

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- 05.01/241.00.1/Б/ ОК18-2025
	Вирус	Звіт 0	Екземпляр № 1	Арх 20 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
бізнесу та сфер обслуговування

28 серпня 2025 р., протокол № 7

Голова Вченої ради



Галина Тарасюк
Галина ТАРАСЮК

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери 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
Альона КЛИМЧУК

Гарант освітньо-професійної
програми

Віталіна Каленська
Віталіна КАЛЕНСЬКА

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

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- 05.01/241.00.1/Б/ ОК18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 2

Робоча програма навчальної дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» затверджена Вченою радою факультету бізнесу та сфери обслуговування від 28 серпня 2025 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- 05.01/241.00.1/Б/ ОК18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 3

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 3	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Обов'язкова	
Модулів – 1	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		3-й	-
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		6-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 5 самостійної роботи – 3	Освітній ступінь «бакалавр»	Лекції	
		16 год.	-
		Практичні	
		32 год.	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		42 год.	-
Курсова робота			
Вид контролю: 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- 05.01/241.00.1/Б/ ОК18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 4

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни є формування у здобувачів освітнього ступеня економічного мислення й системи спеціальних економічних знань щодо економічного механізму, ресурсного забезпечення та результатів господарсько-фінансової діяльності готелів та ресторанів, змісту окремих напрямів цієї діяльності та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують.

Завдання навчальної дисципліни:

- ознайомлення з видами діяльності готелів та ресторанів;
- оволодіння методологічними та методичними основами планування на підприємстві;
- засвоєння методики розробки експлуатаційної програми готелю та виробничої програми ресторану;
- вивчення складу ресурсного потенціалу та механізму ефективного управління ним;
- оволодіння методиками планування чисельності персоналу готелів та ресторанів, системами стимулювання праці;
- вивчення механізм формування та ефективного використання фінансового капіталу готелів та закладів ресторанного господарства;
- оволодіння методиками ціноутворення в готелях та ресторанах;
- вивчення механізму планування обсягів діяльності в готелях та ресторанах;
- вивчення механізму планування та способів скорочення витрат;
- оволодіння методикою планування фінансових результатів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства;
- вивчення системи показників, якими обґрунтовують ефективність фінансово-господарської діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» студент повинен

знати:

- економічну суть діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу,
- визначення міжнародних особливостей та тенденцій розвитку підприємств готельного та ресторанного бізнесу,
- систему показників якості, що характеризують господарську діяльність та продуктивність праці працівників готельного та ресторанного бізнесу в світі,
- економічний механізм, стратегію та тактику діяльності підприємств готельної та ресторанної сфери в світі,

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-19.10-05.01/241.00.1/Б/ ОК18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 5

- основну суть інноваційної політики підприємств готельної та ресторанної індустрії в світі,
- особливості процесу ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу,
- методи оцінки та шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного та ресторанного бізнесу та їх послуг.

вміти:

- виділяти основні тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в світі;
- чітко формулювати специфічні особливості готельного та ресторанного бізнесу;
- оцінювати рівень конкурентоспроможності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. 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 в технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові (спеціальні) компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 15. Здатність організовувати надання дозвіллевих та екскурсійних послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

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- 05.01/241.00.1/Б/ ОК18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 6

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 24. Організовувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних).

ПРН 25. Знати і розуміти особливості туристично-рекреаційного потенціалу регіону, вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт для розвитку інфраструктури.

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;

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- 05.01/241.00.1/Б/ ОК18-2025
	Випуск _	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 7

- *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-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 8

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО В СИСТЕМІ РИНКОВОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

Тема 1. Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг.

Місце і роль готелів і ресторанів в системі ринкового господарства України. Механізм державного регулювання діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

Організаційно-правові форми ведення підприємницької діяльності в підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Формування економічної стратегії розвитку готелів і ресторанів.

Тема 2. Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Методичний інструментарій його реалізації.

Основні елементи господарського механізму готелів і ресторанів. Внутрішній комерційний розрахунок готелів і ресторанів, його види. Характеристика основних методів аналізу та його інформаційне забезпечення.

Планування як інструмент обґрунтування економічної стратегії готелів і ресторанів. Розв'язання задач на визначення економічних меж обсягу діяльності підприємства - збитковості та прибутковості.

Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. планування та нормування матеріальних запасів та інженерних ресурсів.

Торговельно-виробнича та експлуатаційна діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства здійснюється на базі економічних ресурсів, які включають матеріальні, трудові та фінансові ресурси, вони розглядаються у системі як елементи ресурсного потенціалу. Дослідження ефективності використання оборотних фондів готелів і ресторанів. Оцінка факторів, що визначають структуру та ефективність використання оборотних фондів готелів і ресторанів.

Обґрунтування плану (потреби) приросту оборотних фондів готелів і ресторанів. Методика визначення потреби готелю і ресторану в інженерних ресурсах. Визначення ефективності використання оборотних фондів готелів і ресторанів.

Тема 4. Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення.

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- 05.01/241.00.1/Б/ ОК18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 9

Основних фондів підприємств готельно-ресторанного господарства, класифікацію їх за різними класифікаційними ознаками. Поняття первісної, залишкової, відновлювальної, середньорічної та балансової вартості основних фондів, фізичного та морального зносу та фактори, які впливають на цей процес, методи нарахування амортизації, що застосовуються на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Дослідження ефективності використання основних фондів підприємства готельного/закладу ресторанного господарства. Оцінка факторів, що визначають структуру та ефективність використання основних фондів підприємства готельного/закладу ресторанного господарства. Обґрунтування плану (потреби) приросту основних фондів підприємства готельного/закладу ресторанного господарства.

Визначення ефективності використання номерного фонду підприємства готельного господарства: одноразової місткості, рівня завантаженості.

Тема 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання.

Склад та рух персоналу на підприємствах готельно-ресторанного господарства, продуктивність та ефективність праці в готельно-ресторанному господарстві, динаміка зміни фонду оплати праці та середньої заробітної плати, матеріальне стимулювання працівників у готельно-ресторанному господарстві, вплив трудових факторів на результативність господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Аналіз ефективності використання трудових ресурсів готелів та ресторанів.

Визначення продуктивності та ефективності праці окремих категорій працівників. Обґрунтування заходів підвищення ефективності використання трудових ресурсів готелів і ресторанів.

Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах.

Організація матеріального стимулювання праці працівників на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства, принципи організації матеріального стимулювання працівників в умовах ринкових відносин.

Дослідження процесу формування коштів матеріального стимулювання праці працівників готелів і ресторанів (аналіз складу, рівня і динаміки середньої заробітної плати, аналіз факторів, що обумовили обсяг і структуру витрат на оплату праці).

Оцінка фінансових можливостей готелів і ресторанів щодо формування витрат із матеріального стимулювання персоналу.

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- 05.01/241.00.1/Б/ ОК18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 10

Тема 7. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів.

Основні показники експлуатаційної програми готелів, а саме: натуральні – обсяг наданих послуг у людино-днях, кількість обслугованих осіб та витрати матеріальних ресурсів у відповідних одиницях виміру; вартісні – загальна сума виручки від реалізації всіх видів послуг у національній валюті, сума витрат, пов'язаних з наданням послуг, прибуток готелю; кількісні – кількість наданих послуг, чисельність працівників, ліміти фонду заробітної плати, розміру витрат; якісні – витрати матеріальних ресурсів на одну послугу, коефіцієнт використання пропускної здатності готелю, собівартість послуг, рівень рентабельності. Експлуатаційну потужність підприємства готельного господарства характеризують наступні показники: одночасна місткість, пропускна спроможність, коефіцієнт завантаженості готелю.

Оптимізація експлуатаційної програми згідно зі стратегією розвитку підприємства готельного господарства, визначення обсягів надання послуг у точці беззбитковості, мінімальної та нормальної рентабельності.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. УПРАВЛІННЯ ГОСПОДАРСЬКО-ФІНАНСОВОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 8. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів

Склад товарообороту підприємств ресторанного господарства, валовий, роздрібний та оптовий товарооборот, товарооборот по продукції власного виробництва і по купованих товарах, товарооборот по обідній і по іншій продукції, склад обідньої продукції.

Економічний аналіз товарообороту та виробничої програми підприємств ресторанного господарства, динаміка зміни обсягів випуску та реалізації продукції, складу та структури товарообороту, дослідження впливу факторів на динаміку зміни товарообороту, визначення їх кількісного впливу.

Методи визначення комплексності випуску продукції власного виробництва, ритмічності випуску продукції впродовж року. Основні методи прогнозування товарообороту: економіко-математичних, економіко-статистичних, нормативних тощо.

Тема 9. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, дежерла їх формування та напрямки використання.

Сутність та ролі фінансів підприємств готельного та ресторанного господарства. Сутність фінансів розкривається у функціях: оперативній,

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- 05.01/241.00.1/Б/ ОК18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 11

розподільчій та контрольній.

Форми взаємозв'язку фінансової діяльності підприємств з окремими елементами фінансового ринку – кредитним ринком, ринком цінних паперів, валютним і страховим. Поняття фінансових ресурсів. Особливості складу фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства, визначення структури джерел формування фінансових ресурсів підприємств галузі.

Склад майна підприємств готельно-ресторанного господарства, особливості його формування для підприємств різних форм власності та різних організаційно-правових форм господарювання. Джерела і порядок формування основних та оборотних коштів підприємств готельного та ресторанного господарства.

Тема 10. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах.

Економічна сутність та джерела утворення доходів, види доходів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на розмір доходів готелів і ресторанів: зовнішні та внутрішні, джерела формування комерційного доходу.

Основними етапами аналізу доходів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

Розрахунок обсягу доходів підприємств по окремих видах діяльності: доходи від реалізації послуг із тимчасового розміщення (проживання), дохід від реалізації надання послуг (товарів), доходи від оренди, доходи від продажу матеріальних цінностей, комерційний дохід, доходи від участі в капіталі та доходи від цінних паперів, які належать підприємству; відносні показники оцінки доходу, тобто рівень комерційного доходу, рівень доходності комерційного або споживчого кредиту, рівень доходності інвестиційної діяльності та рівень доходності орендних операцій. Методи і порядок планування доходів готелів і ресторанів.

Тема 11. Планування поточних витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.

Економічна сутність операційних витрат у підприємствах готельно-ресторанного господарства, їх розподіл по групах та статтях, принципи класифікації за різними класифікаційними ознаками.

Аналіз операційних витрат у підприємствах готельного та ресторанного господарства передбачає розрахунок рівня витрат стосовно товарообороту, обсягу зміни рівня витрат, темпу зміни рівня витрат, відносної економії або перевищення витрат, визначення резервів економії та критеріїв оптимізації

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- 05.01/241.00.1/Б/ ОК18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 12

витрат у підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Принципи та вихідні передумови планування витрат. Методика планування операційних витрат по окремих статтях. Шляхи зниження обсягу витрат у сучасних умовах за рахунок моніторингу факторів внутрішнього та зовнішнього середовища.

Тема 12. Ціноутворення в готелях та ресторанах.

Під час вивчення цієї теми здобувачам вищої освіти потрібно засвоїти економічну природу та сутність ціни в ринковій економіці, систему та класифікацію цін на послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.

Потребують вивчення особливості державного регулювання цін в Україні на сучасному етапі та його вплив на ціноутворення в підприємствах готельного та ресторанного господарства, повноваження органів місцевої виконавчої влади в галузі ціноутворення.

Доцільно засвоїти методики обґрунтування цінової політики підприємств готельно-ресторанного господарства. Окремо слід зосередитися на особливостях формування цін у ресторанному господарстві, методиці калькулювання цін тощо. З метою регулювання цін на послуги підприємств готельно-ресторанного господарства слід оптимізувати собівартість та рентабельність окремих видів послуг, використовуючи систему цінових знижок і надбавок.

Тема 13. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах.

Види прибутку: балансовий, чистий, номінальний, реальний, бухгалтерський, економічний, від звичайної та надзвичайної діяльності, від операційної діяльності, до оподаткування, валовий, максимальний, мінімальний, нормальний тощо. Джерела утворення прибутку в підприємствах готельного та ресторанного господарства, порядок розрахунку балансового та чистого прибутку.

Абсолютні та відносні показники оцінки прибутку. Методика аналізу прибутку і рентабельності в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Сучасний стан і тенденції зміни рентабельності підприємств на ринку готельних та ресторанних послуг.

Особливості аналізу результатів та планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.

Тема 14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів.

Поняття та сутність ефективності, методичні підходи до оцінки

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- 05.01/241.00.1/Б/ ОК18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 13

ефективності діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

Методика розрахунку економічної ефективності поточних інноваційних заходів, показники оцінки ефективності використання фінансових ресурсів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Операційні коефіцієнти: середня ціна за номер (Average daily room Rate, AR); середній дохід на номер (Revenue per available room, RevPar); середній чек за харчування (Average Check); завантаженість готеля (Occupancy); валовий операційний прибуток готеля (GOP (gross operating profit)); валовий операційний прибуток на номер (GOPPAR (Gross operating profit per available room)).

Напрямки підвищення ефективності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 1

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
Змістовий модуль 1. Готельно-ресторанне господарство в системі ринкового господарства України								
Тема 1. Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг.	10	4	4	2	-	-	-	-
Тема 2. Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методичний інструментарій його реалізації.	6	2	2	2	-	-	-	-
Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. Планування та нормування матеріальних запасів та інженерних ресурсів.	10	2	4	4	-	-	-	-
Тема 4. Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення.	8	2	4	2	-	-	-	-
Тема 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання.	7	2	3	2	-	-	-	-
Тема 6. Матеріально-стимулювання працівників готелів та ресторанах.	6	2	2	2	-	-	-	-
Тема 7. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів.	8	2	2	4	-	-	-	-
Модульний контроль 1	1	-	1	-	-	-	-	-
Разом за змістовий модуль 1								
Змістовий модуль 2. Управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства								
Тема 8. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів.	7	4	6	1	-	-	-	-
Тема 9. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання.	7	4	6	1	-	-	-	-
Тема 10. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах.	11	4	6	1	-	-	-	-
Тема 11. Планування витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.	10	4	5	1	-	-	-	-
Тема 12. Ціноутворення в готелях та ресторанах.	12	4	6	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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск __	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 2

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні (лабораторні)	самостійна робота	усього	лекції	практичні (лабораторні)	самостійна робота
Тема 13. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах.	12	4	6	2	-	-	-	-
Тема 14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів.	11	4	6	1	-	-	-	-
Модульний контроль 2	1	-	1	-	-	-	-	-
<i>Разом за змістовий модуль 2</i>					-	-	-	-
ВСЬОГО					-	-	-	-

5. Темі практичних занять

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025 Арк 30 / 3
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»			
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			
	Випуск	Зміни 0	Екземпляр № 1	

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
МОДУЛЬ 1			
Змістовий модуль 1. Розвиток готельного господарства			
1	Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства	4	-
2	Тема 2. Історія розвитку готельного господарства України	2	-
3	Тема 3. Організаційно-правові основи діяльності підприємств готельного господарства	4	-
4	Тема 4. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу	4	-
5	Тема 5. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві	3	-
6	Тема 6. Функціональна організація приміщень підприємства готельного господарства	2	-
7	Тема 7. Організація не житлових груп приміщень	2	-
8	Тема 8. Організація приміщень житлової групи	2	-
9	Модульний контроль 1	1	-
Змістовий модуль 2. Організація технологічних процесів в готелі			
10	Тема 9. Теоретичні основи сервісної діяльності	2	-
11	Тема 10. Організація роботи служби прийому і розміщення	4	-
12	Тема 11. Організація та технологія бронювання послуг	4	-
13	Тема 12. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування	4	-
14	Тема 13. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі	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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск __	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 4

15	Тема 14. Анімаційні послуги в готелях	3	-
16	Тема 15. Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарств при готелях	2	-
17	Модульний контроль 2	1	-
РАЗОМ ЗА МОДУЛЬ 1		48	-
МОДУЛЬ 2			
Змістовий модуль 1. Організація постачання та матеріально-технічного оснащення готелю			
1	Тема 16. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готелі	6	-
2	Тема 17. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готелі	6	-
3	Тема 18. Сучасні інформаційні технології в готелях	6	-
4	Тема 19. Управління безпекою готелю	5	-
5	Модульний контроль 1	1	-
Змістовий модуль 2. Операційна діяльність готелю			
6	Тема 20. Експлуатаційна діяльність готелю	6	-
7	Тема 21. Ціноутворення в готельному бізнесі	6	-
8	Тема 22. Організація співпраці готелю з турфірмами	6	-
9	Тема 23. Управління персоналом в готелі	5	-
10	Модульний контроль 2	1	-
РАЗОМ ЗА МОДУЛЬ 2		48	-
РАЗОМ		96	-

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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 5

6. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
МОДУЛЬ 1			
Змістовий модуль 1. Розвиток готельного господарства			
1	<p>Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства</p> <p>1. Які існують основні складові індустрії гостинності?</p> <p>2. Якими фактами характеризується найдревніша історія розвитку готельного господарства?</p> <p>3. Дайте характеристику розвитку готельного господарства в середні століття.</p> <p>4. Які особливості розвитку готельного господарства в Європі ви можете охарактеризувати?</p> <p>5. Розкрийте значення науково-технічного прогресу для розвитку готельного господарства.</p> <p>Дайте характеристику розвитку сучасного готельного господарства в світі.</p>	2	-
2	<p>Тема 2. Історія розвитку готельного господарства України</p> <p>1. Дайте характеристику визначенням прототипів майбутніх підприємств готельного господарства в стародавній Русі.</p> <p>2. Характеристику яких особливостей розвитку готельного господарства ви можете виділити в період XII – XV століть?</p> <p>3. Опишіть перші підприємства-прототипи підприємств готельного господарства у стародавній Русі.</p> <p>4. Чим характеризувався розвиток готельного господарства в Україні в період XVI – XIX століть?</p> <p>5. Дайте характеристику розвитку готельного господарства в місті Києві, в період XVI – XIX століть.</p> <p>6. Дайте характеристику стану та розвитку готельного господарства у місті Києві у радянські часи.</p> <p>7. Чим характеризується розвиток готельного господарства в місті Києві у XX столітті та межі XX- XXI століть?</p> <p>8. Проаналізуйте тенденції розвитку готельного господарства України у XXI столітті.</p>	2	-
3	<p>Тема 3. Організаційно-правові основи діяльності підприємств готельного господарства</p> <p>1. Охарактеризуйте законодавчі акти, що регулюють сферу послуг.</p> <p>2. Дайте детальну характеристику ролі держави у розвитку готельного господарства, як складової туристичної сфери.</p> <p>3. Визначіть місце та роль готельного господарства в туристичній сфері.</p> <p>4. Охарактеризуйте документи, що визначають державне регулювання розвитку туристичної сфери в Україні.</p>	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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 6

	<p>5. Дайте характеристику документам, що регламентують присвоєння підприємствам готельного господарства певної категорії.</p> <p>6. Прослідкуйте логічний зв'язок між державним регулюванням і активністю розвитку готельного господарства.</p>		
4	<p>Тема 4. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу</p> <p>1. Що таке “типізація” підприємств готельного господарства?</p> <p>2. Дайте характеристику визначенню “тип” підприємства готельного господарства.</p> <p>3. Назвіть основні фактори впливу на типізацію підприємств готельного господарства.</p> <p>4. Дайте характеристику поняттю “гостинність”.</p> <p>5. Охарактеризуйте сутність факторів впливу на типізацію підприємств готельного господарства.</p> <p>6. Визначіть значення місцезнаходження підприємства готельного господарства для визначення його типу.</p> <p>7. Як строк перебування гостей в підприємстві готельного господарства впливає на визначення його типу?</p> <p>8. Чому при визначенні типу підприємства готельного господарства враховується фактор контингенту гостей?</p> <p>9. Як залежить тип підприємства готельного господарства від режиму експлуатації об'єкту?</p> <p>10. Поясніть сутність фактору “місткість (потужність)” підприємства готельного господарства.</p> <p>11. Прослідкуйте взаємозв'язок мети подорожі туристів і типу підприємства готельного господарства, що їх обслуговує.</p> <p>12. В чому полягає зміст фактору “соціальна орієнтація” підприємства готельного господарства?</p> <p>13. Як розподіляються підприємства готельного господарства за типами в світовій практиці?</p>	2	-
5	<p>Тема 5. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві</p> <p>1. Які вимоги висуваються до ділянки під будівництво готелю?</p> <p>2. Назвіть та охарактеризуйте головні типи планування споруд готелів.</p> <p>3. Назвіть існуючі форми планів будівель готелю.</p> <p>4. Сутність і роль інтер'єру в формуванні концептуального рішення готелю.</p> <p>5. Що включає в себе поняття «загальний комфорт» внутрішнього простору готелю?</p> <p>6. Назвіть основні принципи меблювання в готелі.</p>	2	-
6	<p>Тема 6. Функціональна організація приміщень підприємства готельного господарства</p> <p>1. Дайте характеристику основному нормативному документу, який визначає критерії присвоєння категорії підприємству готельного господарства.</p> <p>2. Виділіть основні вимоги до споруд, які висуваються у нормативному документі.</p>	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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск ___	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 7

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виділіть основні вимоги до технічного устаткування та енергоустаткування, які висуваються у нормативному документі. 2. Виділіть основні вимоги до номерного фонду, які висуваються у нормативному документі. 3. Виділіть основні вимоги до громадських приміщень, які висуваються у нормативному документі. 4. Визначіть мінімальні вимоги до підприємств готельного господарства категорії “*****” 5. Визначіть мінімальні вимоги до підприємств готельного господарства категорії “*****” 6. Визначіть мінімальні вимоги до підприємств готельного господарства категорії “****” 7. Визначіть мінімальні вимоги до підприємств готельного господарства категорії “***” 8. Визначіть мінімальні вимоги до підприємств готельного господарства категорії “**” 9. Перелічіть та розкрийте сутність факторів, що визначають кількісно-якісний склад приміщень в підприємстві готельного господарства. 10. В чому полягає сутність функціональної організації приміщень в підприємстві готельного господарства? 11. Які приміщення в підприємстві готельного господарства входять до адміністративної групи? 12. Чим характеризується житлова група приміщень? 13. Опишіть організацію приміщень житлової групи за нормативними документами. 14. Які особливості організації адміністративної групи приміщень в підприємстві готельного господарства? 15. Які приміщення входять до групи спортивно-рекреаційного обслуговування, дайте детальну характеристику їх організації в підприємствах готельного господарства. 16. Які функції виконують приміщення культурно-масового обслуговування, опишіть специфіку їх організації. 		
7	<p>Тема 7. Організація не житлових груп приміщень</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Які приміщення можна віднести до нежитлової групи? 2. Які приміщення належать до адміністративної групи і які вимоги висуваються до них? 3. Які існують вимоги до приміщень вестибульної групи? 4. Які приміщення включаються до приміщень культурно-масового призначення, назвіть основні вимоги. 5. На які підрозділи розподіляються приміщення господарського та складського призначення? 6. Що включають в себе продовольчі та непродовольчі склади? 7. Розкрийте зміст основних вимог до організації приміщень для непродовольчих товарів. 	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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 8

8	<p>Тема 8. Організація приміщень житлової групи</p> <p>1. Назвіть основні групи приміщень підприємств готельного господарства.</p> <p>2. Охарактеризуйте основні фактори, що впливають на кількісно-функціональний склад приміщень в підприємстві готельного господарства.</p> <p>3. Перелічіть приміщення, які відносять до житлової групи.</p> <p>4. Дайте характеристику категоріям номерів в підприємствах готельного господарства: президентського апартаменту; апартаменту; бізнес-класу; економ-класу; люксу; напівлюксу; дубль (студію); комплекс; однокімнатний</p> <p>5. Дайте характеристику організації холів, коридорів та віталень.</p> <p>6. Особливості організації приміщень для обслуговуючого персоналу та приміщень побутового обслуговування на поверсі.</p> <p>5. Назвіть типи номерів, які зустрічаються в підприємствах готельного господарства.</p> <p>- Дайте характеристику категоріям номерів в підприємствах готельного господарства: президентського апартаменту; апартаменту; бізнес-класу; економ-класу; люксу; напівлюксу; дубль (студію); комплекс; однокімнатний.</p>	4	-
Змістовий модуль 2. Організація технологічних процесів в готелі			
9	<p>Тема 9. Теоретичні основи сервісної діяльності</p> <p>1. Що являє собою поняття «сервісна діяльність»?</p> <p>2. Які основні риси готельного господарства?</p> <p>3. Хто виступає суб'єктами і об'єктами готельного господарства?</p> <p>4. Що зумовлює продуктивна активність готелю?</p> <p>5. Що являє собою поняття «тем о центрична взаємна акція»?</p> <p>6. Охарактеризуйте основні темоцентричні ефекти.</p>	4	-
10	<p>Тема 10. Організація роботи служби прийому і розміщення</p> <p>1. Як організована робота служби прийому і розміщення туристів?</p> <p>2. Які вимоги висуваються до обслуговуючого персоналу служби прийому та розміщення?</p> <p>3. Створіть перелік основних обов'язків служби прийому і розміщення.</p> <p>4. Які існують вимоги до організації бюро обслуговування?</p> <p>5. Які існують нормативні правила перебування гостей в готелі?</p> <p>6. Опишіть організацію та технологію процесу бронювання місць в підприємстві готельного господарства.</p> <p>7. Розкрийте зміст організації служби обслуговування в підприємстві готельного господарства.</p> <p>8. Яку відповідальність несе підприємство готельного господарства перед своїми клієнтами?</p> <p>9. Яким чином регламентується відповідальність підприємства готельного господарства за збереження майна гостей?</p>	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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 9

11	<p>Тема 11. Організація та технологія бронювання послуг</p> <ol style="list-style-type: none"> Послідовність і технологія резервування місць у готелі. Особливості резервування для туристських груп та іноземців. Попереднє замовлення, карта броні, візитна карта гостя, особливості візового режиму на території України для іноземних громадян. Правила анулювання бронювання. Інформаційні та телекомунікаційні технології для забезпечення процесу бронювання. Системи бронювання. Робота служби бронювання із споживачами готельних послуг. Технологія ведення телефонних переговорів, вирішення конфліктних ситуацій, що виникли в процесі бронювання. 	2	-
12	<p>Тема 12. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування</p> <ol style="list-style-type: none"> Наведіть послідовність прибиральних робіт санітарних вузлів загального користування, санітарних вузлів в готельних номерах. Визначте перелік небезпечних факторів на робочому місці покоївки. Наведіть основні правила техніки безпеки в процесі здійснення прибиральних робіт. Охарактеризуйте процес перевірки наявності й придатності меблів, обладнання, інвентаря. Вимоги до рівня комфорту і належного санітарно-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду. Складові технологічних циклів прибиральних робіт. Послідовність прибиральних робіт у номерах готельного господарства. Прибирання і дезинфекція санітарних вузлів, душових, саун. Контроль якості прибирання і утримання житлового фонду готельного господарства. Норми витрат господарчих матеріалів для виконання прибиральних робіт. Характеристика механізмів, інвентарю і матеріалів, що використовуються в процесі проведення прибиральних робіт. Підготовка покоївки до роботи. Система обліку і збереження матеріальних цінностей номерного фонду. Організація роботи з упорядкування, обліку, прання, вибраковки і списування білизни. 	2	-
13	<p>Тема 13. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі</p> <ol style="list-style-type: none"> Перелічіть додаткові послуги підприємства готельного господарства, які відносяться до групи безкоштовних. Яка прослідковується залежність між категорією підприємства готельного господарства та пакетом безкоштовних додаткових послуг? 	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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск ___	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 10

	<p>3. Дайте характеристику організації надання безкоштовних додаткових послуг в готельному господарстві.</p> <p>4. Які Ви знаєте платні додаткові послуги?</p> <p>5. Наведіть приклад технології надання платної додаткової послуги в підприємстві готельного господарства.</p> <p>7. Опишіть організацію надання транспортних послуг для гостей готельного господарства.</p>		
14	<p>Тема 14. Анімаційні послуги в готелях</p> <p>1. Що входить в поняття «готельна анімація»?</p> <p>2. Які види туристської анімації виділяють?</p> <p>3. У чому специфіка технології створення та реалізації анімаційних програм?</p> <p>4. В чому полягає сутність індивідуального підходу в готельній анімації?</p> <p>5. Назвіть сучасні тенденції готельної анімації.</p> <p>6. У чому полягає сутність і значення анімаційного сервісу в готелях ?</p> <p>7. Значення та сутність проектування анімаційної діяльності.</p> <p>8. Методика обґрунтування анімаційної діяльності в готелях.</p>	4	-
15	<p>Тема 15. Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарств при готелях</p> <p>1. Основні правила подачі страв.</p> <p>2. Організація повсякденного обслуговування туристів.</p> <p>3. Організація обслуговування мешканців в номерах.</p> <p>4. Організація сніданків в готелі.</p> <p>5. Організація роботи «Room servise».</p> <p>6. Організація роботи міні-барів.</p> <p>7. Особливості обслуговування в конференц-залах.</p>	2	-
РАЗОМ ЗА МОДУЛЬ 1		40	-
МОДУЛЬ 2			
Змістовий модуль 1. Організація постачання та матеріально-технічного оснащення готелю			
1	<p>Тема 16. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готелі</p> <p>1. Які маршрути завезення товарів використовуються при різних способах доставки товарів?</p> <p>2. Яким вимогам повинні відповідати транспортні організації, що забезпечують завезення товарів?</p> <p>3. Які правила треба виконувати при отриманні товарів?</p> <p>4. Як поводитися у разі виявлення нестачі товарів?</p> <p>5. Яке призначення товарних запасів?</p> <p>6. Як можна визначити необхідний обсяг запасів сировини, напівфабрикатів, купованих товарів для діючих закладів (підприємств) ресторанного господарства?</p>	1	-

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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск ___	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 11

	<p>7. Як визначають необхідну кількість сировини за меню?</p> <p>8. Для якого типу споживачів визначають необхідну кількість продовольчих запасів за фізіологічними нормами?</p> <p>9. Що поєднує в собі поняття матеріально-технічного забезпечення?</p> <p>10. Назвіть основну мету матеріально-технічного забезпечення підприємства.</p> <p>11. Які заходи повинна проводити система матеріально-технічного забезпечення для досягнення своєї мети?</p> <p>12. За допомогою яких методів визначають необхідну кількість предметів матеріально-технічного забезпечення?</p> <p>13. Що враховує поправочний коефіцієнт при розрахунках кількості меблів для різних підприємств ресторанного господарства?</p>		
2	<p>Тема 17. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готелі</p> <p>1. Охарактеризуйте систему вентиляції у підприємствах готельного господарства.</p> <p>2. Яким є склад ліфтового господарства у підприємствах готельного господарства та його експлуатація?</p> <p>3. Засоби внутрішнього зв'язку в готельному господарстві та їх характеристика.</p> <p>4. Види транспорту, що використовується підприємством готельного господарства та особливості організації роботи транспортного господарства.</p> <p>5. Організація та функції енергетичного господарства.</p> <p>6. Функції метрологічної служби.</p> <p>7. Організація санітарної служби в готельному господарстві та її функції.</p>	1	
3	<p>Тема 18. Сучасні інформаційні технології в готелях</p> <p>1. Які Вам відомі сучасні системи автоматизації управління готелями?</p> <p>2. Розкрийте сутність інформаційних технологій: обробка даних, управління, автоматизований офіс, підтримка прийнятих рішень, експертні системи.</p> <p>3. Визначте роль інформаційних технологій: автоматизації, інформатизації, комунікації.</p>	1	
4	<p>Тема 19. Управління безпекою готелю</p> <p>1. Як працює система розблокування виходів?</p> <p>2. Як працює система пожежної безпеки?</p> <p>3. Як працює система візуально-звукового оповіщення?</p> <p>4. Як працює система вентиляції і димовидалення?</p> <p>5. Як працює система охоронної сигналізації?</p> <p>6. Як працює система управління доступом?</p> <p>7. Як працює система телевізійного спостереження?</p> <p>8. Як працює система захисту інформації?</p> <p>9. Як працює система оперативного зв'язку?</p>	1	

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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск ___	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 12

Змістовий модуль 2. Операційна діяльність готелю			
5	Тема 20. Експлуатаційна діяльність готелю 1. Що таке одноразова місткість (наведіть формулу)? 2. Що таке максимальна пропускна спроможність (наведіть формулу)? 3. Що таке коефіцієнт завантаження номерного фонду (наведіть формулу)? 4. Що таке фактична пропускна спроможність (наведіть формулу)?	2	
6	Тема 21. Ціноутворення в готельному бізнесі 1. Яка структура собівартості послуг розміщення для додаткових послуг. 2. Розкрийте сутність витрат, які формують собівартість послуг розміщення. 3. Економічний сенс цінних знижок та спеціальних тарифів. 4. Практика використання цінних знижок та спеціальних тарифів в Україні та за кордоном.	2	
7	Тема 22. Організація співпраці готелю з турфірмами 1. Розкрийте сутність схеми «робота на комітент-умовах». 2. Розкрийте сутність схеми «робота на елотмент-умовах». 3. Розкрийте сутність схеми «безвідзивне бронювання». 4. Розкрийте сутність без ризикових схем співпраці.	1	
8	Тема 23. Управління персоналом в готелі 1. Які існують джерела наймання персоналу, як проводиться його пошук і добір? 2. В чому полягає роль кадрового планування в готелі? 3. Як проводиться управління кар'єрою персоналу в готелі? 4. Як здійснюється оцінювання і стимулювання праці персоналу? 5. Назвіть загальні вимоги, що висуваються до обслуговуючого персоналу в готелі. 6. Охарактеризуйте систему тренінгів обслуговуючого персоналу готелю. Які функції покладені на учбово-тренінговий центр?	1	
9	Курсовий проект (робота)	30	
РАЗОМ ЗА МОДУЛЬ 2		40	
РАЗОМ		80	

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:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»			05.01/241.00.1/Б/ОК
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			18-2025
	Випуск	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 13

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.

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.

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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск __	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 14

6. Історія розвитку гостинності: ХХ 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
ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	<ul style="list-style-type: none"> – 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)
ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	<ul style="list-style-type: none"> – Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький 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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск __	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 15

Результат навчання	Методи навчання
	<ul style="list-style-type: none"> – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей)
ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	<ul style="list-style-type: none"> – 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)
ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	<ul style="list-style-type: none"> – 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)
ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	<ul style="list-style-type: none"> – 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)
ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	<ul style="list-style-type: none"> – 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)
ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за	<ul style="list-style-type: none"> – Вербальні методи (лекція, пояснення)

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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск ___	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 16

Результат навчання	Методи навчання
спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	<ul style="list-style-type: none"> – 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)
ПРН 24. Організовувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних).	<ul style="list-style-type: none"> – 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)
ПРН 25. Знати і розуміти особливості туристично-рекреаційного потенціалу регіону, вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт для розвитку інфраструктури.	<ul style="list-style-type: none"> – 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.

Результат навчання	Методи контролю
ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	<ul style="list-style-type: none"> – 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
ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і	<ul style="list-style-type: none"> – Усне опитування, участь у дискусії, відповіді

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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск ___	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 17

Результат навчання	Методи контролю
технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	<ul style="list-style-type: none"> на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	<ul style="list-style-type: none"> – 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
ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	<ul style="list-style-type: none"> – 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
ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	<ul style="list-style-type: none"> – 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
ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	<ul style="list-style-type: none"> – 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
ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	<ul style="list-style-type: none"> – Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування

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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 18

Результат навчання	Методи контролю
	<ul style="list-style-type: none"> – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік / Екзамен
ПРН 24. Організувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних).	<ul style="list-style-type: none"> – 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
ПРН 25. Знати і розуміти особливості туристично-рекреаційного потенціалу регіону, вміти розробляти, просувати та реалізувати продукт для розвитку інфраструктури.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 навчання.

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.

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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск ___	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 19

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».

Розподіл балів з навчальної дисципліни

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	
Семестр 1		
Виконання завдань поточного контролю	60	
Виконання завдань модульного контролю	40	
Підсумкова семестрова оцінка	100	
Семестр 2		
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		
4. Участь у вебінарах професійних організацій та стейкхолдерів	5	
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,		-

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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск ___	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 20

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, грантах 2. Підготовка тез доповідей наукових конференцій 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 до 5 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 ¹	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:

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»			05.01/241.00.1/Б/ОК
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			18-2025
	Випуск	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 21

де $P_{НЗ}$ – 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 робіт під час навчальних занять (за 100-бальною шкалою);

$ВК_i$ – 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;

$K_{НЗ}$ – 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 навчання	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 вищої освіти денної форми навчання виконав завдання модульного контролю і з урахуванням отриманих балів за поточний контроль набрав у сумі 60 балів або більше за семестр, він може погодити дану оцінку в електронному кабінеті і вона стане семестровою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни.

Якщо здобувач вищої освіти денної форми навчання під час вивчення навчальної дисципліни за семестр набрав 60 балів або більше і 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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 22

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

Здобувач вищої освіти допускається до процедури підсумкового контролю у формі заліку або екзамену, якщо протягом семестру за виконання завдань поточного контролю набрав 20 балів або більше.

Якщо здобувач вищої освіти протягом семестру за результатами поточного контролю набрав 15–19 балів, він отримує право за власною заявою опанувати окремі теми (змістові модулі) навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми¹. Вивчення окремих тем (змістових модулів) 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 14 балів (включно), він вважається таким, що не виконав вимоги робочої програми навчальної дисципліни та має академічну заборгованість. Здобувач вищої освіти отримує право за власною заявою опанувати навчальний матеріал дисципліни за даний семестр у наступному семестрі понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми¹.

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».

¹ Положення щодо вивчення навчального матеріалу дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, не поширюється на останній семестр навчання на всіх рівнях вищої освіти.

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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск ___	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 23

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	Акватель	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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск ___	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 24

№ 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-проводити	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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск __	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 25

№ 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'є	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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск __	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 26

№ 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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск _	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 27

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., Ярмолюк 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- 05.01/241.00.1/Б/ОК 18-2025
	Випуск	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 28

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., Змійов 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 членкор. 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 / Mykutysei 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			Ф-19.10-
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»			05.01/241.00.1/Б/ОК
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			18-2025
	Випуск	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 30 / 29

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.