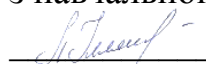


**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
«ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та
кейтерингу

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи

 Людмила ІЛЛЯШЕНКО
27 серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА
підготовки фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійна програма ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
галузь знань J ТРАНСПОРТ ТА ПОСЛУГИ
спеціальності J 2 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ
мова навчання: українська
статус дисципліни: обов'язкова**

Чернігів – 2026

Робоча програма з дисципліни «Організація готельного господарства» складена на основі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. – 25 серпня 2026 р. – 22 с.

Розробник: Аліна СМАГЛЮК
викладач другої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Протокол № 1 від «26» серпня 2026 р.

Голова циклової комісії



Оксана ЄРМОЛЕНКО

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 4	Галузь знань J Транспорт та послуги	Обов'язкова	
Змістових модулів – 3	Спеціальність: J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 120		2-й (БСО)	1-й (ПЗСО)
		Семестр	
		3-й (БСО)	1-й (ПЗСО)
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 год. самостійної роботи здобувача фахової передвищої освіти – БСО - 3,1 год.; ПЗСО – 3,1 год.	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Лекції	
		20 год	
		Практичні, семінарські	
		20 год	
		Самостійна робота	
		50 год (+ 30 год підготовка до екзамену)	
		Вид контролю:	
		екзамен	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни: формування у здобувачів фахової передвищої освіти теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку, сприйняття ними готельного господарства як невід'ємної частини сфери туризму України, яка набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе здобувачам фахової передвищої освіти оволодіти навичками організації підприємств готельного господарства, та відрегулювати його успішну діяльність на ринку готельних послуг.

Передумови вивчення дисципліни: до початку вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» здобувачі фахової передвищої освіти повинні мати базові знання з попередніх професійно орієнтованих навчальних дисциплін та загальноосвітніх курсів, зокрема: «Вступ до фаху», «Основи психології», «Товарознавство харчової продукції», «Інформатика і комп'ютерна техніка». Ці знання формують світоглядну, комунікативну, правову та інформаційну основу для розуміння організаційних процесів у сфері готельно-ресторанної справи.

Завдання дисципліни: вивчення, опанування, набуття, розроблення, формування мотивації до дослідницької діяльності, розвиток креативних та інноваційних здібностей формування у здобувачів фахової передвищої освіти необхідних теоретичних знань і практичних навичок необхідних для організації підприємств готельного господарства.

На основі знань здобутих при вивченні дисципліни «Організація готельного господарства» у здобувачів фахової передвищої освіти формуються наступні **компетентності**:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

3.Очікувані результати навчання

Під час вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (*РН із освітньо-професійної програми*), передбачені освітньо-професійною програмою:

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 8. Дотримуватися вимог гігієни та санітарії, охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства та організовувати безпечні умови праці.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

У підсумку здобувачі фахової передвищої освіти повинні

знати:

- особливості організації готельного господарства в Україні та за кордоном;
- основні фактори, що впливають на розподіл підприємств готельного господарства на типи та категорії;
- організацію приміщень на підприємствах готельного господарства;
- організацію процесу обслуговування на підприємствах готельного господарства;
- організацію обслуговування клієнтів в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій;
- організацію допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств;
- організацію праці в готельному господарстві;
- організацію виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства, та його контроль.

вміти:

- організовувати роботу приміщень на підприємствах готельного господарства;
- організовувати обслуговування клієнтів в підприємствах готельного господарства різних типів та категорій;
- організовувати працю персоналу в готельному господарстві;
- організовувати виробничий процес в підрозділах підприємства готельного господарства, та його контроль.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи організації готельного господарства та індустрії гостинності

Тема 1. Готельне господарство - складова частина інфраструктури туризму (РН 6, РН 14)

Поняття «готель», «готельний комплекс». Місце готельного господарства у сфері туризму. Поняття «індустрія туризму», «індустрія гостинності». Структура готельної індустрії. Огляд індустрії гостинності високорозвинених держав світу.

Сучасний стан готельного господарства і туризму в Україні і в країнах ближнього зарубіжжя, тенденції і напрямлення розвитку.

Готельне господарство зарубіжних країн, його сучасний стан і основні тенденції розвитку. Глобальні тенденції і перспективи розвитку готельної індустрії.

Послуга як специфічна форма праці. Послуги матеріальні і нематеріальні. Економічна і соціальна характеристика послуг. Сфера послуг. Значення сфери послуг, причина її інтенсивного розвитку.

Тема 2. Історія розвитку готельного господарства (РН 6)

Історія виникнення та розвитку готельної справи. Передумови розвитку готельної справи у різні історичні періоди: стародавні часи; древній період (IV тис. до н.е. - 476 рік н.е.); період середньовіччя (V - перша половина XV ст.); новий час (XVI ст. - початок XX ст.).

Тема 3. Нормативно-правова база індустрії гостинності (РН 1, РН 8)

Норми загального та спеціального законодавства, якими регулюються відносини в сфері туризму. Конституція України, Закони України: «Про захист прав споживачів», «Про порядок виїзду із України і в'їзду в Україну громадян України», «Про сприяння соціальному становленню та розвитку молоді в Україні», «Про порядок здійснення розрахунків в іноземній валюті», «Про підприємства в Україні» тощо.

Закони України «Про туризм» та «Про внесення змін та доповнень до Закону України «Про туризм». Державна програма розвитку туризму в Україні до 2015 року.

Основні проблеми в сфері нормативно-правової бази індустрії гостинності. Удосконалення та створення сприятливого правового поля розвитку індустрії гостинності.

Тема 4. Фактори, що впливають на зміст і форми обслуговування в готелях (РН 6, РН 9, РН 14)

Поняття «готельного і туристського сервісу», види послуг і організація обслуговування в готельному підприємстві, фактори, що впливають на зміст і форми готельного обслуговування. Призначення готелю як необхідний фактор, що визначає структуру послуг і форми організації обслуговування. Спеціалізація готельних підприємств.

Відомча підпорядкованість готельних підприємств. Структура управління в готелях різних форм власності.

Статут готелю, його зміст, управління готелем, готельним і туристським комплексом, структура управління.

Тема 5. Технологія гостинності (РН 6, РН 9, РН 14)

Поняття «гостинність». Модель гостинності. Виробниче середовище гостинності. Еволюція індустрії гостинності.

1 -й етап - початковий етап;

2-й етап - з 1841р. по 1914 р. - етап становлення індустрії гостинності як галузі;

3-й етап - до 1945 - довоєнний;

4-й етап - з 1945 р. до наших днів.

Тема 6. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності (РН 6, РН 9, РН 14)

Сучасний стан та основні тенденції розвитку індустрії гостинності в Україні та світі. Вплив цифровізації, інноваційних технологій та зміни споживчих потреб на діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розвиток онлайн-сервісів, безконтактного обслуговування, персоналізації послуг та автоматизації бізнес-процесів. Концепція сталого розвитку та екологічні підходи в діяльності підприємств індустрії гостинності. Сучасні формати готельних і ресторанних підприємств, нові види послуг та перспективи їх розвитку. Адаптація підприємств гостинності до сучасних викликів і вимог ринку.

Змістовий модуль 2. Класифікація підприємств готельного господарства

Тема 7. Характеристика основних типів засобів розміщення (РН 6, РН 8, РН 9)

Транзитні готелі - їх призначення, розташування та форми власності.

Ділові готелі - їх призначення та місцезнаходження. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів такого типу: місцезнаходження, наявність умов для роботи в номері, максимальна ізоляція номерів від впливу зовнішнього середовища, надання умов для проведення нарад, конгресів, презентацій, виставок, бенкетів тощо, наявність розвинутої мережі служби зв'язку та фінансового забезпечення тощо.

Курортні готелі - їх призначення. Специфічні особливості місцезнаходження, медичного обслуговування, надання профілактичного і дієтичного харчування, наявності торговельної мережі лікувальних і курортних товарів, внутрішнього обладнання номерів, широкого кола додаткових послуг.

Готелі для сімейного відпочинку - призначення, основний обслуговуючий контингент. Особливості функціонування сімейних готелів: наявність приміщень для дітей різного віку, створення умов для індивідуального дитячого харчування в номері і поза ним, створення умов для відпочинку дорослих дітей і організації спортивно-оздоровчих занять.

Тема 8. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку (РН 6, РН 9)

Туристично-екскурсійні готелі (туристичні, готелі для масового туризму) для туристів з пасивним засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень.

Туристично-спортивні готелі - особливості їх місцезнаходження. Функціональні особливості готелів даного типу: наявність приміщень туристично-спортивного обслуговування та спортивно-оздоровчого призначення, наявність трас, споруд, що відповідають вимогам маршруту, створення умов для медичного, профілактично-лікувального обслуговування. Особливості функціонування готелів для спортсменів, що займаються окремими видами спорту. Готелі для сімейного відпочинку.

Спеціалізовані туристичні готелі - їх призначення, місцезнаходження. Характеристика і призначення мотелів, кемпінгів. Види ротелів, основне їх призначення і характеристика. Ботелі і ботокемпінги, їх призначення, місцезнаходження, організація приміщень для ночівлі та відпочинку. Особливості організації флайтелів, - готелів для любителів авіаційного спорту.

Функціональні особливості підприємств:

- особливостями умов для відпочинку і спортивних розваг;
- організацією харчування;
- послугами торгівлі;
- можливостями гнучкої зміни місткості номерного фонду;
- особливостями організації приміщень для ігор дітей.

Тема 9. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства (РН 6, РН 8, РН 9)

Вимоги до лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства та їх основні типи: санаторії; пансіонати; бази та табори відпочинку; будинки відпочинку; сільські туристичні будинки; профілакторії.

Організаційні питання порядку комплектації кадрового забезпечення, організації матеріально-технічної бази, врахування екологічних вимог.

Тема 10. Класифікація засобів розміщення (РН 1, РН 6, РН 14)

Засоби розміщення - складова частина інфраструктури туризму. Основні поняття «готель», «готельний комплекс», «мотель», «кемпінг» тощо.

Поняття «засоби розміщення». Структура сучасного ринку засобів розміщення: основні і додаткові, традиційні і нові готельні та туристичні комплекси, їх види і характеристика. Структурні зміни в готельному господарстві; нова ринкова стратегія виробників послуг.

Класифікація засобів розміщення за рівнем комфорту. Поняття комфорту, види і рівень комфорту. Основні критерії класифікації засобів розміщення в зарубіжних країнах.

Класифікація додаткових засобів розміщення за рівнем комфорту (кемпінгів, мотелів, туристських баз).

Вивчення систем класифікації в світовій практиці: європейська система; система букв; система «корон» тощо.

Змістовий модуль 3. Організація приміщень, інтер'єру на підприємствах готельного господарства

Тема 11. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства (РН 8, РН 9, РН 14)

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

Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.

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

Тема 12. Сучасні підходи до організації готельного простору (РН 8, РН 9, РН 14)

Сучасні принципи організації та функціонального зонування готельного простору. Особливості формування громадських, житлових і

службових зон готелю з урахуванням вимог комфорту, безпеки та зручності гостей. Сучасні тенденції в дизайні та оформленні готельних приміщень. Використання інноваційних технологій, ергономічних рішень та елементів сталого дизайну. Адаптація готельного простору до потреб різних категорій гостей та сучасних вимог індустрії гостинності.

Тема 13. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві (РН 8, РН 14)

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

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

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

Тема 14. Освітлення і колір в інтер'єрі готельного господарства (РН 8, РН 14)

Колір та його спектральні особливості.

Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. «Закони контрастів» та класифікація кольорів за їх психологічним впливом на людину.

Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципу поглинання та виділення контрастних тонів.

Оздоблюючі матеріали, їх фактурні характеристики, що впливають на візуальне сприйняття кольору.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	денна форма			
	Всього	у тому числі		
		Лекції	Практичні/ Семінарські	СРС
Змістовий модуль 1. Основи організації готельного господарства та індустрії гостинності				
1. Готельне господарство-складова інфраструктури туризму	5	2	-/2	1
2. Історія розвитку готельного господарства	2	-	-	2

3. Нормативно-правова база індустрії гостинності	6	2	-/2	2
4. Фактори, що впливають на зміст і форми обслуговування в готелях	6	2	-/2	2
5. Технологія гостинності	5	2	-/2	1
6. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності	6	2	-/2	2
Разом за змістовим модулем 1	30	10	10	10
Змістовий модуль 2. Класифікація підприємств готельного господарства				
7. Характеристика основних типів засобів розміщення	8	2	-/2	4
8. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку	6	-	-	6
9. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства	6	-	-	6
10. Класифікація засобів розміщення	10	2	2/-	6
Разом за змістовим модулем 2	30	4	4	22
Змістовий модуль 3. Організація приміщень, інтер'єру на підприємствах готельного господарства				
11. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	8	2	2/-	4
12. Сучасні підходи до організації готельного простору	10	2	-/2	6
13. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві	8	2	2/-	4
14. Освітлення і колір в інтер'єрі готельного господарства	4	-	-	4
Разом за змістовим модулем 3	30	6	6	18
Підготовка до екзамену	30			30
Разом	120	20	20	80

6. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1.	Готельне господарство - складова інфраструктури туризму	2
2.	Нормативно-правова база індустрії гостинності	2
3.	Фактори, що впливають на зміст і форми обслуговування в готелях	2
4.	Технологія гостинності	2
5.	Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності	2
6.	Характеристика основних типів засобів розміщення	2
7.	Сучасні підходи до організації готельного простору	2
	Разом	14

7. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1.	Класифікація засобів розміщення	2
2.	Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	2
3.	Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві	2
	Разом	6

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1.	Готельне господарство - складова інфраструктури туризму	1
2.	Історія розвитку готельного господарства	2
3.	Нормативно-правова база індустрії гостинності	2
4.	Фактори, що впливають на зміст і форми обслуговування в готелях	2
5.	Технологія гостинності	1
6.	Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності	2
7.	Характеристика основних типів засобів розміщення	4
8.	Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку	6
9.	Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства	6
10.	Класифікація засобів розміщення	6
11.	Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	4
12.	Сучасні підходи до організації готельного простору	6
13.	Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві	4
14.	Освітлення і колір в інтер'єрі готельного господарства	4
	Підготовка до екзамену	30
	Разом	80

9. Індивідуальні завдання

Теми рефератів та доповідей:

1. Значення релігії різних народів на розвиток готелів.
2. Розширення подорожей водним, залізничним, автомобільним транспортом та виникнення нових типів готелів.
3. Історія розвитку готельного господарства в Україні.
4. Створення великих готельних об'єктів в Азії та Карибському басейні.

5. Функціонування специфічних об'єднань на світовому туристичному ринку.
6. Розширення структури послуг у готельному господарстві за рахунок задоволення різних потреб туристів.
7. Особливості обслуговування транзитних, ділових, курортних, сімейних, спортивних готелів.
8. Особливості організації обслуговування в санаторіях, пансіонатах, профілакторіях, базах та таборах відпочинку.
9. Організація обслуговування у сільських туристичних будинках.
10. Тенденції розвитку готельного господарства в світі та в Україні.
11. Аналіз поширення певних типів засобів розміщення в макрорегіонах світу.
12. Аналіз розвитку готельного господарства в Херсоні.
13. Тенденції розвитку готельних ланцюгів у світі.
14. Тенденції розвитку готельних ланцюгів та об'єднань на території України.
15. Закони та підзаконні акти, що регулюють діяльність готельних підприємств.
16. Класифікація готелів згідно з Державним Стандартом України.
17. Процедура встановлення якості готельних послуг.
18. Правові аспекти сертифікації готельних послуг.
19. Вимоги до персоналу, що визначають категорію готелю.
20. Особливості загальних вимог до готельних господарств, що розташовані в рекреаційних зонах.
21. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств.
22. Проведення міжнародної сертифікації менеджменту якості ISO.
23. Організація зростання готельних корпоративних компаній.
24. Особливості розвитку незалежних готельних компаній.
25. Особливості розвитку компаній, що спеціалізуються на наданні управлінських послуг.
26. Аналіз організаційно-правової форми готелів України.
27. Характеристика класифікації готелів за міжнародною системою «зірок».
28. Основні правила вибору місця розміщення.
29. Вимоги до приміщень залежно від виду систем відпочинку.
30. Структура приміщень сучасних систем охорони здоров'я залежно від їх специфіки.

31. Передові технології, що використовуються у сучасних системах охорони здоров'я.
32. Позитивні та негативні фактори, що впливають на розташування комплексів розміщення.
33. Використання сучасних матеріалів при проектуванні житлових номерів.
34. Проектування сучасних комплексів розміщення за допомогою комп'ютерної графіки.
35. Загальні вимоги до створення зелених зон відпочинку, майданчиків для спортивно-оздоровчих занять на повітрі.
36. Вибір складових елементів інтер'єру сучасних закладів розміщення.
37. Сучасні матеріали, що використовуються при обладнанні готельних підприємств.
38. Тематичні інтер'єри готелів.
40. Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень.
41. «Закони контрастів» та класифікація кольорів за їх психологічним впливом на людину.
42. Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципу поглинання та виділення контрастних тонів.
43. Планування інтер'єру на основі комп'ютерної графіки.

10. Питання до екзамену

1. Готельне господарство – складова інфраструктури туризму.
2. Послуга. Види послуг, що надаються в готелях.
3. Значення сфери послуг.
4. Місце готельного господарства у сфері туризму.
5. Що було характерно для розвитку готельної справи XV- XVI ст.?
6. Основні тенденції розвитку готельного господарства зарубіжних країн.
7. Чинники, що впливають на розвиток готельної індустрії.
8. Дайте характеристику основним напрямкам розвитку закладів розміщення в епоху Середньовіччя.
9. Що було характерно для розвитку готельної справи XV II -X V III ст.?
10. Розвиток американської індустрії гостинності.

11. Розвиток індустрії гостинності в Європі.
12. Розвиток готельного господарства України.
13. Професії гостинності.
14. Документація в роботі готельних підприємств, її види.
15. Нормативно-правова база індустрії гостинності.
16. Правила надання готельних послуг.
17. Форми обслуговування та фактори, що на них впливають.
18. Фактори, що впливають на рівень готельних технологій.
19. Види послуг, що надаються в готелях.
20. Організаційна структура управління готельними підприємствами
21. Основні поняття «готель», «готельний продукт».
22. Поняття «гостинність», модель гостинності.
23. Ресурси гостинності, професії гостинності.
24. Основні види засобів розміщення готельного типу.
25. Характеристика закладів розміщення для автотуристів.
26. Характеристика закладів розміщення водного туризму.
27. Характеристика готелів для екскурсійного туризму.
28. Характеристика підприємств розміщення по типу таймер, кондомініум.
29. Характеристика спеціалізованих готелів.
30. Санаторно-туристичний комплекс у системі туристичної діяльності.
31. Характеристика основних типів закладів для санаторно-курортного лікування.
32. Функціональні складові курортного підприємства.
33. Структура сучасного ринку засобів розміщення.
34. Рівень комфорту, як основний критерій засобів розміщення.
35. Класифікація засобів розміщення за функціональним призначенням.
36. Класифікація засобів розміщення, запропонована ВТО.
37. Характеристика вимог щодо класифікації готелів в чинних нормативних документах України.
38. Класифікація готельних підприємств в Україні.
39. Характеристика готелів категорій 1-5 зірок.
40. Класифікація житлових номерів.
41. Основні типи планування в готелях.
42. Головні типи приміщень.

43. Функціональна організація адміністративно-господарських приміщень в готелях.
44. Організація житлового поверху в готелях.
45. Планування та функціональна організація житлового номеру в готелях.
46. Меблювання, декоративне оздоблення номерів у готелях.
47. Основні функціональні типи приміщень вестибюльної групи в готелях.
48. Види простору в планувальній організації приміщень громадського призначення.
49. Планувальні елементи приміщень громадського харчування.
50. Чинники формування архітектурних типів готелів.
51. Зв'язок архітектурно-планувальних форм готелю із довкіллям.
52. Історія розвитку інтер'єру.
53. Історичні стилі в інтер'єрі готелів.
54. Сучасна концепція архітектури споруд готельного господарства.
55. Інтер'єр як художня композиція.
56. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів .
57. Озеленення приміщень в художньому оформленні інтер'єрів.
58. Освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства.
59. Взаємодія кольору і світла в готелі.
60. Колір в інтер'єрі підприємств готельного господарства.

11. Методи навчання

1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: словесні (лекція, бесіда, пояснення, розповідь, діалог), наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні (письмові та усні вправи, лабораторні дослідження, навчальні практикуми).
2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: навчальна дискусія, створення ситуації у процесі викладання, опора на життєвий досвід здобувача освіти.
3. Методи контролю і самоконтролю у навчанні: усний, письмовий, тестовий, графічний, програмований, самоконтроль, самооцінка.
4. Інноваційні методи: кейс-методи, гостьові лекції, екскурсії інтерактивні онлайн-платформи Moodle, робота з цифровими платформами, аналіз реальних кейсів (відгуки гостей з TripAdvisor, Booking, Google Maps — розробка стратегії відповіді та підвищення сервісу), робота з професійною

PMS-системою Servio для моделювання процесів готельного господарства й організації обслуговування тощо.

12. Засоби діагностики результатів навчання

Поточний:

- усний контроль (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване, репродуктивне, реконструктивне, творче);
- письмовий контроль (контрольна робота, диктант);
- тестовий контроль (тести відкритої форми, тести закритої форми, тест-альтернатива, тест-відповідність);
- самоконтроль.

Підсумковий контроль: екзамен.

Задля реалізації принципу диференціації та індивідуалізації навчання контроль проводиться з використанням різнорівневих завдань.

13. Критерії оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти

Для оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти застосовується 12-бальна та 5-бальна шкала.

За 12-бальною шкалою оцінюються навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти:

- що навчаються на I-II курсах на основі базової середньої освіти.

За 5-бальною шкалою оцінюються навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти:

- що навчаються на основі повної загальної середньої освіти.
- що навчаються на III курсі на основі базової середньої освіти.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти на базі БСО

Рівні навчальних досягнень	Бали	Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
I. Початковий	1	Здобувачі фахової передвищої освіти розрізняють об'єкти вивчення
	2	Здобувачі фахової передвищої освіти відтворюють незначну частину навчального матеріалу, мають нечіткі уявлення про об'єкт вивчення
	3	Здобувачі фахової передвищої освіти відтворюють частину навчального матеріалу; з допомогою викладача виконують елементарні завдання
II. Середній	4	Здобувачі фахової передвищої освіти з допомогою викладача відтворюють основний навчальний матеріал, можуть повторити за зразком певну операцію, дію

	5	Здобувачі фахової передвищої освіти відтворюють основний навчальний матеріал, здатні з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило
	6	Здобувачі фахової передвищої освіти виявляють знання й розуміння основних положень навчального матеріалу. Відповіді їх правильні, але недостатньо осмислені. Вміють застосовувати знання при виконанні завдань за зразком
	7	Здобувачі фахової передвищої освіти правильно відтворюють навчальний матеріал, знають основоположні теорії і факти, вміють наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, частково контролюють власні навчальні дії
III. Достатній	8	Знання здобувачів фахової передвищої освіти є достатніми. Здобувачі фахової передвищої освіти застосовують вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагаються аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежності між явищами, фактами, робити висновки, загалом контролюють власну діяльність. Відповіді їх логічні, хоч і мають неточності
	9	Здобувачі фахової передвищої освіти добре володіють вивченим матеріалом, застосовують знання в стандартних ситуаціях, вміють аналізувати й систематизувати інформацію, використовують загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією
IV. Високий	10	Здобувачі фахової передвищої освіти мають повні, глибокі знання, здатні використовувати їх у практичній діяльності, робити висновки, узагальнення
	11	Здобувачі фахової передвищої освіти мають гнучкі знання в межах вимог навчальних програм, аргументовано використовують їх у різних ситуаціях, вміють знаходити інформацію та аналізувати її, ставити і розв'язувати проблеми
	12	Здобувачі фахової передвищої освіти мають системні, міцні знання в обсязі та в межах вимог навчальних програм, усвідомлено використовують їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Вміють самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти на базі ПЗСО

Рівні навчальних досягнень	Бали	Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
I. Початковий	«Незадовільно»	Здобувачі фахової передвищої освіти мають нечіткі уявлення про об'єкт вивчення, відтворюють частину навчального матеріалу, за допомогою викладача виконують елементарні завдання.
II. Середній	«Задовільно»	Здобувачі фахової передвищої освіти відтворюють основний навчальний матеріал, здатні з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило. Вміють застосовувати знання при виконанні завдань за зразком
III. Достатній	«Добре»	Знання здобувачів фахової передвищої освіти є достатніми. Здобувачі фахової передвищої освіти

		застосовують вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагаються аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки. Відповіді їх логічні, хоч і мають неточності та незначні помилки.
IV. Високий	«Відмінно»	Здобувачі фахової передвищої освіти мають повні, глибокі знання в обсязі та в межах вимог навчальних програм, усвідомлено використовують їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Вміють самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення

Під час проведення екзамєну навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти оцінюються за критеріями, які вказані в вище зазначених таблицях.

14. 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 фахової передвищої 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 фахової передвищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена Порядком визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».

15. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки до семінарських занять з дисципліни «Організація готельного господарства» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. / Укл.: Аліна Смаглюк. - Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка».

2. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Організація готельного господарства» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. / Укл.: Аліна Смаглюк. - Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка».

Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Організація готельного господарства» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. / Укл.: Аліна Смаглюк. - Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка».

3. Пакет завдань для поточного оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. / Укл.: Аліна Смаглюк. - Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка».

4. Екзаменаційні білети з дисципліни «Організація готельного господарства» для підсумкового контролю знань здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. / Укл.: Аліна Смаглюк. - Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка».

16. Рекомендована література

Основна

1. Закон України «Про туризм». [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр#Text>

2. Закон України «Про захист прав споживачів». [Електронний ресурс] – Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3153-20>

3. Постанова КМУ № 297 від 15.03.2006 «Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)». [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/297-2006-п#Text>

4. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги». [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY3/dsty_4268-2003.pdf

5. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/pdf/dstu_42692003._poslugi_turistich-3-476685.pdf

6. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://www.ksv.biz.ua/GOST/DSTY_ALL/DSTY3/dsty_4527-2006.pdf

7. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг

гостинності: навчальний посібник 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://files.znu.edu.ua/files/Bibliobooks/Inshi74/0054771.pdf>

8. Джинджоян В.В. Інноваційні технології в туризмі та гостинності: навч.

посіб. / В.В. Джинджоян, Т. В. Тесленко, К.М. Горб. - К.: Видав. «Каравела», 2022. 340 с. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://info.dgu.edu.ua/bitstream/123456789/551/1/%D0%86%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D1%96%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%97%20%D0%B2%20%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D1%96%20%D1%82%D0%B0%20%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96.pdf>

9. Галасюк С. Готельний продукт та його складові: термінологічні уточнення і практичне застосування. Економіка та суспільство. 2022. Вип. 40. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1449/1394>

10. Готельно-ресторанний бізнес: навчальний посібник / Г. В. Ніколайчук.

— Донецьк: ДонНУЕТ, 2022. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20busniss.pdf

11. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / О. О.

Цокало, О. В. Ястремська. — Миколаїв: МНАУ, 2022. — 92 с. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://lib.mnau.edu.ua/info5/2022/gotel-2022-web.pdf>

12. Савицька Н. Л., Чміль Г. Л., Джгуташвілі Н. М. Клієнт-орієнтоване управління в готельно-ресторанному бізнесі : монографія. Харків : Видавець Іванченко І. С. 2021. 209 с. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://repo.btu.kharkiv.ua/server/api/core/bitstreams/d66dec3e-2119-4c22-bd51-90f1e905865b/content>

Допоміжна

13. Камушков О. С., Ткач В. О., Язіна В. А., Жилко О. В. Культура сервісу:

дефініція поняття, основні структурні складові сервісу та аналіз його ролі в індустрії гостинності. Актуальні проблеми інноваційної економіки. 2021. №

2. С. 38-43. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/apie_2021_2_9

14. Жигулін О. А. Модель поведінки споживачів готельних і ресторанних послуг в умовах кризи й інформатизації суспільства. Економіка харчової промисловості. 2022. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2022_14_1_11

15. Корсак Р. В., Гуштан Т. В., Годя І. М., Малец В. Д. (уклад.). Практичний посібник з готельно-ресторанної справи : стандарти готельно-ресторанного обслуговування. Ужгород : РІК-У, 2025. 215 с. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/9f3ed73e-ce38-4057-92e0-a0b60a5b979e/content>

16. Мельник Н. В., Єрко І. В. Готельна справа: глосарій термінів та понять : довідник для здобувачів вищої освіти спеціальностей J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, J3 «Туризм і рекреація». 2025. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://evnuir.vnu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/9178ad37-60cf-41f2-b4e0-45c2dca38586/content>

17. Інформаційні ресурси

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

18. Онлайн платформа Освітній хаб – EduHub.in.ua (з отриманням сертифікату) Професія: Майстер готельного обслуговування Професія: Майстер готельного обслуговування <https://eduhub.in.ua/courses/profesiya-mayster-gotelno-go-obslugovuvannya>

19. Онлайн платформа Impactorium Skills Lab: успішна кар'єра. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://impactorium.org/uk/courses/skills-lab-successful-career/>

20. Сайт Державного комітету статистики України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>

21. Сайт Всесвітньої туристичної організації. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.unwto.org>

22. Сайт Державного агентства розвитку туризму в Україні. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua>