувач кафедри

Альона КЛИМЧУК

Гарант освітньо-професійної
програми

Юлія КОНДРАТЮК

Розробник: д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Альона КЛИМЧУК

Житомир
2025 – 2026 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 2

Робоча програма навчальної дисципліни «Готельний та ресторанний бізнес» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 242 «Туризм» освітньо-професійна програма «Туризм» затверджена Вченою радою факультету бізнесу та сфери обслуговування від 28 серпня 2024 р., протокол № 7.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 3

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма здобуття вищої освіти	заочна форма здобуття вищої освіти
Кількість кредитів - 8	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Обов'язкова	
Модулів – 2	Спеціальність 242 «Туризм»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 4		4-й	-
Загальна кількість годин – 240		Семестр	
		7, 8	-
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 5 самостійної роботи – 3	Освітній ступінь «бакалавр»	64 год.	-
		Практичні	
		64 год.	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		112 год.	-
		Курсова робота	
		Вид контролю: 7-й семестр – залік; 8-й семестр – екзамен	

Частка аудиторних занять і частка самостійної та індивідуальної роботи у загальному обсязі годин з навчальної дисципліни становить:

для денної форми навчання – 53 % аудиторних занять, 47 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 4

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування системи знань та вмінь з організації діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства, зокрема, технологічного процесу обслуговування споживачів у готелях та ресторанах, організації готельного та ресторанного сервісу та експлуатаційної діяльності.

Завданнями навчальної дисципліни є здобуття студентами комплексу теоретичних знань та набуття практичних навичок у сфері гостинності, ознайомлення студентів з сучасним станом і тенденціями розвитку готельного господарства світу та України, класифікацією готельної бази, засвоєння основних принципів діяльності готельного підприємства, організації роботи його служб; опанування технології прийому й обслуговування туристів у готелях і тур комплексах; оволодіння студентами знаннями щодо класифікації послуг підприємств ресторанного господарства, вимог до послуг ресторанного господарства; пізнання менеджменту обслуговуючої системи закладів ресторанного господарства; набуття навичок організації обслуговування бенкетів і прийомів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- організаційні форми гостинності на різних етапах історичного розвитку людства;
- основні фактори що впливають на розподіл підприємств готельного господарства на типи та категорії;
- організацію приміщень в підприємствах готельного господарства;
- функціонально-технологічну структуру готельного підприємства;
- організацію процесу обслуговування в підприємствах готельного господарства;
- основи організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення;
- організацію обслуговування клієнтів в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій;
- організацію допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств;
- організацію праці в готельному господарстві;
- організацію виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства, та його контроль;
- систему управління готельним майном;
- повний технологічний готельний цикл;
- обладнання і матеріали, що застосовують в роботі служб готельного фонду;
- організацію і технологію прийому та розміщення гостей;
- організацію і технологію надання додаткових послуг готелю.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 5

вміти:

- організувати підприємство готельного господарства;
- систематизувати інформацію стосовно місцезнаходження, основного призначення, рівня обслуговування, обслуговуючого персоналу, місткості готелю;
- проектувати процес обслуговування гостей на основі розробки технологічних процесів надання послуг гостинності;
- планувати систему заходів щодо забезпечення необхідної якості послуг гостинності;
- оцінювати рівень гостинності та комфорту готелів;
- складати анкети для виявлення рівня задоволення мешканців готелю;
- застосовувати різні форми обслуговування під час презентацій, свят;
- виконувати техніку попередньої сервіровки столів;
- виконувати техніку обслуговування споживачів у ресторані;
- виконувати техніку обслуговування гостей у номерах готелю;
- виконувати техніку обслуговування споживачів на бенкетах різних видів.
- забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог якості в процесі експлуатації підприємства;
- впроваджувати інноваційні технології резервування, прийому та обслуговування гостей, використовуючи інформаційні комп'ютерні мережі;
- розробляти допоміжний технологічний цикл процесу розміщення;
- розробляти нові технології галузі, нові послуги гостинності та визначати їх соціально-економічну ефективність;
- організовувати процес виробництва готельних послуг з урахуванням особливостей сезонності попиту на послуги підприємств індустрії гостинності.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 242 «Туризм» та освітньо-професійною програмою «Туризм»:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК13. Здатність планувати та управляти часом.

фахові (спеціальні) компетентності (СК):

ФК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 6

ФК3. Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території.

ФК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

ФК7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту

ФК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

ФК9. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.

ФК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.

ФК12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 242 «Туризм»:

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності, об'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

РН 5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території

РН 6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

РН 7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт

РН 8. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.

РН 9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

РН 12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

РН 14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

РН 15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 7

РН 16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

РН 17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.

РН 18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

РН 20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

РН 21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

РН 22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

Під час вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти зможуть отримати додатково наступні Soft skills:

- *комунікативні навички*: письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести дискусію і відстоювати свою позицію; навички працювати в команді;

- *уміння виступати привселюдно*: навички, необхідні для виступів на публіці; навички проведення презентації;

- *керування часом*: уміння справлятися із завданнями вчасно;

- *гнучкість і адаптивність*: гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблеми;

- *лідерські якості*: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння ставити мету, планувати діяльність;

- *особисті якості*: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	

3. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Історія розвитку готельного господарства в Україні та світі (ЗК2, ЗК6, ФК1, РН18)

Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи (історичні періоди: древній період (IV тис. до н.е. – 476 рік н.е.); період середньовіччя (V-XV віки н.е.); новий час (XVI ст. – початок XX ст.).

Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства. Відкриття нових земель в Європі та інших континентах світу і вплив цього процесу на будівництво різних засобів розміщення. Перші готелі в Стародавній Греції, Римі, Сумерії, Ірані, Єгипті та їх особливості.

Історія розвитку світового готельного періоду християнської ери. Значення релігії різних народів на розвиток готелів. Особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії тощо. Значення обміну між містами та розвитку торговельних зв'язків на становлення готельного господарства.

Вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення. Поява перших об'єднань готелів і їх подальший розвиток. Розширення подорожей на водному, залізничному, автомобільному транспорті та виникнення нових типів готелів.

Історія розвитку готельного господарства в стародавній Русі. Період татаро-монгольського іга та визвольних війн стародавньої Русі. Початок розвитку засобів розміщення -"ямб", "ямів", значення "Ямського наказу" для організації "ямів", постійних і гостинних дворів. "Чумацький шлях" - як основа для будівництва корчм, зимівників козаків.

Розвиток готельного господарства України як одного із основних центрів торговельних шляхів, що стояли на перехресті до Польщі, Кримського ханства, Молдови, Туреччини, Греції, країн Східної та Західної Європи.

Туризм як основа сучасної індустрії гостинності. Готельна база світу по регіонах: Африка, Америка, Східна Азія і район Тихого океану, Європа, Близький Схід; залежність її від тенденцій розвитку туризму. Найбільші готельні об'єднання світу: готельні корпоративні компанії, незалежні готельні компанії, компанії, що спеціалізуються на наданні управлінських послуг.

Тendenції розвитку світового готельного господарства: створення великих готельних об'єднань в Азії, Карибському басейні, освоєння нових регіонів міжнародними готельними ланцюгами, розширення франчайзингових угод на управління в готельному секторі, розробка національних програм туристичної сфери країни, глибока сегментація туристичного ринку за рахунок створення нових типів готелів, що призначені, для конкретної категорії населення, динаміки

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 9

готельних тарифів на різні види послуг. Характеристика факторів, що позитивно впливатимуть на розвиток світової готельної індустрії.

Основні напрямки удосконалення організації роботи готельного господарства України.

Тема 2. Історія розвитку закладів ресторанного господарства (ЗК2, ЗК6, ФК1, РН18)

Зародження ресторанного господарства. Еволюція індустрії гостинності. Еволюція ресторанного бізнесу. Таверни, стабулярії, мансіонес, постоялі двори. Соціально-економічне значення ресторанного господарства.

Середньовічне обслуговування та його правила.

Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. – поч. XX ст.). Організаційні напрями, технологічні винаходи. Кав'ярні, кафе, їдальні.

Розвиток ресторації на українських землях – від корчми до ресторану. Зародження українських національних кулінарних традицій. Корчма, шинок, забігальнівки, трактири, харчевня, чайна, кабак. Міжнародні стандарти галузевої класифікації видів економічної діяльності. Позитивні та негативні наслідки розвитку ресторанного господарства України.

Тема 3. Організаційно-правові основи діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства (ЗК6, ФК1, РН1, РН2, РН8)

Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій.

Тема акцентує увагу на наступних аспектах: визначення типу підприємства; визначення та присвоєння категорії; вимоги до організації (технічне оснащення, технологічний процес, якість) надання основних та додаткових послуг; правила користування готелями.

Опрацювання наступних документів: міждержавні стандарти, нормативно-правові і нормативно-експлуатаційні документи, класифікаційні стандарти, декрети Кабінету Міністрів України, Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг, Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні.

Принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні в галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів, загальні вимоги до стандартів. Значення та основи функціонування Державної системи стандартизації, сутність уніфікації, спеціалізації, взаємозамінності, розвиток вітчизняних систем стандартів, методичні принципи комплексної стандартизації, положення випереджуваної стандартизації.

Категорії стандартів: державні (ДСТУ), галузеві (ГСТУ), стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок України (СТТУ), технічні

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 10

умови (ТУУ), стандарти підприємств (СТП) і види стандартів: основоположні; на продукцію і послуги; на процеси; методи контролю (випробувань, вимірювань, аналізу), інформаційні показники стандартів.

Тема 4. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу (ЗК6, ФК6, ФК8, РН7, РН10)

Основи діяльності готельного господарства - надання ночівлі. Готельне господарство - невід'ємна складова частина індустрії туризму. Функціональне призначення підприємств готельного господарства. Закордонний досвід типізації готелів.

Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі.

Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування.

Понятійний апарат індустрії гостинності: послуга, сфера послуг, рівень комфорту, місткість номерного фонду, гостинність, процес обслуговування, тривалість діяльності, тривалість перебування гостей.

Тема 5. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства (ЗК6, ФК6, ФК8, РН6, РН9, РН12)

Підприємство – основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг.

Основні поняття та визначення у сфері послуг: послуга, надання послуги, постачальник послуги, споживач послуги. Загальні вимоги до послуг та обслуговування.

Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою надання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування.

Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Специфічна особливість ресторанного господарства. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання в закладах ресторанного господарства. Основні функції ресторанного господарства. Терміни та визначення галузі.

Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства. Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування.

Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.

Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності закладів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 11

(підприємств), усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори що впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

Тема 6. Архітектура та інтер'єр у готельному та ресторанному господарстві (ЗК6, ФК3, ФК8, РН5, РН14, РН18)

Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр.

Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення.

Інтер'єр як художня композиція. Основні методи створення художньої композиції, що застосовуються в створенні інтер'єрного простору приміщень: масштаб, тектоніка, єдність підпорядкування, співвідношення форм за різними характеристиками, ілюзорне сприйняття простору.

Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів. При цьому слід розглянути габарити функціональних зон та проходів.

Завдання та основні види декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру приміщень, силуетна композиція компонентів інтер'єру, композиційне поєднання форм і розмірів компонентів інтер'єру.

Композиційні прийоми озеленення приміщень. Принципи створення композицій з зелених рослин. Особливості догляду за зеленими насадженнями в приміщеннях.

Тема 7. Функціональна організація приміщень підприємства готельного господарства (ЗК6, ФК6, ФК8, РН9, РН10)

Підприємство готельного господарства – це складний комплексний об'єкт, до якого входить велика кількість приміщень різного функціонального призначення. Склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення залежить від його типу і місткості.

Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 12

вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.

Тема 8. Організація не житлових груп приміщень (ЗК6, ФК6, ФК8, РН9, РН10)

Організація приміщень адміністрації. Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Блоки адміністративних приміщень за функціональним призначенням. Організація та планування приміщень, розташування в них різноманітних зон за функціональним призначенням. Використання сучасного обладнання для проведення нарад, зборів, неофіційних прийомів, експозицій тощо. Побутові приміщення для обслуговуючого персоналу готельного господарства, їх призначення, обладнання і вимоги до організації.

Організація приміщень вестибюльної групи. Приміщення вестибюльної групи - головний комунікаційний і технологічний вузол готельного господарства. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи, та їх зонування. Характеристика зон вертикальних і горизонтальних комунікацій. Організація і обладнання приміщень вестибюльної групи.

Функції матеріального забезпечення та проведення необхідних ремонтних робіт в готельному господарстві приміщень господарського і складського призначення. Їх склад.

Приміщення і підприємства побутового обслуговування мешканців готельного господарства, перукарні, пункти прокату предметів культурно-побутового призначення, пункти дрібного ремонту речей, приймальні пункти хімчистки і прання білизни, приміщення прання білизни за методом самообслуговування, медичний пункт та інші приміщення. Основне призначення приміщень, їх організація, обладнання та розміщення.

Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Склад приміщень культурно-масового обслуговування: універсальні зали і конференц-зали; танцювальні зали і диско-клуби; бібліотеки; більярдні; казино; кегельбани; зали ігрових автоматів; демонстраційні зали; туристичні клуби; відеосалони та інші приміщення, що реалізують функції відпочинку мешканців готельного господарства. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення. Приміщення спортивно-рекреаційного обслуговування в межах будівлі готельного господарства і прилеглий до нього території. Характеристика, організація і обладнання

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 13

приміщень для проведення спортивних ігор, тренувань з техніки туризму, басейни з можливістю тренувального і оздоровчого плавання, приміщень сауни та інше.

Загальні вимоги до створення зелених зон відпочинку, майданчиків для спортивно-оздоровчих занять на повітрі.

Тема 9. Організація приміщень житлової групи (ЗК6, ФК6, ФК8, РН9, РН10)

Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів: номер-апартамент, номер-президентський апартамент; номер-люкс, двокімнатний номер, номер-комплекс, номер-дубль (студію) , однокімнатний номер. Характеристика різних типів номерів: кількість житлових кімнат, їх призначення та обладнання, наявність санвузла та якість його приладдя, прийоми розміщення меблів у номерах. Основні вимоги до організації номерного фонду. Приміщення для побутового обслуговування на поверсі. Місцезнаходження приміщень побутового обслуговування, їх основне призначення, обладнання. Склад приміщень: комплекс приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для прибирального інвентарю, санвузол для персоналу. Коридори - важливий комунікаційний вузол. Основні вимоги до коридорів. Хол - поверховий комунікаційний вузол, його призначення, обладнання, варіанти організації холів залежно від функціонального призначення. Вітальня - призначення, місцезнаходження, обладнання меблями і музичними інструментами, особливості об'ємно-просторового рішення віталень, що функціонують цілорічно.

Принцип пропорційності розподілу загальної площі номеру між приміщеннями різного призначення. При проектуванні та організації номеру обов'язково враховуються просторові параметри.

Приміщення для побутового обслуговування на поверхах, а саме їх просторова організація залежно від кількості функціональних зон.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ В ГОТЕЛІ ТА РЕСТОРАНИ

Тема 10. Теоретичні основи сервісної діяльності (ЗК6, ФК6, ФК8, РН9, РН10)

Сервісна діяльність як основа продуктивної активності готелю. Сутність та особливості готельних послуг. Характеристика основних моделей гостинності. Поняття технології гостинності. Моделі сервісного процесу.

Сутністю детермінант сфери послуг: послуга, соціально-культурні послуги, матеріальні послуги, нематеріальні послуги, процес обслуговування. Модель гостинності в системі “гість – послуга – середовище гостинності”.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 14

Предмет, завдання та зміст організації обслуговування в готельному господарстві. Поняття послуги як результат безпосередньої взаємодії виконавця і споживача, а також власної дії виконавця щодо задоволення потреби споживача. Матеріальні і соціально-культурні послуги. Поняття обслуговування - діяльність виконавця при посередньому контакті зі споживачем послуги. Характеристика етапів надання послуги забезпечення необхідними ресурсами, технологічний процес виконання, контроль, випробування, прийняття, оцінка, процес обслуговування. Види послуг, що надаються готельним господарством. Розширення структури послуг у готельному господарстві за рахунок задоволення різних потреб туристів.

Тема 11. Організація роботи служби прийому і розміщення (ЗК13, ФК8, ФК12, РН6, РН9, РН12, РН15, РН16, РН18, РН22)

Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств. Основні вимоги до організації прийому і обслуговування вітчизняних і іноземних туристів в Україні. Характеристика основних положень прийому гостя. Організація роботи щодо прийому та відправлення багажу. Організація служби бронювання і резервування місць у готелях. Порядок прийняття замовлень. Організація роботи служби обслуговування. Основні обов'язки служби обслуговування, асортимент послуг, що надаються в готелях. Комплексне обслуговування туристів. Надання додаткових послуг у готельних господарствах. Організація медичної допомоги туристами. Відповідальність готельних господарств за збереження майна туристів. Організація пошуку, збереження і повернення іноземним туристам майна, що втрачене під час проживання в готелі.

Сутністю технологічних операцій “Реєстрація документів”, “Попередня оплата по прибутті”, “Безготівковий розрахунок”, “Надання розміщення і додаткових послуг”, “Організація виїзду і розрахунок при виїзді”. Важливим аспектом щодо засвоєння матеріалу є вивчення обслуговуючих циклів “Інформаційні технології”, “Визначення послідовності завантаження готелю”, “Опрацювання і рух заявки”, “Підтвердження заявки”, “Нічний аудит”.

Тема 12. Організація та технологія бронювання послуг (ЗК13, ФК8, ФК12, РН6, РН9, РН12, РН15, РН16, РН18, РН22)

Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг – “прибуття – проживання – виїзд”. Порядок оформлення туриста при прийомі в готель. Анкета прибулого в готель. Картка гостя - документ на право входу в готель. Картка руху ліжко-діб, що ведеться адміністратором. Список прибулих і мешканців на поверсі. Порядок оформлення плати за помешкання. Список осіб, які проживали в готелі. Варіант невикористаного авансу за помешкання. Касовий звіт за добу. Порядок оформлення за додаткове ліжко, за продовження

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 15

перебування в номері, за переселення в інший номер. Порядок оформлення туристичних груп. Бронювання місць в готелі. Порядок видачі ключів. Порядок оформлення виїзду гостя.

Тема 13. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування (ЗК13, ФК8, ФК12, РН6, РН9, РН12, РН15, РН16, РН18, РН22)

Організація та підготовка поверхів до поселення мешканців. Оснащення приміщень житлового фонду. Система обліку (отримання, рух і списування) матеріальних цінностей. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, і технологія їх надання. Послуги, що надаються методом самообслуговування за допомогою автоматів тощо. Впровадження нових видів послуг і удосконалення технології їх надання.

Організація виїзду із номерів. Прийом номера персоналом у мешканця. Порядок складання актів на відшкодування збитків за псування готельного майна і актів на забуті речі. Порядок збереження і повернення забутих речей мешканцями.

Значення інформаційного обслуговування для підвищення готельного сервісу. Поняття інформаційних ресурсів. Організація інформаційної служби в підприємстві готельного господарства: організація приміщень, комунікацій; забезпечення інформаційними матеріалами робочих місць працівників служби; організація розповсюдження інформаційних матеріалів серед гостей; системою оновлення інформаційної бази. Характеристика інформаційних послуг і організація: поштовий зв'язок, телетайп, телефакс, преса, телефонний зв'язок. Організація роботи служби телефонного зв'язку. Засоби для прийому, передачі повідомлень по телефону. Правила прийому телефонних дзвінків. Складові частини телефонного сервісу: телефонний етикет, вміння слухати, комунікаційне уміння.

Тема 14. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі (ЗК13, ФК8, ФК12, РН6, РН9, РН12, РН 15, РН16, РН18, РН22)

Побутове обслуговування мешканців готелю - невід'ємна частина готельного сервісу. Основні послуги, що надаються безкоштовно: виклик швидкої допомоги, лікаря і доставка ліків; користування медичною аптечкою першої допомоги; доставка в номер або вручення персоналом готелю особистої кореспонденції; збереження ручного багажу; збереження цінностей та грошей, що здаються за описом.

Додаткові платні послуги. Організація послуг щодо прання, прасування, дрібного ремонту одягу та речей мешканців тощо. Порядок користування предметами культурно-побутового призначення і господарчого призначення в готельних господарствах.

Організація транспортного обслуговування. Організація автотранспорту за

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 16

рахунок туру, порядок замовлення транспорту, вимоги до транспортних засобів і водіїв. Організація автотранспортного обслуговування туристів залежно від класу турів. Організація обслуговування туристів, що подорожують на власному транспорті, укладення договору на прийом автотуристів, надання умов щодо обслуговування автомобілів в мотелях і кемпінгах. Надання готельними господарствами автомобілів напрокат. Організація автотранспортного господарства при готелях. Організація обслуговування автотранспортними засобами іноземних туристів. Анімаційні послуги в структурі готельного продукту.

Тема 15. Анімаційні послуги в готелях (ЗК13, ФК8, ФК12, РН6, РН9, РН12, РН 15, РН16, РН18, РН22)

Сутність готельної анімації, її риси, функції. Готельна анімація: зміст, способи та форми. Класифікація анімаційних послуг курортних готелів. Факторами, які визначають високу якість готельної анімації для гостей готелів.

Технологія анімаційного процесу. Технологічний процес створення анімаційних програм, його елементи. Організаційна структура служби дозвілля і розваг готелю. Сукупність складових анімаційного проекту.

Проектування анімаційних програм. Проект анімаційної програми, його етапи. Аналіз анімаційної діяльності готельних підприємств. Аналіз ресурсів готелю, обраного для конкретизації і наочності аналізу щодо запровадження анімаційних послуг, його послідовність. Перспективи розвитку готельної анімації на базі готелю. Комплексу заходів з просування і реалізації послуг готельної анімації в готелі. Економічне обґрунтування анімаційної програми. Аналіз основних ризиків реалізації анімаційної програми на базі готелю та заходи щодо їх мінімізації.

Тема 16. Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарств при готелях (ЗК13, ФК8, ФК12, РН6, РН9, РН12, РН 15, РН16, РН18, РН22)

Основні фактори, які впливають на організацію роботи підприємств ресторанного господарства при підприємствах готельного господарства.

Характеристика основних типів підприємств громадського харчування, що обслуговують туристів: ресторани, кав'ярні, їдальні, бари, буфети, закусоchnі. Основні вимоги до підприємств ресторанного господарства (що обслуговують туристів) категорії «Люкс» (ресторан, бар), вищої категорії (ресторан, бар, кав'ярні), першої категорії (ресторан, кав'ярня загального типу та спеціалізована, бар, буфет), першої пониженої категорії (ресторан, кав'ярня загального типу, спеціалізований бар, закусочна, їдальня, буфет). Виробничо-торговельна структура підприємства громадського харчування з урахуванням функцій, що виконуються. Організація обслуговування в підприємствах ресторанного

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 17

господарства при готелях. Складові частини процесу обслуговування. Види посуду, приборів і білизни. Види сервіровок столів. Організація повсякденного обслуговування туристів. Організація обслуговування мешканців в номерах. Особливості проведення бенкетів в номерах.

МОДУЛЬ 2.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ ТА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ ГОТЕЛЮ ТА РЕСТОРАНУ

Тема 17. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готелі (ЗК6, ФК8, РН6, РН9, РН10, РН20, РН21)

Товарно-матеріальні ресурси готелю. Розрахунок потреби в різних видах матеріальних ресурсів, їх запасів. Методики нормування запасів матеріальних ресурсів. Шляхи економії та раціонального використання матеріальних ресурсів у готельному господарстві.

Завдання, зміст і основні напрямки організації допоміжних служб. Завдання організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Джерела постачання. Порядок формування господарчих зв'язків. Договори постачання товарів, їх зміст. Роль оптових ланок торгівлі в організації продовольчого і матеріально-технічного постачання. Особливості складання господарчих зв'язків в готельному господарстві різних форм власності в сучасних умовах.

Система організації продовольчого постачання. Основні функції служб продовольчого постачання. Форми і засоби постачання товарів. Методика розрахунку потреб підприємств громадського харчування в напівфабрикатах і сировині. Планування постачання продовольчих товарів. Продуктовий баланс.

Тема 18. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства (ЗК6, ФК8, РН6, РН9, РН10, РН20, РН21)

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр як елемент рекламних засобів.

Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Види елементів дизайну приміщень: дизайн світла, фітодизайн, аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер'єру тощо. вимоги до комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану.

Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар, мийна столового посуду, сервізна.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних залів. Характеристика столів: ресторанных, банкетних,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 18

фуршет них, підсобних, сервантів, стільців тощо.

Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

Характеристика металевго посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевго посуду та посуду з фольгокартону.

Характеристика та призначення скляного посуду.

Характеристика і призначення посуду і приборів з полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо.

Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

Тема 19. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства (ЗК6, ЗК13, ФК8, РН6, РН9, РН10, РН15, РН18, РН20, РН21)

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної карти. Клінінгові технології підготовки торгівельних приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів, столової білизни.

Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подавання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл.

Правила подання страв та напоїв: послідовність подавання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.

Особливості подавання буфетної продукції.

Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

Правила подавання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 19

Правила подання холодних та гарячих страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень до обслуговування споживачів.

Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства із самообслуговуванням. Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, автоматизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі.

Обслуговування споживачів у кафе, закусочних. Організація роботи буфетів. Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

Тема 20. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готелі (ЗК6, ЗК13, ФК8, РН6, РН9, РН10, РН15, РН18, РН20, РН21)

Системи холодного і гарячого водопостачання і завдання технічної експлуатації їх. Облік витрат води і шляхи її економії. Каналізація. Вимоги до системи каналізації. Користування внутрішніми каналізаційними обладнаннями мешканцями готелів і персоналом. Опалення. Призначення і обладнання. Схеми систем опалення. Регулювання системи опалення і шляхи економії тепла. Вентиляція. Система вентиляції: природна, організована і неорганізована. Огляд і регулювання систем вентиляції. Калорифери. Приміщення і експлуатація кондиціонування повітря. Принципова схема кондиціонування повітря. Місцеві кондиціонери. Сміттепроводи в підприємствах готельного господарства. Обладнання сміттепроводу і його експлуатація. Пило прибирання. Обладнання систем центрального пило прибирання. Побутові пилососи. Підлогомийні і підлогонатиральні машини. Ліфти та ескалатори, їх розміщення в готельному господарстві і експлуатація. Диспетчерське управління ліфтовим господарством. Засоби внутрішнього зв'язку в готельних господарствах. Радіофікація і телебачення, засоби пожежної і охоронної сигналізації, сигналізація служби прийому і розміщення, диспетчерська служба та інше.

Тема 21. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства (ЗК6, ЗК13, ФК8, РН6, РН9, РН10, РН15, РН18, РН20, РН21)

Організація проведення банкетів та прийомів. Класифікація банкетів та

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 20

прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення банкетів.

Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанту розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів.

Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.

Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Особливості проведення бенкету-фуршет. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час банкету.

Організація проведення бенкету-коктейль. Організація підготовчої роботи для проведення банкету. Особливості обслуговування споживачів під час банкету. Характеристика комбінованих банкетів.

Особливості проведення бенкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії». Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.

Організація проведення банкету-чай, банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування споживачів під час банкету.

Особливості обслуговування тематичних заходів.

Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності.

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів. Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 21

мешкання.

Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.

Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування.

Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Основні напрямки розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Німеччини, Франції, Італії тощо.

Типи закладів ресторанного господарства при готелі. Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства за типом «шведський стіл». Особливості обслуговування споживачів при готелях.

Тема 22. Сучасні інформаційні технології в готелях та ресторанах (ЗК6, ЗК13, ФК8, ФК10, РН22)

Вплив інформаційних технологій на управління готелем. Автоматизація управління діяльністю готелю (автоматизація процесів планування, обліку і управління основних напрямків діяльності готелю). Інформаційний центр у готелі. Нічний аудит. Інформаційні потоки в системі управління готелем. Переваги впровадження в діяльність готелю систем автоматизації управлінської діяльності. Сучасні системи Інтернет-бронювання.

Тема 23. Управління безпекою готелю та ресторану (ЗК6, ЗК13, ФК8, ФК9, РН9, РН16, РН22)

Технологія забезпечення безпеки готелю. Тактико-організаційні заходи забезпечення безпеки. Централізоване сховище цінностей клієнтів Система охоронної сигналізації контроль доступу в готель. Комплекс технічних засобів безпеки. Комплекс заходів для протипожежного захисту. Охоронна сигналізація і відеоспостереження. Система розблокування виходів. Пожежна безпека, охорона праці і техніка безпеки в готелях. Система візуально-звукового оповіщення. Система візуально-звукового оповіщення. Управління системою вентиляції і димовидалення. Система охоронної сигналізації. Система управління доступом. Система телевізійного спостереження. Система захисту інформації. Система оперативного зв'язку. Технічна міцність будинку готелю. Охорона праці і техніка безпеки в готелях. Економічна безпека готелю. Показники та індикатори економічної безпеки готелю Класифікація та оцінка економічної безпеки готелів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 22

Економічні підходи до підвищення рівня безпеки готелю. Принцип мінімізації загальних витрат на забезпечення безпеки. Підходи, засновані на оцінці вартості негативної події.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОПЕРАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ ГОТЕЛЮ ТА РЕСТОРАНУ

Тема 24. Експлуатаційна діяльність готелю (ЗК6, ЗК13, ФК8, ФК10, РН22)

Сутність і значення економічної ефективності готелю. Основні джерела формування бази даних для аналізу показників експлуатаційної програми готелю. Показники експлуатаційної (виробничої) програми готелю. Основи фінансового менеджменту готелю. Ефективність використання ресурсів готелем (базові показники ефективності). Витрати готелів і їхні види.

Тема 25. Ціноутворення в готельному бізнесі (ЗК6, ЗК13, ФК8, ФК10, РН22)

Особливості ціноутворення в готелях. Тарифи на готельні послуги. Формування ціни на готельні послуги.

Методи формування цін в готелях. Метод розрахунку ціни послуги на основі витрат. Метод розрахунку ціни за цільовою нормою прибутку. Мінімальна ціна. Конкурентоспроможна ціна. Метод розрахунку ціни, базуючись на рівні поточних цін. Метод наближеного підрахунку. Формування тарифу на основі приведення витрат до площі готелю. Формула Хаббарта. Управління прибутком.

Структура вартості послуг розміщення. Експлуатаційна собівартість одиниці послуг. Повна собівартість послуги розміщення. Перелік витрат, що відносяться на собівартість послуг розміщення. Зведений кошторис експлуатаційних витрат. Відрахування на соціальні заходи. Витрати на опалення, водопостачання та електроенергію. Витрати на амортизаційні відрахування. Витрати на прання та прасування білизни. Витрати на телефонізацію, радіофікацію. Прямі витрати. Непрямі адміністративні витрати, витрати на збут, загальновиробничі та загальногосподарські витрати. Планова калькуляція середньої вартості однієї людино-добы розміщення гостей. Послідовність визначення окремих видів витрат, експлуатаційної й повної собівартості та вартості послуг розміщення. Середня вартість однієї місце-добы розміщення. середня відпускна вартість (базова ціна) зберігання 1-го додаткового місця в камері схову за добу.

Практика використання цінових знижок та спеціальних тарифів в Україні та за кордоном. Спеціальний тариф. Пропозиція знижок. Сезонні знижки. Знижки за тимчасове зниження якості послуги проживання. Знижки за розташування номерів у безпосередній близькості до душевих та інших приміщень. Спеціальні знижки. Знижка за платежі готівкою. Знижки постійним клієнтам готелю.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 23

Дипломатичні знижки. Закриті знижки. Спеціальні знижки. Знижки за обсяг реалізації послуг. Знижки залежно від сезону купівлі. Диференційований підхід до встановлення цін на номерний фонд залежно від виду й категорії номеру. Тарифи у міжнародній готельній практиці.

Тема 26. Управління персоналом в готелі (ЗК6, ЗК13, ФК8, ФК10, ФК12, РН9, РН12, РН14, РН20, РН21, РН22)

Особливості організації праці в готельному господарстві. Професійно-кваліфікаційна структура працівників. Основні критерії визначення професійно-кваліфікаційної структури. Поняття "якість праці", "кваліфікація", "складність праці", "зміст і характер праці".

Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства: адміністративно-управлінська, спеціалісти, працівники масових професій, технічні працівники. Групи працівників залежно від функцій, що виконуються в готельному господарстві: адміністративно-управлінська, служби прийому і розміщення, служба обслуговування, служба матеріально-технічного забезпечення, технічна служба, група працівників підприємств ресторанного господарства. Форми організації праці на підприємствах, їх характеристика.

Функції управління персоналом готелю. Принципи і структура управління персоналом. Роль кадрового планування в готелі. Основні напрямки роботи кадрової служби готелю у сучасних умовах. Оцінка і стимулювання праці персоналу. Методи визначення потреби в персоналі. Проблема плинності кадрів у готелі. Джерела наймання персоналу. Нормативно-методичне забезпечення служби управління персоналом. Правове забезпечення. Сучасна концепція кадрових служб.

Робочий час працівників підприємства готельного господарства. Види робочого часу: нормальна тривалість, скорочена тривалість і неповний робочий день. Відхилення від нормального робочого часу. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готельного господарства. Режим робочого часу і відпочинку працівників готельного господарства. режиму праці: адміністрації та менеджерів вищої ланки; обслуговуючого персоналу; спеціалістів; технічного персоналу. Методи вивчення робочого часу

Характеристика графіків виходу на роботу працівників готельного господарства: лінійний, ступеневий, двобригадний, комбінований, вахтовий та ін. Особливості режиму робочого часу і відпочинку груп працівників залежно від функцій, що виконуються.

Метод безпосередніх замірів та їх характеристика. Метод миттєвих спостережень: фотографія робочого часу, хронометраж, фотохронометраж. Характеристика індивідуальних, групових або бригадних спостережень. Спостереження і реєстрація: маршрутні і візуальні. Етапи проведення

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 24

спостережень: підготовка до спостереження, проведення його, обробка результатів та їх аналіз, підсумки спостережень. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу та його документальне оформлення. Фактичний і проєктований баланс затрат робочого часу і основні його складові частини. Розрахунок коефіцієнтів використання робочого часу, втрат робочого часу; зростання продуктивності праці. Розробка норм часу за його структурою. Розрахунок норм часу, норм виробки. Норми праці, що використовуються в готельному господарстві. Розрахунок чисельності працюючих на підставі норм праці. Організація роботи щодо нормування праці в готельних господарствах. Зміст роботи щодо нормування праці. Науково-дослідна робота щодо вивчення витрат робочого часу. Показники стану нормування. Ступінь виконання норм виробки. Класифікація норм праці залежно від обсягу і складу робіт, форм організації праці, сфери застосування і строку дії. Методи встановлення норм праці. Шляхи удосконалення нормування праці в готельному господарстві.

Рациональна організація праці робітників підприємства готельного господарства.

Тема 27. Рациональна організація праці у закладах ресторанного господарства (ЗК6, ЗК13, ФК8, ФК10, ФК12, РН9, РН12, РН14, РН20, РН21, РН22)

Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Основні напрямки раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні.

Форми розподілу та кооперації праці. Поняття та основні види розподілу й кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення.

Види кооперації праці: міжцеховий, внутрішньо-цеховий, внутрішньодільничий, внутрішньо-бригадний. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.

Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.

Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. Принципи управління персоналом. Кадрове планування.

Рационалізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Поняття режиму праці та відпочинку. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 25

зкладах ресторанного господарства.

Характеристика основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.

Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства – лінійний, стрічковий (ступінчастий), двобригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований. Їх характеристика та основні принципи складання.

Моделювання раціональних режимів праці і відпочинку. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні, психофізіологічні та соціальні фактори умов праці на робочому місці згідно із СанПіН 42-123-5777-91. Основні напрями поліпшення умов праці.

Нормування праці в ресторанному господарстві. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Загальні поняття про систему норм праці, що використовуються на підприємствах. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.

Принципи, які покладені в основу нормування праці. Методи нормування праці – аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосування у закладах ресторанного господарства.

Класифікація витрат робочого часу. Склад та характеристика робочого часу – часу роботи та часу перерв. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу. Характеристика регламентованих та нерегламентованих перерв. Поняття нормованих та ненормованих витрат робочого часу.

Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.

Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу.

Методи безпосередніх вимірювань часу та момент них спостережень. Етапи та методика проведення фотографії робочого часу. Порядок складання фактичного та нормативного (проектованого) балансів робочого часу. Аналіз результатів спостережень фотографії робочого часу. Розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу.

Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Поняття та мета проведення хронометражу. Характеристика методів та основних етапів здійснення хронометражу. Методика та техніка проведення хронометражу. Обробка та аналіз хронометражних спостережень.

Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 26

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні (лабораторні)	самостійна робота	усього	лекції	практичні (лабораторні)	самостійна робота
МОДУЛЬ 1								
Змістовий модуль 1. Розвиток готельного та ресторанного господарства								
Тема 1. Історія розвитку готельного господарства в Україні та світі	6	2	2	2	-	-	-	-
Тема 2. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	6	2	2	2	-	-	-	-
Тема 3. Організаційно-правові основи діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 4. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 5. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 6. Архітектура та інтер'єр у готельному та ресторанному господарстві	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 7. Функціональна організація приміщень підприємства готельного господарства	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 8. Організація не житлових груп приміщень	7	2	1	4	-	-	-	-
Тема 9. Організація приміщень житлової групи	7	2	1	4				
Модульний контроль 1	1	-	1	-	-	-	-	-
Разом за змістовий модуль 1	67	18	17	32	-	-	-	-
Змістовий модуль 2. Організація технологічних процесів в готелі та ресторані								
Тема 10. Теоретичні основи сервісної діяльності	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 11. Організація роботи служби прийому і розміщення	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 12. Організація та технологія бронювання послуг	6	2	2	2	-	-	-	-
Тема 13. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування	6	2	2	2	-	-	-	-
Тема 14. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 15. Анімаційні послуги в готелях	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 16. Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарств при готелях	8	2	2	4	-	-	-	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 27

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні (лабораторні)	самостійна робота	усього	лекції	практичні (лабораторні)	самостійна робота
Модульний контроль 2	1	-	1	-	-	-	-	-
Разом за змістовий модуль 2	53	14	15	24	-	-	-	-
РАЗОМ ЗА МОДУЛЬ 1	120	32	32	56	-	-	-	-
МОДУЛЬ 2								
Змістовий модуль 1. Організація постачання та матеріально-технічного оснащення готелю та ресторані								
Тема 17. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готелі	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 18. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 19. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 20. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готелі	10	2	2	6	-	-	-	-
Тема 21. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	10	2	2	6				
Тема 22. Сучасні інформаційні технології в готелях	14	4	4	6				
Тема 23. Управління безпекою готелю	13	4	3	6				
Модульний контроль 3	1	-	1	-	-	-	-	-
Разом за змістовий модуль 1	72	18	18	36	-	-	-	-
Змістовий модуль 2. Операційна діяльність готелю та ресторану								
Тема 24. Експлуатаційна діяльність готелю	14	4	4	6	-	-	-	-
Тема 25. Ціноутворення в готельному бізнесі	14	4	4	6	-	-	-	-
Тема 26. Управління персоналом в готелі	11	4	3	4	-	-	-	-
Тема 27. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	8	2	2	4	-	-	-	-
Модульний контроль 4	1	-	1	-	-	-	-	-
Разом за змістовий модуль 2	48	14	14	20	-	-	-	-
РАЗОМ ЗА МОДУЛЬ 2	120	32	32	56	-	-	-	-
ВСЬОГО	240	64	64	112	-	-	-	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 28

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
МОДУЛЬ 1			
Змістовий модуль 1. Розвиток готельного та ресторанного господарства			
1	Тема 1. Історія розвитку готельного господарства в Україні та світі	2	-
2	Тема 2. Історія розвитку закладівресторанного господарства	2	-
3	Тема 3. Організаційно-правові основи діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	2	-
4	Тема 4. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу	2	-
5	Тема 5. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	2	-
6	Тема 6. Архітектура та інтер'єр у готельному та ресторанному господарстві	2	-
7	Тема 7. Функціональна організація приміщень підприємства готельного господарства	2	-
8	Тема 8. Організація не житлових груп приміщень	1	-
9	Тема 9. Організація приміщень житлової групи	1	
10	Модульний контроль 1	1	-
Змістовий модуль 2. Організація технологічних процесів в готелі та ресторани			
11	Тема 10. Теоретичні основи сервісної діяльності	2	-
12	Тема 11. Організація роботи служби прийому і розміщення	2	-
13	Тема 12. Організація та технологія бронювання послуг	2	-
14	Тема 13. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування	2	-
15	Тема 14. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі	2	-
16	Тема 15. Анімаційні послуги в готелях	2	-
17	Тема 16. Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарств при готелях	2	-
18	Модульний контроль 2	1	-
РАЗОМ ЗА МОДУЛЬ 1		32	-
МОДУЛЬ 2			
Змістовий модуль 1. Організація постачання та матеріально-технічного оснащення готелю			
1	Тема 17. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готелі	2	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 29

2	Тема 18. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	-
3	Тема 19. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	2	-
4	Тема 20. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готелі	2	-
5	Тема 21. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	2	
6	Тема 22. Сучасні інформаційні технології в готелях	4	
7	Тема 23. Управління безпекою готелю	3	
8	Модульний контроль 1	1	-
Змістовий модуль 2. Операційна діяльність готелю			
9	Тема 24. Експлуатаційна діяльність готелю	4	-
10	Тема 25. Ціноутворення в готельному бізнесі	4	-
11	Тема 26. Управління персоналом в готелі	3	-
12	Тема 27. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	2	-
13	Модульний контроль 2	1	-
РАЗОМ ЗА МОДУЛЬ 2		32	-
РАЗОМ		64	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 30

6. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
МОДУЛЬ 1			
Змістовий модуль 1. Розвиток готельного та ресторанного господарства			
1	Тема 1. Історія розвитку готельного господарства в Україні та світі 1. Історія розвитку готельного господарства в стародавні часи. 2. Вплив науково-технічного прогресу на розвиток готельного господарства. 3. Сучасний стан розвитку світового готельного господарства. 4. Готельне господарство стародавньої Русі. 5. Розвиток готельного господарства в Україні. 6. Розвиток готельного господарства в Києві. 7. Тенденції розвитку готельного господарства в Україні.	2	-
2	Тема 2. Історія розвитку закладів ресторанного господарства 1. Охарактеризуйте виникнення перших закладів харчування. 2. Дослідіть розвиток кулінарної справи після падіння Римської імперії. 3. Укажіть особливості обслуговування в епоху Середньовіччя. 4. Дайте характеристику сфери харчування на території Київської Русі. 5. Визначте історичні віхи виникнення мистецтва кавоваріння. 6. Назвіть аспекти популяризації перших чайних закладів. 7. З'ясуйте роль М. Буланже в розвитку ресторанної індустрії. 8. Розкрийте принципи наукової організації праці Ж. Ескоф'є. 9. Дослідіть внесок кулінарних митців в еволюцію ресторанної справи. 10. Розкрийте значення закладів харчування для індустрії туризму. 11. Дайте класифікацію підприємств харчування. 12. Охарактеризуйте специфічні ознаки підприємств харчування для туристів	2	-
3	Тема 3. Організаційно-правові основи діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства 1. Загальне законодавство, що регулює сферу послуг. 2. Галузеве законодавство. 3. Стандартизація готельної індустрії.	4	-
4	Тема 4. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу 1. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства 2. Цільові ринки як основа концепції готелю 3. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства 4. Закордонний досвід типізації підприємств готельного господарства.	4	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025 Арк 59 / 31
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	

	5. Склад і кількість приміщень готельного господарства. 6. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення		
5	Тема 5. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства 1. Особливості аналізу виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. 2. Характеристика факторів, що впливають на формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. 3. Характеристика функцій, які виконують заклади ресторанного господарства. 4. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. 5. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.	4	-
6	Тема 6. Архітектура та інтер'єр у готельному та ресторанному господарстві 1. Архітектура у готельному господарстві. 2. Інтер'єр. Основні поняття і вимоги. 3. Інтер'єр як художня композиція. 4. Основні поняття і вимоги до інтер'єру. 5. Особливості сучасного інтер'єру в готельному господарстві. 6. Прийоми інтер'єрних рішень у приміщеннях готельного господарства.	4	-
7	Тема 7. Функціональна організація приміщень підприємства готельного господарства 1. Основне призначення приміщень готельного господарства. 2. Склад і кількість приміщень готельного господарства. 3. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення.	4	-
8	Тема 8. Організація не житлових груп приміщень 1. Організація приміщень адміністрації. 2. Організація приміщень вестибюльної групи. 3. Організація приміщень господарського і складського призначення. 4. Організація приміщень адміністрації. 5. Організація приміщень культурно-масового призначення. 6. Організація приміщень спортивно-рекреаційного обслуговування	4	-
9	Тема 9. Організація приміщень житлової групи 1. Основне призначення приміщень готельного господарства. 2. Характеристика типів номерів та основні вимоги до організації номерного фонду. 3. Організація приміщень побутового обслуговування. 4. Характеристика і основні вимоги до коридорів, холів, віталень.	4	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 32

Змістовий модуль 2. Організація технологічних процесів в готелі та ресторані				
10	Тема 10. Теоретичні основи сервісної діяльності 1. Особливості обслуговування споживачів готельних послуг різних категорій. 2. Готельна послуга як складова сфери послуг. 3. Поняття технології гостинності. 4. Концепції гостинності. 5. Уніфікація готельних послуг.	4	-	
11	Тема 11. Організація роботи служби прийому і розміщення 1. Організація прийому і розміщення туристів. 2. Порядок документального оформлення гостя на підприємстві готельного господарства. 3. Організація бронювання місць на підприємстві готельного господарства. 4. Організація роботи служби обслуговування. 5. Відповідальність підприємств готельного господарства за збереження майна.	4	-	
12	Тема 12. Організація та технологія бронювання послуг 1. Порядок прийому туристів в підприємстві готельного господарства. 2. Порядок документального оформлення туриста в підприємстві готельного господарства.	2	-	
13	Тема 13. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування 1. Підготовка номерного фонду до поселення мешканців. 2. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, технологія їх надання. 3. Організація виїзду гостей. 4. Значення інформаційного обслуговування для підвищення рівня готельного сервісу. 5. Характеристика і організація інформаційних послуг. 6. Організація роботи служби телефонного зв'язку.	2	-	
14	Тема 14. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі 1. Безкоштовні додаткові послуги і організація їх надання в готельному господарстві. 2. Платні додаткові послуги і організація їх надання в готельному господарстві. 3. Організація надання транспортних послуг для гостей готелю.	4	-	
15	Тема 15. Анімаційні послуги в готелях 1. Анімаційні послуги в готелях. 2. Сутність готельної анімації, її риси, функції. 3. Технологія анімаційного процесу. 4. Проектування анімаційних програм.	4	-	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 33

16	Тема 16. Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарств при готелях 1. Класифікація організаційних форм обслуговування споживачів. 2. Методи обслуговування: а) характеристика форм самообслуговування; б) характеристика форм обслуговування офіціантами. 3. Організація додаткових послуг в ЗРГ	4	-
РАЗОМ ЗА МОДУЛЬ 1		56	-
МОДУЛЬ 2			
Змістовий модуль 1. Організація постачання та матеріально-технічного оснащення готелю			
1	Тема 17. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готелі 1.Завдання організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. 2. Основні джерела постачання продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів у сучасних умовах. 3. Система організації продовольчого постачання. 4.Методика розрахунку потреб у продовольчих товарах і матеріально-технічних засобах. 5. Номенклатура предметів матеріально-технічного забезпечення. 6. Розрахунок потреб у матеріально-технічних засобах. 7. Планування продовольчого і матеріально-технічного постачання.	4	-
2	Тема 18. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства 1. Що включається до вимог щодо безпеки послуг? 2. Що включається до вимог щодо екологічності послуг? 3. Які нормативні документи встановлюють класифікацію послуг, загальні вимоги до якості та безпеки послуг, що здійснюються у сфері ресторанного господарства? 4. Назвіть структурні елементи матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства для організації обслуговування споживачів. 5. Які Ви знаєте види устаткування, що використовуються для здійснення процесів обслуговування споживачів? 6. Дайте характеристику та визначте призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду, який має утилітарне, функціональне та декоративне призначення. 7. Охарактеризуйте сучасні тенденції (європейські та вітчизняні) у розмірах, місткості та призначенні утилітарного, функціонального та декоративного посуду та наборів. 8. Дайте характеристику асортименту посуду із скла і його сполук іноземних виробників, які функціонують на ринку України.	4	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 34

3	Тема 19. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства 1. Дайте відповідне визначення термінам: послуга; процес обслуговування; умови обслуговування; якість послуги; безпека послуги; екологічність послуги. 2. На які види підрозділяються послуги, які надаються споживачам закладами ресторанного господарства різних типів та класів та громадянами підприємцями? 3. Що включається до вимог щодо безпеки послуг? 4. Що включається до вимог щодо екологічності послуг? 5. Які нормативні документи встановлюють класифікацію послуг, загальні вимоги до якості та безпеки послуг, що здійснюються у сфері ресторанного господарства? 6. Назвіть структурні елементи матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства для організації обслуговування споживачів. 7. Які Ви знаєте види устаткування, що використовуються для здійснення процесів обслуговування споживачів? 8. Дайте характеристику та визначте призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду, який має утилітарне, функціональне та декоративне призначення. 9. Дайте характеристику основним та додатковим наборам та визначить їх призначення. 10. Охарактеризуйте дерев'яний посуд та набори і визначте сферу їх застосування. 11. Охарактеризуйте посуд і набори з полімерних матеріалів, їх перевагу і недоліки та визначте сферу їх використання. 12. Дайте характеристику посуду з фольги та картону з фольгою і визначте сферу їх застосування. 13. Дайте характеристику асортименту посуду із скла і його сполук іноземних виробників, які функціонують на ринку України. 14. Здійсніть класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 15. Охарактеризуйте загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різного формату. 16. Охарактеризуйте техніку обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та її складові елементи. 17. Які особливості має організація роздавальної зони в ресторанах з різними методами обслуговування споживачів? 18. Які існують особливості компоновочного вирішення розміщення зони роздачі з урахуванням закордонного досвіду? 19. Назвіть черговість подання споживачеві «Борщу українського з пампушками». 20. Особливості подання тартинок. 21. Правила подавання других страв на порційних сковорідках. 22. Правила подавання других гарячих страв за допомогою приставних (підсобних) столиків у залі ресторану. 23. Правила подавання других страв у керамічних горщиках.	4	-
---	---	---	---

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 35

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 36

4	Тема 20. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готелі 1. Система холодного і гарячого водопостачання та їх технічна експлуатація. 2. Система каналізації, правила користування. 3. Система опалення. Шляхи економії тепла. 4. Система вентиляції. 5. Ліфтове господарство і його експлуатація. 6. Засоби внутрішнього зв'язку в готельному господарстві.	6	-
5	Тема 21. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства 1. Назвіть класифікаційні ознаки бенкетів. 2. Які існують особливості в організації підготовчої роботи бенкетів? 3. Особливості зустрічі гостей та правил подавання аперитиву. 4. Які варіанти оформлення бенкетних столів квітами Ви знаєте? Охарактеризуйте їх. 5. Які Ви знаєте варіанти подавання аперитиву? 6. Які складові процесу обслуговування бенкетів та прийомів? 7. У чому полягає різниця в сервіровці столу для бенкету з повним та частковим обслуговуванням офіціантами? 8. Вимоги, які висуваються до обслуговуючого персоналу на бенкеті-чаї. 9. Що таке дипломатичний протокол? 10. Як класифікуються дипломатичні прийоми? 11. Назвіть складові підготовчої роботи з організації прийому. 12. Визначте основні правила складання схеми розміщення гостей за бенкетним столом. 13. Які особливості має меню залежно від виду бенкету прийому? 14. Яка черговість сервірування одного куверту на банкеті прийомі? 15. Як розподіляється робота між офіціантами на бенкеті-прийомі з розсадкою? 16. Вкажіть черговість обслуговування учасників бенкету-прийому з розсадкою. 17. Які Ви знаєте варіанти подавання гарячих напоїв власного виробництва під час обслуговування на банкеті-прийомі? 18. Який напій подають гостям на бенкетах-прийомах без розсадки наприкінці обслуговування? 19. Назвіть правила поведінки офіціантів під час промов, тостів. 20. Вкажіть особливості оформлення пляшок з червоним сухим вином при сервіруванні фуршетних столів. 21. Особливості прикрашання фуршетних столів квітами та іншими аксесуарами. 22. Особливості розміщення посуду зі стравами на фуршетному столі. 23. Правила подавання гарячих страв та гарячих напоїв на бенкеті-фуршеті. 24. Правила подавання аперитивів на бенкеті-фуршеті.	6	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 37

6	Тема 22. Сучасні інформаційні технології в готелях 1. Вплив інформаційних технологій на управління готелем. 2. Автоматизація управління діяльністю готелю (автоматизація процесів планування, обліку і управління основних напрямків діяльності готелю). 3. Інформаційний центр у готелі. 4. Нічний аудит. Інформаційні потоки в системі управління готелем. 5. Сучасні системи Інтернет-бронювання.	6	
7	Тема 23. Управління безпекою готелю 1. Комплекс технічних засобів безпеки. 2. Технічна міцність будинку готелю. 3. Охорона праці і техніка безпеки в готелях. Економічна безпека готелю. 4. Показники та індикатори економічної безпеки готелю. 5. Класифікація та оцінка економічної безпеки готелів. 6. Економічні підходи до підвищення рівня безпеки готелю.	6	
Змістовий модуль 2. Операційна діяльність готелю			
8	Тема 24. Експлуатаційна діяльність готелю 1. Сутність і значення економічної ефективності готелю. 2. Основні джерела формування бази даних для аналізу показників експлуатаційної програми готелю. 3. Показники експлуатаційної (виробничої) програми готелю. 4. Ефективність використання ресурсів готелем (базові показники ефективності). 5. Витрати готелів і їхні види.	6	-
9	Тема 25. Ціноутворення в готельному бізнесі 1. Ціноутворення в готельному бізнесі. 2. Особливості ціноутворення в готелях. 3. Методи формування цін в готелях. 4. Структура вартості послуг розміщення. 5. Практика використання цінових знижок та спеціальних тарифів в Україні та за кордоном.	6	-
10	Тема 26. Управління персоналом в готелі 1. Особливості організації праці в готельному господарстві. 2. Професійно-кваліфікаційна структура працівників. 3. Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства. 4. Групи працівників залежно від функцій, що виконуються в готельному господарстві. 5. Форми організації праці на підприємствах, їх характеристика. 6. Функції, принципи та структура управління персоналом готелю. 7. Основні напрямки роботи кадрової служби готелю у сучасних умовах. 8. Оцінка і стимулювання праці персоналу. 9. Методи визначення потреби в персоналі.	4	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 38

11	Тема 27. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства 1. У чому полягають основні завдання технічного нормування? 2. Які є різновиди норм праці? Дайте їм характеристику. 3. З чого складається оперативний час і на що він витрачається працівником? 4. Які витрати робочого часу включаються до норми часу на виготовлення страви або виробу? 5. Які ви знаєте види спостережень витрат робочого часу робітника та часу використання устаткування? 6. Які ви знаєте коефіцієнти використання устаткування? Відтворіть алгоритми їх розрахунку. 7. Що таке хронометраж робочого часу? Яка сфера його застосування? 8. Зазначте правила здійснення його та обробки результатів. 9. Які ви знаєте різновиди графіків виходу на роботу в закладах ресторанного господарства? 10. Які ви знаєте види робочого дня в закладах ресторанного господарства? 11. Які ви знаєте основні напрями наукової організації праці? 12. Які ви знаєте норми штучного освітлення для виробничих приміщень закладів ресторанного господарства? 13. Що таке коефіцієнт природного освітлення та як він визначається? 15. Які значення він приймає для різних груп приміщень? 16. Які ви знаєте різновиди дисципліни праці? 17. Які наслідки виникають при суворому порушенні технологічної дисципліни виробництва? 18. Як розраховується інтегральний показник атестації робочих місць? 19. Дайте характеристику кожному з етапів атестації робочих місць. 20. Намалюйте схему проведення АРМ. 21. Дайте характеристику системі оцінки одиничних показників при проведенні АРМ. 22. При яких числових значеннях інтегрального показника робоче місце може бути атестоване? 23. При яких числових значеннях інтегрального показника робоче місце вважається неатестованим? 24. При яких числових значеннях інтегрального показника робоче місце вважається неатестованим і підлягає ліквідації або модернізації?	4	-
	РАЗОМ ЗА МОДУЛЬ 2	56	-
	РАЗОМ	112	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 39

7. Індивідуальні самостійні завдання

Напрямок 1: “Сучасний стан готельного господарства України: регіональний аспект (на прикладі регіону)”

Мета - оволодіння методикою формування бази даних засобів розміщення певного регіону України та навичками аналізу регіонального ринку готельних послуг.

Зміст дослідження:

1. Характеристика регіону
2. Характеристика регіонального ринку готельних послуг
3. Характеристика інших засобів розміщення

Для виконання індивідуального науково-дослідного завдання “Сучасний стан готельного господарства України: регіональний аспект (на прикладі _____ регіону)” рекомендується використовувати дані щодо готельної бази регіонів України (за варіантами):

1. Вінницького;
2. Волинського;
3. Дніпропетровського;
4. Донецького;
5. Житомирського;
6. Закарпатського;
7. Запорізького;
8. Івано-Франківського;
9. Київського;
10. Кіровоградського;
11. Луганського;
12. Львівського;
13. Миколаївського;
14. Одеського;
15. Полтавського;
16. Рівненського;
17. Сумського;
18. Тернопільського;
19. Харківського;
20. Херсонського;
21. Хмельницького;
22. Черкаського;
23. Чернівецького;
24. Чернігівського.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 40

Напрямок 2: «Ретроспективний аналіз розвитку гостинності»

Мета-закріплення компетенцій в області історії розвитку готельного господарства та гостинності в цілому

1. Історія розвитку гостинності: стародавній період (IV тисячоліття до н.е. – 476 р. н.е.).
2. Історія розвитку гостинності: середній період (V – XV вв н.е.).
3. Історія розвитку гостинності: XVI – XVII століття.
4. Історія розвитку гостинності: XVIII століття.
5. Історія розвитку гостинності: XIX століття.
6. Історія розвитку гостинності: XX століття.
7. Піонери готельно-ресторанного бізнесу США (Еслфорд Статлер, Маріот, Хілтон, Андерсен та ін.).
8. Розвиток кулінарного мистецтва.
9. Поява перших ресторанів у Франції.
10. Історія та умови виникнення „Поварської книги”.
11. Порівняльна характеристика постійних дворів на Русі і в США.
12. Цезарь Рітц: його внесок у розвиток готельної справи і в організацію гостинності в засобах розміщення.
13. Концепція готелів і гостинності.
14. Міжнародна і національна системи типології засобів розміщення.
15. Обслуговування в готелях: фази готельного обслуговування, класи обслуговування, рівні обслуговування (міжнародні й національні).
16. Клінінгові технології та нормативна хронологія клінінгових нормативних операцій.
17. Використання новітніх прогресивних методів реєстрації клієнтів у засобах розміщення.
18. Проблеми і перспективи уніфікації технології готельних послуг.
19. Особливості методів обслуговування туристів: російський, англійський, французький, німецький методи і метод США.
20. Основні й додаткові послуги в готельному господарстві: історія, проблеми, перспективи розвитку

8. Методи навчання

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються методи навчання, що сприяють досягненню відповідних програмних результатів.

Результат навчання	Методи навчання
РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 41

Результат навчання	Методи навчання
	– Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності, об'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 42

Результат навчання	Методи навчання
РН 8. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 43

Результат навчання	Методи навчання
	ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 44

Результат навчання	Методи навчання
	– Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
РН 22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)

9. Методи контролю

Перевірка досягнення програмних результатів навчання здійснюється з використанням наступних методів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 45

Результат навчання	Методи контролю
РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності, об'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 8. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 46

Результат навчання	Методи контролю
	– Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 47

Результат навчання	Методи контролю
РН 15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 48

Результат навчання	Методи контролю
	– Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
РН 22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен

10. Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Державному університеті «Житомирська політехніка» та розподілу балів, що наведений нижче.

Система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни включає:

– поточний, модульний та підсумковий контроль – для здобувачів денної форми здобуття вищої освіти.

Поточний контроль проводиться для оцінювання рівня засвоєння знань, формування умінь і навичок здобувачів вищої освіти впродовж вивчення ними матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять.

Модульний контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за модуль (змістові модулі) навчальної дисципліни. Модульний контроль проводиться під час навчального заняття після завершення вивчення матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Модульний контроль здійснюється у формі тестування.

Підсумковий контроль проводиться для підсумкового оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни. Підсумковий контроль у формі заліку проводиться у першому семестрі, у формі екзамену – у другому семестрі вивчення навчальної дисципліни. Процедура складання заліку та екзамену визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025 Арк 59 / 49
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	

Розподіл балів з навчальної дисципліни

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр
	денна форма
Семестр 1	
Для здобувачів денної форми здобуття вищої освіти	
Виконання завдань поточного контролю	60
Виконання завдань модульного контролю	40
Підсумкова семестрова оцінка	100
Семестр 2	
Для здобувачів денної форми здобуття вищої освіти	
Виконання завдань поточного контролю	60
Виконання завдань модульного контролю	40
Підсумкова семестрова оцінка	100

Розподіл балів за виконання завдань поточного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Семестр 1		
Виконання завдань під час навчальних занять	54	-
Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань	6	-
Виконання науково-дослідної роботи та інших видів робіт (додаткові – заохочувальні бали):		
1. Участь у студентських предметних олімпіадах, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, грантах	5 до 10	-
2. Підготовка тез доповідей наукових конференцій	до 5	
3. Участь у засіданнях наукового гуртка	5	
4. Участь у вебінарах професійних організацій та стейкхолдерів		
5. Інші види робіт (участь у науково-дослідних роботах кафедри)	до 10	
Разом за виконання завдань поточного контролю	60	60
Семестр 2		
Виконання завдань під час навчальних занять	54	-
Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань	6	-
Виконання науково-дослідної роботи та інших видів робіт (додаткові – заохочувальні бали):		
1. Участь у студентських предметних олімпіадах, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, грантах	5 до 10	-
2. Підготовка тез доповідей наукових конференцій	до 5	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 50

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
3. Участь у засіданнях наукового гуртка 4. Участь у вебінарах професійних організацій та стейкхолдерів 5. Інші види робіт (участь у науково-дослідних роботах кафедри)	5 до 10	
Разом за виконання завдань поточного контролю	60	60

Розподіл балів за виконання завдань під час навчальних занять

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Семестр 1		
Відповіді (виступи) на заняттях	1	-
Участь у дискусії	0,5	-
Виконання тестових завдань	0,5	-
Відвідування лекційних занять	1	-
Виконання та захист практичних завдань, вправ, кейсів	1	-
Відповіді (виступи) на заняттях	1	-
Разом за виконання завдань під час навчальних занять	4	-
Семестр 2		
Відповіді (виступи) на заняттях	1	-
Участь у дискусії	0,5	-
Виконання тестових завдань	0,5	-
Відвідування лекційних занять	1	-
Виконання та захист практичних завдань, вправ, кейсів	1	-
Відповіді (виступи) на заняттях	1	-
Разом за виконання завдань під час навчальних занять	4	-

З метою застосування цілих чисел для оцінювання результатів роботи здобувачів під час навчальних занять протягом семестру може використовуватися 100-бальна шкала оцінювання щодо кожного окремо виду робіт. Розрахунок загальної кількості балів, які здобувач може набрати за результатами роботи під час навчальних занять за семестр, проводиться за формулою:

$$P_{\text{НЗ}} = \sum (P_i \times BK_i) \times K_{\text{НЗ}}, \quad (1)$$

де $P_{\text{НЗ}}$ – загальна кількість балів, набраних здобувачем за виконання завдань під час навчальних занять за семестр;

P_i – кількість набраних здобувачем балів за семестр за виконання i -го виду

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 51

робіт під час навчальних занять (за 100-бальною шкалою);

BK_i – ваговий коефіцієнт за виконання i -го виду робіт під час навчальних занять. Значення вагових коефіцієнтів розраховуються шляхом ділення кількості балів, яка передбачена за виконання окремого виду робіт під час навчальних занять, на сумарну кількість балів за виконання усіх видів робіт під час навчальних занять за семестр;

K_{H3} – коригувальний коефіцієнт, який визначається шляхом ділення кількості балів, що передбачена за виконання завдань під час навчальних занять за семестр, на 100 балів.

Розподіл балів за виконання завдань модульного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти	Кількість балів за семестр
Семестр 1	
Виконання завдань модульного контролю 1	20
Виконання завдань модульного контролю 2	20
Разом за виконання завдань модульного контролю	40
Семестр 2	
Виконання завдань модульного контролю 1	20
Виконання завдань модульного контролю 2	20
Разом за виконання завдань модульного контролю	40

Якщо здобувач денної форми здобуття вищої освіти протягом семестру виконав необхідні для досягнення результатів навчання з дисципліни завдання, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни та/або відповідними методичними рекомендаціями, склав модульний контроль і набрав у сумі 60 балів або більше, він може погодити дану оцінку в електронному кабінеті і вона стане семестровою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни.

Якщо здобувач денної форми здобуття вищої освіти протягом семестру виконав необхідні для досягнення результатів навчання з дисципліни завдання, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни та/або відповідними методичними рекомендаціями, і набрав 60 балів або більше та бажає покращити свій результат успішності, він проходить процедуру підсумкового контролю. Набрані бали за виконання завдань підсумкового контролю, а також бали за поточний контроль сумуються і формується семестрова оцінка з навчальної дисципліни. Бали, які здобувач вищої освіти набрав за виконання завдань модульного контролю, при цьому не враховуються під час розрахунку семестрової оцінки з навчальної дисципліни.

На залік з навчальної дисципліни, яка вивчається впродовж двох семестрів, виносяться ключові питання з першого семестру вивчення навчальної

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 52

дисципліни. На екзамен з навчальної дисципліни, яка вивчається впродовж двох семестрів, виносяться ключові питання з усієї навчальної дисципліни.

Здобувач вищої освіти допускається до процедури семестрового підсумкового контролю, якщо протягом семестру виконав необхідні для досягнення результатів навчання з дисципліни завдання, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни та/або відповідними методичними рекомендаціями, і за поточний контроль у сумі набрав 36 балів або більше.

Якщо здобувач вищої освіти протягом семестру за результатами поточного контролю набрав 25–35 балів, він отримує право за власною заявою опанувати окремі теми (змістові модулі) навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми. Вивчення окремих складових навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, здійснюється у вільний від занять здобувача вищої освіти час.

Якщо здобувач вищої освіти протягом семестру за результатами поточного контролю набрав від 0 до 24 балів (включно), він вважається таким, що не виконав вимоги робочої програми навчальної дисципліни та має академічну заборгованість.

Процедура надання додаткових освітніх послуг здобувачу вищої освіти з метою вивчення навчального матеріалу дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, визначена у Положенні про надання додаткових освітніх послуг здобувачам вищої освіти в Державному університеті «Житомирська політехніка».

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача вищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо). Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем вищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 53

Шкала оцінювання

Шкала ЄКТС	Національна шкала		100-бальна шкала
	Екзамен	Залік	
A	Відмінно	Зараховано	90-100
B	Добре	Зараховано	82-89
C			74-81
D	Задовільно	Зараховано	64-73
E			60-63
FX	Незадовільно	Не зараховано	35-59
F			0-34

11. Глосарій

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
1	Агротель	Agrohotel
2	Акваторія	Aquahotel
3	Американський план	American plan
4	Американський сніданок	American breakfast
5	Аналогічні готелям засоби розміщення	Similar to hotels accommodation facilities
6	Англійський сніданок	English breakfast
7	Анімаційна команда	Animation team
8	Анімаційна програма	Animation program
9	Анкета	Application form
10	Анулювання	Cancellation
11	Апартамент	Apartment
12	Апартамент-готель	Apartment-hotel
13	Багатомісний номер	Multi-bed room
14	База відпочинку	Recreation center
15	База даних клієнтів	Customer database
16	Бар	Bar
17	Безбар'єрне середовище	Barrier-free environment
18	Бермудський план	Bermuda Plan
19	Бізнес-готель	Business hotel
20	Бізнес-центр	Business center
21	Білизна постільна	Bed linen
22	Блок місць	Block of seats
23	Ботель	Bothel
24	Бронювання	Reservation
25	Бронювання з виставленням рахунку	Booking with invoicing

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 54

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
26	Бронювання з попередньою оплатою	Booking with advance payment
27	Бронювання під гарантію підприємства	Booking under the company's guarantee
28	Бронювання під гарантію кредитної карти	Booking under the guarantee of a credit card
29	Будинок відпочинку	House of rest
30	Бунгало	Bungalow
31	Бюро обслуговування	Service Bureau
32	Велнес	Wellness
33	Вестибюль готелю	Lobby of the hotel
34	Вид на море, гори, сад	View of the sea, mountains, garden
35	Відмова від бронювання послуг	Refusal to book services
36	Вілла	Villa
37	Вітальня	Living room
38	Гарантоване бронювання	Guaranteed reservation
39	Гарні-готель	Garni Hotel
40	Гірський притулок	Mountain shelter
41	Гостинність	Hospitality
42	Готелі-казино	Casino hotels
43	Готель	Hotel
44	Готель-лідо	Hotel-lido
45	Готель-люкс	Luxury hotel
46	Готельна анімація	Hotel animation
47	Готельні індустрія	Hospitality industry
48	Готельна послуга	Hotel service
49	Готельний ланцюг	Hotel chain
50	Готельно-офісний центр	Hotel and office center
51	Готель-резиденція	Hotel-residence
52	Готель-шато	Hotel chateau
53	Групові тарифи	Group rates
54	Дитячий оздоровчий комплекс	Children's health complex
55	Дитячий табір	Children's camp
56	Додаткові послуги	Additional services Елементи фірмового стилю
57	Документальне оформлення гостя	Documentary registration of the guest
58	Дуплекс	Duplex
59	Експлуатаційна програма	Operational program
60	Елементи фірмового стилю	Corporate identity elements
61	Європейський план	European plan
62	Завантаження готелю	Loading the hotel
63	Замовлення	Order
64	Знижка	Discount
65	Зустріч-проводить	Meet and greet

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 55

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
66	Імідж	Image
67	Інтер'єр готелю	Hotel interior
68	Інтернет-бронювання	Online booking
69	Картка готелю	Hotel card
70	Категорія готелю	Hotel category
71	Кемпер	Camper
72	Керівник готелю	Hotel manager
73	Клуб-готель	Club Hotel
74	Комфорт	Comfort
75	Конгрес-готель	Congress Hotel
76	Консьєрж	Concierge
77	Континентальний сніданок	Continental breakfast
78	Конференц-зал	Conference hall
79	Корпоративні тарифи	Corporate rates
80	Круїзне судно	Cruise ship
81	Курортний готель	Resort hotel
82	Лікувально-оздоровчий комплекс	Medical and health complex
83	Лотель	Lotel
84	Міні-кухня	Kitchenette
85	Мотель	Motel
86	Напівпансіон	Half board
87	Негарантоване бронювання	Non-guaranteed booking
88	Номерний фонд	Number of rooms
89	Обслуговування	Service
90	Основний технологічний цикл	The main technological cycle
91	Основні готельні послуги	Basic hotel services
92	Палац-готель	Palace Hotel
93	Пансіон	Boarding house
94	Покоївка	Maid
95	Порт'єс	Receptionist
96	Президентський апартамент	Presidential apartment
97	Ресторан	Restaurant
98	Рецепція	Reception
99	Ротель	Rotel
100	Санаторій	Sanatorium
101	Сільський будинок	Village house
102	СПА	SPA
103	Спортивно-оздоровчий комплекс	Sports and recreation complex
104	Стандарт обслуговування	Service standard
105	Технологічна карта	Technological map
106	Тип номера	Room type

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 56

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
107	Транзитні готелі	Transit hotels
108	Усе включено	All inclusive, AI
109	Фермерський будинок	Farmhouse
110	Флайтель	Flytel
111	Флотель	Flotel
112	Хостел	Hostel
113	Шведський стіл	Buffet
114	Штрафні санкції	Penalties
115	Якість	Quality

12. Рекомендована література

Нормативно-правові акти

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» (чинний від 01.07.2004).
2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» (чинний від 01.07.2004).
3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (чинний від 01.07.2004).
4. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» (чинний від 01.10.2006).

Міждержавні стандарти

1. ГОСТ 30390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню. Загальні технічні умови».
2. ГОСТ 30523-97 «Послуги громадського харчування. Загальні вимоги».
3. ГОСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу».

Міжнародні стандарти – ISO/FDIS 9000

1. ISO/TC № 605 Системи менеджменту якості. Основоположні принципи і словник.
2. ISO/TC № 606 Системи менеджменту якості. Вимоги.
3. ISO/TC № 607 Системи менеджменту якості. Настанови щодо поліпшення показників.

Інші нормативні документи

1. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг/ (Наказ Держтурадміністрації України № 19 від 16.03.04).

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 57

2. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) - № 297 від 15.03.2006-08-02.

3. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг (Наказ Держстандарту №37 від 27.01.1999, зареєстровано у Мінюсті 15.04.1999 за №236/3529).

Основна література

1. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. Посібник Вінниця: Едельвейс і К, 2015. – 580 с. Режим доступу: https://tourlib.net/books_ukr/levycka.htm

2. Олійник О.В., Тарасюк Г.М., Климчук А.О., Любченко В.В., Каленська В.П., Горшкова Л.О., Ярмолук Д.І., Жабровець Л.Л., Тишко Д.Ф. Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2024. – 535 с. https://library.ztu.edu.ua/page_lib.php

3. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с. https://library.ztu.edu.ua/page_lib.php

4. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2006. – 494 с.

5. Головка О.М. Організація готельного господарства: навчальний посібник: Кондор. – 2018. - 338 с.

6. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с. https://library.ztu.edu.ua/page_lib.php

7. Климчук А. Мотивація та стимулювання персоналу в ефективному управлінні підприємством та підвищенні інноваційної діяльності / Климчук А., Михайлов А. // Маркетинг і менеджмент інновацій. – 2018. – №1. – С. 218–234. Режим доступу: <https://essuir.sumdu.edu.ua/handle/123456789/68605>

8. Климчук А.О. Сучасні підходи мотивації та стимулювання персоналу в ефективному управлінні підприємством / Климчук А.О. // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2018. – № 2. – С.180–184.

9. Климчук А.О. Механізм формування конкурентоспроможності готельних підприємств / Левицька І.В., Климчук А.О. // Науковий журнал «Бізнес інформ» №9 (488). - 2018. – С. 238 – 246.

10. Ковешніков В. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник, видавництво Кондор. – 2020. – 752 с.

11. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 58

12. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.

13. Чепурда Л.М., Танько К.М., Куракін О.Б. Організація готельного господарства: теорія і практика. – Навчальний посібник: Видавництво ЧДТУ., 2015. - 433 с.

14. Klymchuk A., Postova V., Moskvichova O., Hryhoruk I. Crisis Management of Restaurant Business in Modern Conditions. Journal of Environmental Management and Tourism, (Volume XII, Summer), 4 (52) С. 977-985. Режим доступу: <https://journals.aserspublishing.eu/jemt/issue/view/217>

Допоміжна література

1. Мунін Г.Б., Змішов А.О., Зінов'єв Г.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб./За редакцією членакор. НАН України, д.е.н., професора Дорогунцова С.І. – К.: Ліра-К, 2005. – 520 с.

2. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. –К. Альтерпрес, 2009. – 447 с.

3. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч.посіб./За ред.проф. В. К. Федорченка, Л. Г. Лук'янова, Т. Т. Дорошенко, І. М. Мініч. - К.: Вища шк., 2001.

4. Klymchuk A. The labor assessment in forming the enterprise personnel's motivation. Науковий вісник Національного гірничого університету. Науково-технічний журнал. – 2018. – № 3 (165). – С. 152–159. Режим доступу: <https://nvngu.in.ua/index.php/ru/arkhiv-zhurnala/po-vypuskam/1607-2018/soderzhanie-3-2018>

5. Levytska I., Biletska N., Kotseruba V. Strategy of tourism development for the middle-sized town: from scenarios to strategic maps. Journal of Environmental Management and Tourism /– 2020. - Volume XI, Issue 6(46) – С. 1445-1454 Режим доступу: <https://journals.aserspublishing.eu/jemt/article/view/5532>

6. Levytska I.V. Current situation of the tourist industry in Ukraine: problems of development and ways of improvement / Mykytsei T.D. / Науковий журнал НУБіП України «Біоекономіка і аграрний бізнес» ТОМ 11, . №1 – 2020 с.67-75 <http://journals.nubip.edu.ua/index.php/Bioeconomy/issue/view/597>

13. Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://hotels24.ua/all_shares/.

2. Інформація про туристичні виставки в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.autoexpo.ua/ex/toursalon/, www.uitt-kiev.com.

3. Журнал «Ресторанний і готельний бізнес» – Режим доступу: http://creapro.ua/public/downloads/files/hrb4_2010.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/242.00.1/Б/ ОК 31 -2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 59 / 59

4. Журнал «Готельний і ресторанний бізнес» – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/>
5. Журнал «HOTEL» – Режим доступу: <http://hotelrest.com.ua/>
6. Ліга Закон [Електронний ресурс]. – Режим доступу :www.liga.net
7. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу :www.nau.kiev.ua.
8. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу :www.world-tourism.org.
9. Офіційний сайт державної служби туризму й курортів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу :www.tourism.gov.ua.
10. Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.mincult.gov.ua.
11. Посилання на сайти офіційних туристичних організацій за країнами світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу :www.towd.com.
12. Посилання на сайти, присвячені туризму, за країнами [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.123world.com/index.html.
13. Прем'єр Готелі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.premier-hotels.com.ua/ua.html>.
14. Сайт державної туристичної організації України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.tourism.gov.ua.
15. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступу : www.rada.gov.ua.
16. Туризм, готельний та ресторанний бізнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/research/>.
17. Туристична бібліотека [Електронний ресурс]. – Режим доступу :www.tourlib.columb.net.ua.
18. Українське право [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ukrpravo.com.ua.
19. CNN Hotels [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.cnnhotels.com>.

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

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

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

**** Номер випуску робочої програми навчальної дисципліни (наприклад, 1, 2, 3...).

***** Календарний рік, в якому викладається навчальна дисципліна (наприклад, 2024). Якщо навчальна дисципліна викладається протягом декількох років, то зазначається перший рік.