

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк. __ / 1

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк. __ / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

- Вченою радою факультету
бізнесу та сфери обслуговування
28 серпня 2025 р.,

протокол № 7

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК

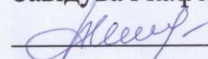


РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ВСТУП ДО ГОСТИННОСТІ»

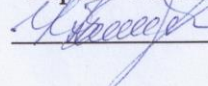
для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
26 серпня 2025 р., протокол № 05

Завідувач кафедри

 Альона КЛИМЧУК

Гарант освітньо-професійної програми

 Віталіна КАЛЕНСЬКА

Розробники: старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної
справи Діна ЯРМОЛЮК

Житомир
2025-2026 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск __	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк __ / 2

Робоча програма навчальної дисципліни «Вступ до гостинності» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня 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 ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 3

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма здобуття вищої освіти	заочна форма здобуття вищої освіти
Кількість кредитів 4	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	нормативна (нормативна, за вибором)	
Модулів – 2	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		3	-
Загальна кількість годин - 120		Семестр	
		1	-
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3; самостійної роботи студента – 5,6	Освітній ступінь «бакалавр»	32 год.	0 год.
		Практичні	
		32 год.	0 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		56 год.	0 год.
		Вид контролю: залік	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми здобуття вищої освіти – 64 % аудиторних занять, 56 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 4

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Вступ до гостинності» є системний виклад основних положень, понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку феномену міжнародної спільноти ХХІ століття – готельно-ресторанної справи; розгляд основних закономірностей функціонування індустрії гостинності через призму її невичерпного потенціалу та визначення конкретних законів її економічного та соціального розвитку на законодавчому рівні як у національних межах держав і країн, так і в системі всесвітніх зв'язків.

Завдання навчальної дисципліни

- вивчити історію розвитку готельної та ресторанної справи;
- оцінити сучасну роль гостинності в економіці, соціально-культурній і політичній діяльності держав;
- виявити фактори, що впливають на розвиток розвитку готельної та ресторанної справи;
- проаналізувати складові готельно-ресторанної індустрії та їх взаємозв'язки;
- розглянути роль держави в управлінні готельно-ресторанною індустрією;
- розглянути основні види готельно-ресторанних формальностей;
- розвинути навички пізнавальної діяльності в сфері готельного та ресторанного обслуговування;
- ознайомитись зі змістом і формами практичної діяльності в галузі соціального-культурного сервісу.

За результатами вивчення дисципліни студент повинен *знати*:

- основні поняття і терміни готельної та ресторанної справи;
- розвиток, класифікацію та інтеграцію готельного бізнесу;
- нормативно-правові засади готельної та ресторанної діяльності;
- основи менеджменту і маркетингу в індустрії гостинності;
- аспекти індустрії гостинності в соціально-економічному розвитку країни.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен *уміти*:

- знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства;
- виробляти оптимальні стратегічні рішення, забезпечуючи стійку роботу колективу;
- набути навичок використання теоретичних знань у практичній діяльності; самостійно працювати з економічною літературою та електронними джерелами мережі Інтернет;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 5

- грамотно підбирати і використовувати інформацію періодичної преси, нормативно-правову літературу та довідково-правові системи;
- уміти вести дискусії, грамотно аргументуючи свою точку зору, з питань господарської діяльності готельно-ресторанного закладу;
- забезпечувати високий рівень трудової, виробничої дисципліни;
- забезпечувати культуру процесів управління, культуру умов праці;
- сприяти піднесенню кваліфікаційного рівня працівників, вивченню іноземних мов і оволодіння прогресивними засобами обслуговування клієнтів;
- на основі комплексного аналізу визначати основні тенденції розвитку гостинності;
- сприяти розвитку творчого потенціалу працівників, заохочувати за новаторські ідеї;
- оцінювати сучасну роль готельно-ресторанної справи в економіці, соціально-культурній і політичній сфері діяльності держав.

Компетентності для дисципліни

Загальні компетентності

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки в технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

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

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

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

Результати навчання

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск __	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк __ / 6

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк _____ / 7

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Вступ до готельно-ресторанної справи

Тема 1. ПОНЯТТЯ, СТРУКТУРА ТА ЕВОЛЮЦІЯ ГОСТИННОСТІ (ЗК 01, СК 03, ПРН 02)

Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. Історія становлення та розвитку сфери гостинності. Головні історичні періоди розвитку сфери гостинності в світі. Модель та основні концепції гостинності. Еволюція індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності. “Гість” як головний об’єкт діяльності індустрії гостинності. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні. Нормативно-правове регулювання індустрії гостинності в Україні.

Тема 2. ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО ЯК СКЛАДОВА ЧАСТИНА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: РОЗВИТОК, КЛАСИФІКАЦІЯ, ІНТЕГРАЦІЯ (ЗК 02, СК 03, ПРН 02)

Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу. Зміст основних понять готельного господарства. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії. Види сучасних засобів розміщення. Системи класифікації готелів у світі. Нові підходи до класифікації підприємств готельного господарства України. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. Характеристика основних служб готелю. Принципи діяльності готельного підприємства. Правила надання готельних послуг. Призначення готелів, їх розташування у структурі міста. Основні фонди готельного господарства. Використання автоматизованих систем управління в готелях. Формування предметно-просторового середовища готелю. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.

Тема 3. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: РОЗВИТОК, КОНЦЕПЦІЯ, КЛАСИФІКАЦІЯ (ЗК 01, СК 03, ПРН 02, ПРН 05)

Ринок ресторанних послуг. Розвиток ресторанного бізнесу: філософія, місія, мета та завдання. Вплив місця розташування на діяльність ресторану. Критерії оцінювання успіху концепції ресторану. Вибір місця розташування ресторану. Класифікація підприємств харчування. Формування понятійного апарату та класифікації діяльності у сфері ресторанного господарства України. Умови харчування і методи обслуговування. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус. Формування оптимальної концепції ресторанного закладу – головний критерій успіху. Загальні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Демографічний бум. Брендинг. Альтернативні точки продажів. Глобалізація. Соціально-економічна ефективність ресторанного господарства.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 8

Тема 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА (ЗК 02, ЗК 06, СК 03, ПРН 02, ПРН 02, ПРН 04)

Сутність процесу управління готельними підприємствами. Функціональна організаційна структура управління. Служби готельного підприємства. Технологія та організація прийому – розміщення – виїзду гостей у готелях. Нічний аудит. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю. Організація надання основних і додаткових послуг. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі. Готельна анімація. Забезпечення безпеки готелю. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі. Інфраструктура готелю. Економічна ефективність готельного господарства. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.

Тема 5. БУДІВНИЦТВО, АРХІТЕКТУРА, ІНТЕР'ЄР ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА (ЗК 06, ЗК 07, СК 03, ПРН 05)

Архітектура та інтер'єр приміщень готелю. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності зовнішнього і внутрішнього простору. Кольори та освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства. Екологічний комфорт готелів.

Тема 6. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕТОДІВ, ВИДІВ, ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (ЗК 02, ЗК 06, ЗК 07, СК 03, ПРН 01, ПРН 05)

Характеристика торговельних приміщень для обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Класифікація методу самообслуговування споживачів. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства. Характеристика і призначення скляного посуду. Характеристика і призначення столової білизни.

Модуль 2. Основи менеджменту та маркетингу в індустрії гостинності

Тема 7. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (ЗК 06, ЗК 07, СК 03, ПРН 04)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк _____ / 9

Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи «фуршет». Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

Тема 8. КУЛЬТУРА ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ (ЗК 06, ЗК 07, СК 03, ПРН 01, ПРН 05)

Поняття культури та якості готельних послуг. Програма культури сьогодення. Специфічні особливості якості послуг та якості продукції. Поняття й особливості якості готельних послуг. Якість обслуговування у готельній сфері. Чинники, які формують якість обслуговування. Вимоги до якісного обслуговування. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах. Додаткові готельні послуги як показник якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування.

Тема 9. ВСТУП ДО МЕНЕДЖМЕНТУ ГОСТИННОСТІ (ЗК 06, ЗК 07, ПРН 02, ПРН 05)

Менеджмент як система наукових знань і мистецтво управління. Історія розвитку менеджменту як науки та специфічної сфери людської діяльності. Наукові підходи у менеджменті. Сутність категорій “управління” та “менеджмент”. Менеджмент індустрії: гостинності: цілі, завдання та види. Система методів менеджменту у роботі підприємств готельно-ресторанного господарства. Класифікація принципів менеджменту в сфері гостинності. Особливості формування сучасної моделі менеджменту гостинності в Україні.

Тема 10. ПРОЦЕС ВИРОБЛЕННЯ І РЕАЛІЗАЦІЇ УПРАВЛІНСЬКИХ РІШЕНЬ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ (ЗК 02, ЗК 06, ПРН 02)

Сутність функцій менеджменту гостинності. Рівні управління в менеджменті. Загальна характеристика сучасного менеджера в індустрії гостинності: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості. Сутність управлінських рішень, підходи до прийняття управлінських рішень у туристській індустрії. Поняття і загальна характеристика лідерства. Тенденції кар’єрного зростання в індустрії гостинності.

Тема 11. ОСНОВИ МАРКЕТИНГУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ (ЗК 01, СК 03, ПРН 05)

Основні тенденції маркетингу в індустрії гостинності. Підходи до сегментування ринку індустрії гостинності. Характерні особливості маркетингу в сфері послуг. Позиціювання на ринку послуг. Маркетинг-мікс в індустрії гостинності. Специфіка продукту індустрії гостинності Життєвий цикл туристського продукту. Основні категорії рекламної діяльності в індустрії гостинності. Формування лояльних стосунків зі споживачем у сфері послуг.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 10

Тема 12. КАДРОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ – ОСНОВА ПРИБУТКОВОСТІ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ (ЗК 06, ЗК 07, ПРН 05)

Функції управління персоналом готелю. Принципи і структура управління персоналом готелю. Технології управління персоналом у сфері гостинності. Добір персоналу готельно-ресторанного закладу та створення атмосфери команди. Маркетинг персоналу в індустрії гостинності. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності. Мотиваційна програма – запорука успіху готельного та ресторанного підприємства. Згуртованість та соціальний розвиток колективу. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності. Види графіків роботи ресторанних підприємств з урахуванням виробничо-торговельної діяльності. Функціональні обов'язки персоналу ресторану. Функціональні обов'язки персоналу готелю.

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичн і	самостій на робота	усього	лекції	практичн і	самостій на робота
Змістовий модуль 1. Вступ до готельно-ресторанної справи								
Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	10	2	2	6	-	-	-	-
Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	10	2	2	6	-	-	-	-
Тема 4. Організація готельного господарства	10	2	2	6	-	-	-	-
Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства	10	2	4	6	-	-	-	-
Тема 6. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	2	2	4	-	-	-	-
Разом змістовий модуль 1	56	12	16	28	-	-	-	-
Змістовий модуль 2. Основи менеджменту та маркетингу в індустрії гостинності								
Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10	4	2	4	-	-	-	-
Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 9. Вступ до менеджменту	10	4	4	6	-	-	-	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019						Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025	
	Випуск ____	Зміни 0		Екземпляр № 1			Арк ____ / 11	

гостинності								
Тема 10. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності	10	2	2	4	-	-	-	-
Тема 11. Основи маркетингу в індустрії гостинності	12	4	4	6	-	-	-	-
Тема 12. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу	10	4	2	4				
Разом змістовий модуль 2	64	20	16	28	-	-	-	-
ВСЬОГО	120	32	32	56	-	-	-	-

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
Модуль 1			
1	Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	2	-
2	Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація,інтеграція	2	-
3	Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція,класифікація	2	-
4	Тема 4. Організація готельного господарства	4	-
5	Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства	2	-
6	Тема 6. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	-
7	Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4	-
8	Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві	2	-
9	Тема 9. Вступ до менеджменту гостинності	4	-
10	Тема 10. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності	2	-
11	Тема 11. Основи маркетингу в індустрії гостинності	4	-
12	Тема 12. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу	2	-
РАЗОМ		32	4-

6. Завдання для самостійної роботи

Формами організації самостійної роботи студентів при вивченні матеріалу навчальної дисципліни є:

- опрацювання основ лекційного матеріалу;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 12

- підготовка до практичних занять, поточного контролю теоретичних знань;
- систематика вивченого матеріалу курсу перед екзаменом;
- вивчення окремих тем або питань, що передбачені для самостійного опрацювання з підготовкою письмових звітів.

7. Методи навчання

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

Результат навчання	Методи навчання
ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (спостереження, демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (проведення дослідів, експериментів, виконання різних видів вправ, практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, вирішення задач, проведення розрахунків, написання есе, підготовка доповідей, написання наукових статей)
ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (спостереження, демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (проведення дослідів, експериментів, виконання різних видів вправ, практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, вирішення задач, проведення розрахунків, написання есе, підготовка доповідей, написання наукових статей)
ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (спостереження, демонстрація, ілюстрація)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 13

Результат навчання	Методи навчання
	– Практичні методи (проведення дослідів, експериментів, виконання різних видів вправ, практичних завдань, кейсів) – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, вирішення задач, проведення розрахунків, написання есе, підготовка доповідей, написання наукових статей)
ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (спостереження, демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (проведення дослідів, експериментів, виконання різних видів вправ, практичних завдань, кейсів) – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, вирішення задач, проведення розрахунків, написання есе, підготовка доповідей, написання наукових статей)

8. Методи контролю

Перевірка досягнення програмних результатів навчання здійснюється з використанням наступних методів.

Результат навчання	Методи контролю
ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, вправ, кейсів – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Залік
ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, вправ, кейсів – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 14

Результат навчання	Методи контролю
	– Перевірка виконання завдань модульного контролю – Залік
ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, вправ, кейсів – Перевірка виконання та захист лабораторних робіт – Експрес-тестування – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Залік
ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, вправ, кейсів – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Залік

9. 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. Підсумковий контроль здійснюється після завершення вивчення навчальної

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 15

дисципліни. Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Процедура складання 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
Для здобувача денної форми навчання	
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
Виконання завдань під час навчальних занять	40	—
Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань	20	—
Виконання науково-дослідної роботи та інших видів робіт (додаткові – заохочувальні бали): —участь у конференціях, семінарах або інших наукових заходах; —презентація інноваційних ідей на тему, що вивчається; —участь у наукових студентських конференціях (написання тези доповідей та презентація доповіді на конференції); —публікація наукових статей; —участь у студентських предметних олімпіадах, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, грантах, науково-дослідних проектах	до 20	
Разом за виконання завдань поточного контролю	60	—

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	10	—
Разом за виконання завдань під час навчальних занять	40	—

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 16

використовується 100-бальна шкала оцінювання кожного окремо виду робіт. Розрахунок набраних здобувачем вищої освіти балів за виконання завдань під час навчальних занять за семестр проводиться за формулою:

$$P_{НЗ} = (P_{В100} \times ВК_В + P_{УД100} \times ВК_{УД} + P_{ТЗ100} \times ВК_{ТЗ}) \times K_{НЗ}, \quad (1)$$

де $P_{НЗ}$ – кількість набраних здобувачем вищої освіти балів за виконання завдань під час навчальних занять за семестр;

$P_{В100}$, $P_{УД100}$, $P_{ТЗ100}$ – кількість набраних здобувачем вищої освіти балів за семестр відповідно за відповіді (виступи) на заняттях, за участь у дискусії, за виконання тестових завдань (кожний окремо вид робіт на навчальних заняттях оцінюється за 100-бальною шкалою);

$ВК_В$, $ВК_{УД}$, $ВК_{ТЗ}$ – вагові коефіцієнти відповідно за відповіді (виступи) на заняттях, за участь у дискусії, за виконання тестових завдань. Значення вагових коефіцієнтів становить:

– для здобувачів денної форми навчання (у кожному семестрі вивчення навчальної дисципліни):

$$ВК_В = 20 \div 40 = 0,5;$$

$$ВК_{УД} = 10 \div 40 = 0,25;$$

$$ВК_{ТЗ} = 10 \div 40 = 0,25;$$

$K_{НЗ}$ – коригувальний коефіцієнт. Значення коригувального коефіцієнту становить:

– для здобувачів денної форми навчання (у кожному семестрі вивчення навчальної дисципліни) $K_{НЗ} = 40 \div 100 = 0,40$;

Розподіл балів за виконання завдань модульного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти денної форми навчання	Кількість балів за семестр
Виконання завдань модульного контролю 1	40
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, 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 набрав 60 балів або більше і бажає покращити свій результат успішності, він проходить процедуру підсумкового контролю у формі екзамену. Набрані бали за виконання завдань підсумкового контролю, а

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк _____ / 17

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.

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

Якщо здобувач вищої освіти 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 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 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 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 «Вступ до гостиності», здійснюється викладачем за зверненням здобувача вищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо). Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем вищої освіти.

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 18

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.	Back of the House – службові приміщення готелю.	Back of the House - the hotel's service areas. Back of the House - the hotel's service areas.
2.	Brunch – прийом їжі між сніданком і ланчем.	Brunch - a meal between breakfast and lunch.
3.	Dormitory – великий загальний номер з декількома ліжками, який заселяють одночасно кілька клієнтів (приклад: хостел).	Dormitory - a large dormitory room with several beds, which is occupied by several clients at the same time (example: hostel).
4.	Double Room – двомісний номер / тип розміщення.	Double Room - a double room/type of accommodation.
5.	Full House – завантаження готелю на 100% (всі номери продані).	Full House - 100% occupancy of the hotel (all rooms are sold).
6.	Guest House (Card) – запис повної програми перебування гостя: номер, оплата, особливі побажання клієнта, кредит.	Guest House (Card) - a record of the full programme of the guest's stay: room, payment, special wishes of the client, credit.
7.	HoReCa – термін для позначення сфери громадського харчування та готельного господарства (hotel, restaurant, cafe-catering-casino). У російській версії – КаБаРе (кафе-бари-ресторани).	HoReCa is a term for the catering and hotel industry (hotel, restaurant, cafe-catering-casino). In the Russian version, KaBaRa (cafe-bars-restaurants).
8.	Inclusive Terms – тариф на розміщення і харчування.	Inclusive Terms - a tariff for accommodation and meals.
9.	Luggage Pass – карта, що дає туристу право на винос багажу з готелю.	Luggage Pass - a card that gives a tourist the right to take luggage out of the hotel.
10.	Mystery Tour – притулок в горах. Готуєтеся до зимового відпочинку – знайдіть відповідний гірськолижний готель.	Mystery Tour is a refuge in the mountains. If you are preparing for a winter holiday, find a suitable ski hotel.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 19

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
11.	No-Show Employees – персонал, який виконує свою роботу тільки в відсутність гостя.	No-Show Employees - staff who perform their work only in the absence of the guest.
12.	Out Of Order – кімната, не готова до заселення гостей із-за несправності обладнання в ній.	Out Of Order - a room that is not ready for guests due to a malfunction of the equipment in it.
13.	Rack Rate – повна вартість номера.	Rack Rate - the full cost of the room.
14.	Reception (Front Desk) – стійка реєстрації в готелі.	Reception (Front Desk) - the hotel reception.
15.	Referral – система бронювання, коли в кімнаті залишаються деякі особисті речі гостя до його наступного приїзду.	Referral - a booking system where some of the guest's personal belongings are left in the room until their next arrival.
16.	Residential Hotel – готель, довгий час займаний гостями, які можуть зробити цей будинок резиденцією або своєю власністю.	Residential Hotel - a hotel occupied for a long time by guests who can make this building their residence or their property.
17.	Rest House – невеликий готель. Знайти і пожити в затишному міні-готелі подалі від галасливих готелів.	Rest House - a small hotel. Find and stay in a cosy mini-hotel away from noisy hotels.
18.	Room Board – інформація про готельний номер: умови, сервіс, можливості.	Room Board - information about a hotel room: conditions, service, and facilities.
19.	Room Service – обслуговування в номері.	Room Service - room service.
20.	Safe-Deposit Boxes – індивідуальна секція в сейфі для зберігання цінностей та грошей гостей.	Safe-Deposit Boxes - an individual section in a safe for storing guests' valuables and money.
21.	Service Charge – 10-20% для оплати праці служби сервісу, зазвичай додаються в рахунок.	Service Charge - 10-20% to pay for the work of the service department, usually added to the bill.
22.	Skipper – гість, який виїхав тайком, залишивши неоплачений чек.	Skipper - a guest who left sneakily, leaving an unpaid check.
23.	Tourist Class – економ клас в розміщенні, в номері такого класу, як правило, немає ванни.	Tourist Class - an economy class of accommodation, as a rule, there is no bath in a room of this class.
24.	Transient Hotel – готель для транзитних гостей, які зупиняються в готелі на короткий термін.	Transient Hotel - a hotel for transient guests who are staying at the hotel for a short period of time.

10. Рекомендована література

Законодавча та нормативна

1. Закон України “Про туризм” (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. № 31. С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк. ____ / 20

2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2004–07–01. К.: Держстандарт України, 2004. 17 с.

3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Чинний від 2004–01–07. К.: Держстандарт України, 2003. 13 с.

4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. К.: Держспоживстандарт України, 2004.

5. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Чинний від 2006–10–01. К.: Держстандарт України, 2006. 28 с.

6. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.

7. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. № 19. К., 2004.

8. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно правових актів / Під заг. ред. проф. В.К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. К.: Юрінком Інтер, 2002. 640 с.

9. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219.

10. Сфера обслуговування в Україні: нормативні документи: збірник основних законодавчих актів / О. М. Роїна (упор.). К.: КНТ, 2007. 457 с.

Основна література

1. Андрушків Б.М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б.М. Андрушків, Ю.Я. Вовк, В.В. Гецько, П.Д. Дудкін, Н.Б. Кирич, О.Б. Погайдак, І.І. Стойко. Тернопіль : Вид. ТНТУ. 2010. 300 с.

2. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.

3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.

4. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. Н. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки: навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2012. 448 с.

5. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.

6. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. –2 -ге вид., пероб. та допов. К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.

7. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 21

К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

8. Менеджмент : Навчальний посібник / Н.С. Краснокутська, О.М. Нащекіна, О.В. Замула та ін. Харків : «Друкарня Мадрид», 2019. 231 с.

9. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.

10. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. Харків : Світ книги, 2014. 411 с.

11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: для вищ. навч. закл. / за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін., за заг. ред. Н.О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. К. : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.

13. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с

14. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Поколотна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. Х. : ХНАМГ, 2013. 541 с.

15. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневецька [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

16. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. Тернопіль : Вид. ТНТУ. 2010. 300 с.

17. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

18. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. К. : НУХТ, 2014. 93 с.

19. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.

20. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. К. : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.

21. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

Додаткова література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.

2. Барна справа: підруч. / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. К. : Центручб. л-ри, 2011. 395 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 22

3. Босовська М.В. Інтеграційні процеси в туризмі: моногр. К. : Київ.нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 832 с

4. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу: Енциклопедичний словник. МАПА, 2011. 602 с.

5. Какічев С. В., Ліщитович Л. І. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. К. : КВІЦ, 2017. 200 с.

6. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2010. 304 с.

7. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладигенська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2012.

8. Федулова Л. І. Інноваційна економіка: підруч. К. : Либідь, 2006. 480с.

9. Alderton M. How virtual reality will transform meeting. Successful MeetingsPublishing, 2016. URL: <http://www.successfulmeetings.com/Strategy/Technology-Solutions/Virtual-RealityMeetings-Events-Destination-Marketing/>.

10. Pitre V. Top 7 Business Collaboration Conference Apps in Virtual Reality (VR) Harvard Business Review. 2017. URL: <http://www.vudream.com/top-7-business-conference-apps-virtual-reality-vr/>.

Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація URL: <http://3umf.com/doc/449/>.

2. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. URL: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.

3. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення URL: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.

4. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.

5. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

6. Наказ Державного агентства України з інвестицій та інновацій «Про формування бази даних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, міжнародних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, у виконанні яких беруть участь вітчизняні державні підприємства в рамках міжнародного інноваційного співробітництва, а також відповідних грантів» N 13 від 17.03.2008. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0278-08>.

7. Нормативні акти України. URL: <http://www.nau.kiev.ua>.

8. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766. URL:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк ____ / 23

<http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.

9. Наукова бібліотека ім.Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>.

10. Бізнес в Україні. URL: <http://www.ukrbiz.net>.

11. Аналітичні публікації з проблем гостинності URL:
<http://prohotelia.com.ua>.

12. Верховна Рада України. URL:<http://www.rada.gov.ua>.

13. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC) URL:
<http://www.wttc.org/>.

14. Державна туристична Адміністрації. URL: <http://www.tourism.gov.ua/>.

15. Державний Фонд фундаментальних досліджень України URL:
<http://www.dffd.gov.ua/>.

16. Держкомстат України URL:<http://www.ukrstat.gov.ua/>.

17. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація
URL: <http://zumf.com/doc/449/>.

18. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні
вимоги URL:<http://www.kurortservice.-com/uploads/assets/file/per.pdf>.

19. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни
та визначення URL:
<http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.

20. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів URL:
<http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.

21. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення
URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

22. Нормативні акти України URL: <http://www.nau.kiev.ua>.

23. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені
наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в
Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766 URL:
<http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.

24. Наукова бібліотека ім. Вернадського URL: <http://www.nbuv.gov.ua>.

25. Бізнес в Україні URL: <http://www.ukrbiz.net>.