

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРЬСКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 05.01/****/00.1/Б/ВК 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
бізнесу та сфер обслуговування

27 серпня 2024 р., протокол № 9

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК



РОБОЧА ПРОГРАМА

вибіркової навчальної дисципліни

«Інфраструктура готельно-ресторанного господарства»

Схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної
справи

26 серпня 2024 р.,
протокол №8

Завідувач кафедри

Альона КЛИМЧУК

Розробники: к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Андрій ЧАГАЙДА

к.е.н., старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Віталіна КАЛЕНСЬКА

Житомир

2024 – 2025 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/****/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 2

Робоча програма вибіркової навчальної дисципліни фахової підготовки «Інфраструктура готельно-ресторанного господарства» затверджена Вченою радою факультету бізнесу та сфери обслуговування від 27 серпня 2024 р., протокол № 8.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/****/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 3

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 4	Вибіркова	
Модулів – 1	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2	3-й	-
	Семестр	
Загальна кількість годин – 120	5-й	-
	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 4 самостійної роботи – 2,2	32 год.	-
	Практичні	
	32 год.	-
	Лабораторні	
	-	-
	Самостійна робота	
	56 год.	-
	Вид контролю: залік	

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

для денної форми навчання – 53,3 % аудиторних занять, 46,7 % самостійної та індивідуальної роботи;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/000/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 4

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Інфраструктура готельно-ресторанного господарства» формування у студентів системного мислення та комплексу знань про інфраструктуру закладів готельно-ресторанного бізнесу; розвиток практичних навичок вирішення задач оптимізації інфраструктури та забезпечення виробництва необхідними ресурсами у відповідності до вимог категорії готелів; набуття компетенції з розробки складових інфраструктури, обґрунтування вибору постачальників, організації транспортних та складських процесів тощо.

Завданнями навчальної дисципліни є:

- ознайомлення з теоретичними поняттями категорій інфраструктури готельного і ресторанного господарства;
- вивчення додаткових послуг, властивих окремому закладу індустрії гостинності;
- отримати знання про системний підхід у створенні виробничої та соціальної інфраструктури;
- навчитися вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- ознайомитися із основними вимогами щодо організації роботи відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства.

Під час вивчення навчальної дисципліни студенти зможуть отримати наступні Soft skills:

- *комунікативні навички*: письмове, вербальне та невербальне спілкування.
- *презентаційні навички*: вміння публічно та професійно презентувати власні ідеї та проекти.
- *гнучкість і адаптивність*: здатність адаптуватися до змін в цифровому середовищі та вирішувати проблеми.
- критичне мислення і творчий підхід до вирішення завдань.
- етичність та повага до стандартів професійної діяльності в галузі туризму та готельно-ресторанного бізнесу.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/***/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 5

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

Формування інфраструктури у готелях. Взаємодія суб'єктів індустрії розміщення та ресторанного сервісу.

Тема 1. Історичний розвиток інфраструктури готельно-ресторанних господарств. Основні поняття та термінологія інфраструктури.

Етапи історичного розвитку готельного-ресторанного господарства. Розвиток української індустрії гостинності. Підприємства, зайняті виробництвом готельних послуг і товарів. Взаємозв'язок закладів індустрії гостинності природні та рекреаційними ресурсами, виробничими фондами та з іншими секторами економіки.

Тема 2. Туристична інфраструктура.

Поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності та її складові. Сутність поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності. Основні визначення та положення ринкової інфраструктури індустрії гостинності та її складові. Взаємозв'язок ринкової інфраструктури індустрії гостинності з ринковою економікою держави, як складової промисловості.

Тема 3. Формування інфраструктури готельного господарства.

Організація послуг за певними напрямками діяльності готелів. Індустрія засобів розміщення. Взаємодія суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу. Основні складові суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу. Взаємозв'язок складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу. Основні положення взаємодії суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.

Тема 4. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання. Основні положення про виробничу, невиробничу, соціальну та рекреаційну інфраструктури.

Тема 5. Види інфраструктури індустрії гостинності: виробнича, рекреаційна та соціальна. Суб'єкт господарювання сфери послуг. Виробнича та невиробнича інфраструктури. Соціальна та рекреаційна інфраструктури. Взаємозв'язок основних видів інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи подальшого розвитку інфраструктури суб'єктів господарювання.

Тема 6. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності. Поняття виробничої інфраструктури підприємства індустрії гостинності.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/000/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 6

Основні складові виробничої інфраструктури підприємства. Допоміжні та обслуговуючі цехи та господарства підприємства: ремонтний, інструментальний, енергетичний, транспортний, складське господарство. Допоміжні ділянки та служби, що розміщені у основних цехах. Магістральні об'єкти, комунікаційні мережі, засоби збору та обробки інформації та природоохоронні споруди.

Тема 7. Інфраструктура готельно-ресторанних комплексів. Основні складові суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу. Взаємозв'язок складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу. Основні положення взаємодії суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.

Тема 8. Фактори, що впливають на інфраструктуру готельного господарства.

Підвищення ролі інфраструктури у вдосконаленні вироблених і наданих послуг. Планування доходу від реалізації послуг готельного господарства Параметри, які закладаються в основу концепції готелю. Інфраструктура засобів розміщення за певним призначенням. Чинники для визначення ємності і потужності об'єктів інфраструктури.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.

Принцип формування інфраструктури різних типів закладів індустрії гостинності

Тема 9. Інфраструктура різних типів засобів розміщення.

Формування інфраструктури засобів розміщення залежно від призначення. Спектр послуг та забезпечення інфраструктури рекреаційних засобів розміщення. Інфраструктура засобів розміщення спортивного спрямування. Чинники, що впливають на формування інфраструктури спеціальних засобів розміщення. Інфраструктура розваг споживачів.

Тема 10. Інфраструктура закладів розміщення для сільського туризму.

Основні фактори впливу на розвиток рекреаційно- туристичної сфери окремої сільської місцевості. Сертифіковані селянські домогосподарства. Структурні компоненти сільського культурного ландшафту. Інфраструктура еко-готелів.

Тема 11. Інфраструктура мотелів і кемпінгів.

Структура номерного фонду підприємства. Характеристика служб, що входять до структури готельного підприємства Інфраструктура закладів малої місткості

Тема 12. Інфраструктура санаторно-курортних закладів та закладів «spa» і «wellness» індустрії.

Структура номерного фонду підприємства. Характеристика служб, що входять

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/****/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 7

до структури готельного підприємства Інфраструктура розваг споживачів та анімаційних служб. Інфраструктура аквапарку.

Тема 13. Інфраструктура туристичних баз та гірськолижних курортів.

Структура номерного фонду підприємства. Характеристика служб, що входять до структури готельного підприємства. Інфраструктура закладів індустрії гостинності для активного відпочинку.

Тема 14. Інфраструктура ресторанів

Інфраструктура закладів харчування залежно від категорії готельного комплексу. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Чинники, які впливають на характеристику послуг закладів ресторанного господарства. Інфраструктура ресторану класу «люкс». Інфраструктура ресторану вищого класу. Інфраструктура ресторану першого класу

Тема 15. Вплив інфраструктури закладів харчування на навколишнє середовище.

Система опалення ресторанних комплексів. Використання альтернативних джерел енергії для живлення ресторанних комплексів. Системи каналізації ресторанних комплексів. Інфраструктура санітарних вузлів місць загального користування. Інфраструктура систем пожежних гідрантів ресторанних комплексів.

Тема 16. Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного господарства.

Розвиток обслуговування споживачів за методом «кейтерингу». Предметна спеціалізація основного виробництва. Ланцюги на ринку ресторанної індустрії.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09-05.01/****/00.1/Б/ВКХ-01-2024 Арк 19 / 8
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота	усього	лекції	практичні	самостійна робота
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Формування інфраструктури у готелях. Взаємодія суб'єктів індустрії розміщення та ресторанного сервісу.								
Тема 1. Історичний розвиток інфраструктури готельно-ресторанних господарств. Основні поняття та термінологія інфраструктури.	7	2	2	3	–	–	–	–
Тема 2. Туристична інфраструктура.	8	2	2	4	–	–	–	–
Тема 3. Формування інфраструктури готельного господарства.	7	2	2	3	–	–	–	–
Тема 4. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності.	8	2	2	4	–	–	–	–
Тема 5. Види інфраструктури індустрії гостинності: виробнича, рекреаційна та соціальна.	7	2	2	3	–	–	–	–
Тема 6. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності.	8	2	2	4	–	–	–	–
Тема 7. Інфраструктура готельно-ресторанних комплексів.	7	2	2	3	–	–	–	–
Тема 8. Фактори, що впливають на інфраструктуру готельного господарства.	8	2	2	4	–	–	–	–
Разом змістовий модуль 1	60	16	16	28	–	–	–	–
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Принцип формування інфраструктури різних типів закладів індустрії гостинності								
Тема 9. Інфраструктура різних типів засобів розміщення.	7	2	2	3	–	–	–	–
Тема 10. Інфраструктура закладів розміщення для сільського туризму.	8	2	2	4	–	–	–	–
Тема 11. Інфраструктура мотелів і кемпінгів.	7	2	2	3	–	–	–	–
Тема 12. Інфраструктура санаторно-курортних закладів та закладів «spa» і «wellness» індустрії.	8	2	2	4	–	–	–	–
Тема 13. Інфраструктура туристичних баз та гірськолижних курортів.	7	2	2	3	–	–	–	–
Тема 14. Інфраструктура ресторанів	8	2	2	4	–	–	–	–
Тема 15. Вплив інфраструктури закладів харчування на навколишнє середовище.	7	2	2	3	–	–	–	–
Тема 16. Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного господарства.	8	2	2	4	–	–	–	–
Разом змістовний модуль 2	60	16	16	28	–	–	–	–
ВСЬОГО	120	32	32	56	–	–	–	–

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/****/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 9

5. Теми практичних (лабораторних) занять

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Тема 1. Історичний розвиток інфраструктури готельно-ресторанних господарств. Основні поняття та термінологія інфраструктури.	2	–
2	Тема 2. Туристична інфраструктура.	2	–
3	Тема 3. Формування інфраструктури готельного господарства.	2	–
4	Тема 4. Основні види інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності.	2	–
5	Тема 5. Види інфраструктури індустрії гостинності: виробнича, рекреаційна та соціальна.	2	–
6	Тема 6. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності.	2	–
7	Тема 7. Інфраструктура готельно-ресторанних комплексів.	2	–
8	Тема 8. Фактори, що впливають на інфраструктуру готельного господарства.	2	–
9	Тема 9. Інфраструктура різних типів засобів розміщення.	2	–
10	Тема 10. Інфраструктура закладів розміщення для сільського туризму.	2	–
11	Тема 11. Інфраструктура мотелів і кемпінгів.	2	–
12	Тема 12. Інфраструктура санаторно-курортних закладів та закладів «spa» і «wellness» індустрії.	2	–
13	Тема 13. Інфраструктура туристичних баз та гірськолижних курортів.	2	–
14	Тема 14. Інфраструктура ресторанів	2	–
15	Тема 15. Вплив інфраструктури закладів харчування на навколишнє середовище.	2	–
16	Тема 16. Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного господарства.	2	–
	Разом	32	–

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/000/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 10

6. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	2	3
1	Підприємства, зайняті виробництвом готельних послуг і товарів. Взаємозв'язок закладів індустрії гостинності природні та рекреаційними	3
2	Взаємозв'язок ринкової інфраструктури індустрії гостинності з ринковою економікою держави, як складової промисловості.	4
3	Взаємозв'язок складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу. Основні положення взаємодії суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.	3
4	Основні положення про невиробничу інфраструктуру.	4
5	Взаємозв'язок основних видів інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності.	3
6	Допоміжні та обслуговуючі цехи та господарства підприємства: ремонтний, інструментальний, енергетичний, транспортний, складське господарство.	4
7	Взаємозв'язок складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу.	3
8	Чинники для визначення ємності і потужності об'єктів інфраструктури.	4
9	Спектр послуг та забезпечення інфраструктури рекреаційних засобів розміщення.	3
10	Структурні компоненти сільського культурного ландшафту	4
11	Інфраструктура закладів малої місткості	3
12	Інфраструктура розваг споживачів та анімаційних служб.	4
13	Структура номерного фонду підприємства.	3
14	Інфраструктура ресторану класу «люкс».	4
15	Використання альтернативних джерел енергії для живлення ресторанних комплексів.	3
16	Ланцюги на ринку ресторанної індустрії.	4
Всього		56

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/***/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 11

7. Індивідуальні завдання

Підготувати доповідь з презентацією за однією із наведених тем:

1. Історичний розвиток інфраструктури готельно-ресторанного господарства.
2. Виробнича інфраструктура ресторанного господарства.
3. Соціальна інфраструктура готельного господарства.
4. Вплив готельної інфраструктури на навколишнє середовище
5. Вплив інфраструктури закладів харчування на навколишнє середовище
6. Особливості інфраструктури автотуризму в Україні
7. Використання альтернативних джерел енергії для живлення готельних і ресторанних комплексів.
8. Інфраструктура аквапарку.
9. Інфраструктура захисту від блискавок готельно-ресторанних комплексів.
10. Інфраструктура засобів розміщення спортивного спрямування.
11. Чинники, що впливають на формування інфраструктури спеціальних засобів розміщення.
12. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.
13. Сучасні тенденції розширення інфраструктури закладів ресторанного господарства.
14. Інфраструктура закладів розміщення для сільського туризму.
15. Перспективне планування розвитку інфраструктури готельного господарства.
16. Складське і транспортне обслуговування готельно-ресторанних комплексів.
17. Інженерно-технічна служба готельно-ресторанних комплексів.
18. Оздоровчі заклади розміщення та послуги, що вони пропонують споживачам.
19. Підвищення ролі інфраструктури у вдосконаленні вироблених і наданих послуг.
20. Чинники для визначення ємності і потужності об'єктів інфраструктури.
21. Спільні та відмінні риси інфраструктури різних закладів ресторанного господарства. Спеціалізація основного виробництва закладу ресторанного господарства.
22. Сутність логістики як науки про управління матеріальними потоками у формуванні інфраструктури готельно-ресторанних комплексів.
23. Система безпеки в готелі.
24. Організація обслуговування енергоустаткування. Основні напрями енергозбереження. Визначення ефективності використання енергоресурсів на підприємстві.
25. Інфраструктура конгрес-готелю.
26. Основні функції системи технічного обслуговування виробництва.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/000/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 12

8. Методи навчання

У процесі вивчення дисципліни «Креативні технології в ресторанному бізнесі» застосовуються наступні методи навчання:

- лекції;
- практичні заняття у їх різноманітних формах (бесіда з елементами дискусії, робота в малих групах, «мозковий штурм», ситуативний підхід, ділова гра, бесіда за «круглим столом»);
- стандартизовані тести та поточне опитування;
- презентація результатів виконаних завдань та досліджень;
- індивідуальні заняття під керівництвом викладача;
- самостійна робота студентів з літературою у бібліотеці, з Інтернет ресурсами тощо;
- індивідуальне завдання.

9. Методи контролю

Перевірка досягнення результатів навчання здійснюється з використанням наступних методів:

- Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання;
- Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань;
- Поточне тестування;
- Перевірка виконання індивідуальних завдань;
- Самооцінювання та взаємооцінювання;
- Залік.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/***/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 13

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 та підсумковий контроль.

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.

Підсумковий контроль проводиться для підсумкового оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни. Підсумковий контроль здійснюється після завершення вивчення навчальної дисципліни. Підсумковий контроль проводиться у формі заліку. Процедура складання заліку 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	заочна форма
Виконання завдань поточного контролю	100	-
Підсумкова семестрова оцінка	100	-

Розподіл балів за виконання завдань поточного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Виконання завдань під час навчальних занять	80	—
Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань	20	—
Виконання науково-дослідної роботи та інших видів робіт (додаткові – заохочувальні бали):		
1. Участь у студентських предметних олімпіадах, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, грантах, науково-дослідних проєктах	до 10	—
2. Підготовка наукових статей	до 10	
Разом за виконання завдань поточного контролю	100	—

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/***/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 14

Розподіл балів за виконання завдань під час навчальних занять

Види робіт здобувача вищої освіти ¹	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Відповіді (виступи) на заняттях	20	—
Участь у дискусії	10	—
Виконання поточних тестових завдань	30	—
Виконання та захист завдань	20	—
Разом за виконання завдань під час навчальних занять	80	—

З метою застосування цілих чисел для оцінювання результатів роботи здобувачів під час навчальних занять 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 протягом семестру, 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 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;

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

Якщо здобувач вищої освіти набрав за поточний контроль 60 балів або більше, він може погодити дану оцінку в електронному кабінеті і вона стане семестровою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни.

Якщо здобувач вищої освіти під час вивчення навчальної дисципліни набрав 60 балів або більше і бажає покращити свій результат успішності, він проходить процедуру підсумкового контролю у формі заліку. За складання заліку здобувач вищої освіти може набрати 100 балів. Семестрова оцінка з навчальної дисципліни формується за результатами підсумкового контролю.

Здобувач вищої освіти допускається до процедури підсумкового контролю у формі заліку, якщо за виконання завдань поточного контролю набрав 50 балів або більше.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/***/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 15

Якщо здобувач вищої освіти за результатами поточного контролю набрав 35–49 балів, він отримує право за власною заявою опанувати окремі теми (змістові модулі) навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми¹. 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 за результатами поточного контролю набрав від 0 до 34 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 навчальну дисципліну 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			Ф-19.09- 05.01/***/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 16

Шкала оцінювання

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

11. Глосарій

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
1	Заклад розміщення	Accommodation facility
2	Внутрішній простір	Interior space
3	Транспортне обслуговування	Transport service
4	Готельний комплекс	Hotel complex
5	Ресторан	Restaurant
6	Інженерно-технічна служба	Engineering and technical service
7	Система безпеки	Security system
8	Інформаційні технології	Information technologies
9	Енергоустаткування	Power equipment
10	Конгрес-готель	Congress Hotel
11	Мотель	Motel
12	Клуб-готель	Club hotel
13	Рекреаційні ресурси	Recreational resources
14	Ринкова інфраструктура	Market infrastructure
15	Ресторанний сервіс	Restaurant service
16	Виробнича інфраструктура	Production infrastructure
17	Соціальна інфраструктура	Social infrastructure
18	Ремонтний цех	Repair shop
19	Складське господарство	Warehousing
20	Магістральні об'єкти	Trunk facilities
21	Комунікаційні мережі	Communication networks
22	Природоохоронні споруди	Environmental protection structures

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/000/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 17

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
23	Ємність об'єктів інфраструктури	Capacity of infrastructure facilities
24	Туристична база	Tourist base
25	Концепція готелю	Hotel concept
26	Спектр послуг	Range of services
27	Спортивне спрямування	Sports direction
28	Спеціальні засоби розміщення	Special accommodations
29	Сільська місцевість	Countryside
30	Селянські домогосподарства	Peasant households
31	Культурний ландшафт	Cultural landscape
32	Еко-готелі	Eco-hotels
33	Номерний фонд	Number fund
34	Заклади малої місткості	Small-capacity establishments
35	Категорія готельного комплексу	Hotel complex category
36	Альтернативні джерела енергії	Alternative sources of energy
37	Виробничі фонди	Production funds
38	Аквапарк	Water park
39	Клас ресторану	Restaurant class
40	Структура управління	Management structure
41	Функціональне призначення	Functional purpose
42	Медичне обслуговування	Medical service
43	Підприємства торгівлі	Trading companies
44	Камера схову	Cloakroom
45	Кіоск	Kiosk
46	Магазин	Shop
47	Бар	Bar
48	Санітарний вузол	Sanitary facility
49	Приміщення для споживачів	Premises for consumers
50	Кухня	Kitchen
51	Ігрові автомати	Slot machines
52	Конференц-зал	Conference hall
53	Басейн	Basin
54	Зал для фізичних вправ	Hall for physical exercises

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/***/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 18

12. Рекомендована література

Основна література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посібник. 2-е вид. Київ: Центр учбової літ., 2012. 342 с.
3. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
4. Белявцев, М.І. Інфраструктура товарного ринку: навч. посібник для студ. вузів . – К.: Центр навч. літ-ри, 2005. - 410 с.
5. Белов, М.А., Антанец, О.В., Шевчук, І.А., Кухта, А.А. Управління виробничою інфраструктурою. Навч. посібник. - К.: КНЕУ, 1997. – 208 с.
6. Бойко М. Г. Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: підручник / Київ. нац. торг.- екон. ун-т. Київ: 2006. 448 с.
7. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. 2-е вид., перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
8. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368с.
9. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник / за редакцією члена кор. НАН України Дорогунцова С.І. – К.: Ліра-К, 2005. – 520с.

Допоміжна література:

10. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2012. 414 с.
11. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
12. Заблоцька Р. О. Світовий ринок послуг : Підручник. – К.: Знання, 2004. – 280с
13. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.».
14. ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».
15. Закон України «Про туризм», впроваджений у дію з 1.01.2004 року.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.09- 05.01/000/00.1/Б/ВКХ- 01-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 19 / 19

12. Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Нормативні акти України [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>
2. Сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
3. Сервер Верховної Ради України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>
4. Укрстандарт [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ukrstandart.net/ua>
5. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.kmu.gov.ua
6. Інфраструктура готельного комплексу «Київська Рузь». [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://kyivskaruss.com.ua/infrastruktura/>
7. Інфраструктура готелю «Жива вода». [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://jivavoda.com.ua/infrastruktura/>
8. Інфраструктура та дозвілля в Трускавці – Лісова пісня. [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://lisova-pisnia.ua/infrastruktura-ta-dozvillia>
9. Буковель траси і витяги. Карта, опис. [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://etnosvit.com/uk/bukovel-info/trasy.html>