

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Факультет Економічний
18 червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ГОТЕЛЬНА СПРАВА

Галузь знань J Транспорт та послуги

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Факультет Економічний

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

Лариса ГОПКАЛО

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни «Готельна справа»

Дисципліна «Готельна справа» є основною компонентою фахових дисциплін освітньої програми підготовки бакалаврів у сфері готельно-ресторанного господарства та туризму. Вона спрямована на формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань і практичних навичок щодо організації діяльності підприємств готельного господарства, особливостей надання готельних послуг, управління процесами обслуговування гостей та забезпечення високої якості сервісу відповідно до міжнародних стандартів гостинності.

У процесі вивчення дисципліни студенти ознайомлюються з історією та сучасними тенденціями розвитку готельної індустрії, класифікацією засобів розміщення, організаційною структурою готельних підприємств, особливостями функціонування основних і допоміжних служб готелю. Значна увага приділяється вивченню технології обслуговування гостей на всіх етапах їх перебування в готелі: від бронювання номерів і реєстрації до організації додаткових послуг та виїзду гостей.

Важливим складником дисципліни є вивчення принципів управління готельним підприємством, організації роботи персоналу, забезпечення безпеки гостей, використання сучасних інформаційних технологій та автоматизованих систем управління готелем. Студенти набувають знань щодо матеріально-технічного забезпечення готелів, вимог до оснащення номерного фонду та інших функціональних підрозділів, а також особливостей формування конкурентоспроможного готельного продукту.

Опанування дисципліни дозволяє майбутнім фахівцям розвинути професійні компетентності у сфері управління готельною діяльністю, організації сервісних процесів, прийняття управлінських рішень та ефективної взаємодії з клієнтами. Отримані знання та вміння є необхідною основою для успішної професійної діяльності в закладах розміщення різних типів і категорій, а також для подальшого розвитку кар'єри у сфері гостинності.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни «Готельна справа»: «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Інформаційні системи та технології», «Устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія в галузі».

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь	
Освітній ступінь	Бакалавр
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	Обов'язкова

Загальна кількість годин	270	
Кількість кредитів ECTS	9	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	Курсова робота	
Форма контролю	Екзамен / залік	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	II курс	II курс
Семестр	3,4	3,4
Лекційні заняття	60 год.	8 год
Практичні, семінарські заняття	60 год.	6 год
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	150 год.	256 год.
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год. 4 год.	

1. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

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

Завданнями вивчення дисципліни є здобуття студентами комплексу теоретичних знань та набуття практичних навичок у сфері гостинності, формування управлінського та економічного мислення, комплексного розуміння проблем організації господарської діяльності підприємств готельного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких компетентностей:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

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

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

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

Програмні результати навчання

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

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

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усьо го	у тому числі					
			л	п	ла б	інд	с.р.		л	п	ла б	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
2 курс, 3 семестр														
Модуль 1. Основи готельної справи														
Тема 1. Історія розвитку світової готельної індустрії	1	9	2	2			5	11	1					10
Тема 2. Розвиток готельної справи в Україні	2	9	2	2			5	9						9
Тема 3. Правові та організаційні засади готельної справи	3	9	2	2			5	11		2				9
Тема 4. Особливості	4	9	2	2			5	11	1					10

розвитку готельної справи в Європейському та Азійсько-Тихоокеанському туристичних регіонах													
Тема 5. Особливості розвитку готельної справи в Американському та Африканському туристичних регіонах	5	9	2	2			5	9					9
Тема 6. Особливості організації міжнародних готельних мереж	6	9	2	2			5	11					11
Тема 7. Особливості організації національних готельних мереж	7	9	2	2			5	9					9
Разом за змістовим модулем 1		63	14	14			35	71	2	2			67
Модуль 2. Типізація і класифікація підприємств готельного господарства													
Тема 8. Типізація підприємств готельного господарства	8	9	2	2			5	11	2				9
Тема 9. Особливості організації та функціонування готельних підприємств ділового призначення	9	9	2	2			5	9					9
Тема 10. Особливості організації та функціонування курортно-рекреаційних підприємств готельного господарства	10	9	2	2			5	11		1			10
Тема 11. Особливості організації та функціонування спеціалізованих готельних підприємств	11	9	2	2			5	10	2				8
Тема 12. Класифікація готельних підприємств за рівнем сервісу	12	9	2	2			5	8					8
Тема 13. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві	13	9	2	2			5	8					8
Тема 14. Організація приміщень житлової групи	14	9	2	2			5	8					8

Тема 15 Організація не житлових груп приміщень	15	9	2	2			5	8					8
Разом за змістовим модулем 2	72		16	16			40	73	4	1			68
Разом за семестр	135		30	30			75	144	6	3			140
2 курс, 4 семестр													
Модуль 3. Організація готельного сервісу													
Тема 16. Теоретичні основи сервісної діяльності	16		2	2			5	9	2				7
Тема 17. Організація роботи служби прийому і розміщення	17		2	2			5	9					9
Тема 18. Організація та технологія бронювання послуг	18		2	2			5	9					9
Тема 19. Організація клінінгу на території підприємстві готельного господарства	19	9	2	2			5	9		2			7
Тема 20. Організація клінінгу в приміщеннях підприємства готельного господарства	20	9	2	2			5	9	2				7
Тема 21. Організація та технологія надання додаткових послуг в підприємстві готельного господарства	21	9	2	2			5	9					9
Тема 22. Лакшері – сервіс в готельних підприємствах	22	9	2	2			5	9					9
Тема 23. Культура та якість готельного сервісу	23	9	2	2			5	9					9
Разом за змістовим модулем 3	72		16	16			40	72	4	2			72
Модуль 4. Організація роботи адміністративно-господарчих підрозділів в підприємстві готельного господарства													
Тема 24. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання	24		2	2			5	9	2				7
Тема 25. Ресурсозабезпечення підприємств готельного господарства	25-26		4	4			10	9					9
Тема 26 Організація	27		2	2			5	9		1			8

складського господарства													
Тема 27. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування	28		2	2			5	9					9
Тема 28. Організація системи безпеки в підприємствах готельного господарства	29		2	2			5	9	2				7
Тема 29. Організація праці персоналу	30	9	2	2			5	9		1			8
Разом за змістовим модулем 4		63	14	14			35	54					
Разом за семестр		135	30	30			45	126	4	3			58
Усього годин		270	60	60			150	270	8	6			256

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства	2
2.	Тема 2. Розвиток готельної справи в Україні	2
3.	Тема 3. Правові та організаційні засади готельної справи	2
4.	Тема 4. Особливості розвитку готельної справи в Європейському та Азійсько-Тихоокеанському туристичних регіонах	2
5.	Тема 5. Особливості розвитку готельної справи в Американському та Африканському туристичних регіонах	2
6.	Тема 6. Особливості організації міжнародних готельних мереж	2
7.	Тема 7. Особливості організації національних готельних мереж	2
8.	Тема 8. Типізація підприємств готельного господарства	2
9.	Тема 9. Особливості організації та функціонування готельних підприємств ділового призначення	2
10.	Тема 10. Особливості організації та функціонування курортно-рекреаційних підприємств готельного господарства	2
11.	Тема 11. Особливості організації та функціонування спеціалізованих готельних підприємств	2
12.	Тема 12. Класифікація готельних підприємств за рівнем сервісу	2
13.	Тема 13. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві	2
14.	Тема 14. Організація приміщень житлової групи	2
15.	Тема 15. Організація не житлових груп приміщень	2
16.	Тема 16. Теоретичні основи сервісної діяльності	2
17.	Тема 17. Організація роботи служби прийому і розміщення	2
18.	Тема 18. Організація та технологія бронювання послуг	2
19.	Тема 19. Організація клінінгу на території підприємстві готельного господарства	2
20.	Тема 20. Організація клінінгу в приміщеннях підприємства готельного господарства	2
21.	Тема 21. Організація та технологія надання додаткових послуг в підприємстві готельного господарства	2
22.	Тема 22. Лакшері –сервіс в готельних підприємствах	2

23.	Тема 23. Культура та якість готельного сервісу	2
24.	Тема 24. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання	2
25.	Тема 25. Ресурсозабезпечення підприємств готельного господарства	4
26.	Тема 26 Організація складського господарства	2
27.	Тема 27. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування	2
28.	Тема 28. Організація системи безпеки в підприємствах готельного господарства	2
29.	Тема 29. Організація праці персоналу	2

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Етапи формування та становлення світової індустрії гостинності	2
2.	Тема 2. Історія та сучасність розвитку готельного бізнесу в Україні	2
3.	Тема 3. Правові та організаційні засади діяльності підприємств у сфері готельного господарства	2
4.	Тема 4. Специфіка розвитку готельної справи в туристичних регіонах Європи та Азійсько-Тихоокеанського регіону	2
5.	Тема 5. Особливості розвитку готельного бізнесу в туристичних регіонах Америки та Африки	2
6.	Тема 6. Організаційні особливості діяльності міжнародних готельних мереж	2
7.	Тема 7. Специфіка організації та функціонування національних готельних мереж	2
8.	Тема 8. Класифікація підприємств готельного господарства за типами	2
9.	Тема 9. Класифікація підприємств готельного господарства за типами	2
10.	Тема 10. Організаційно-функціональні особливості курортних і рекреаційних готелів	2
11.	Тема 11. Особливості організації та діяльності спеціалізованих готельних закладів	2
12.	Тема 12. Класифікація готелів залежно від рівня обслуговування	2
13.	Тема 13. Особливості архітектурних рішень та інтер'єру в готельному господарстві	2
14.	Тема 14. Організація житлових зон у готельних підприємствах	2
15.	Тема 15. Організація нежитлових зон у готельних комплексах	2
16.	Тема 16. Основи теорії та практики сервісної діяльності	2
17.	Тема 17. Організація роботи рецепції та служби розміщення гостей	2
18.	Тема 18. Організаційно-технологічні аспекти бронювання послуг	2
19.	Тема 19. Організація клінінгових робіт на території готельного підприємства	2
20.	Тема 20. Організація прибирання всередині приміщень готельного комплексу	2
21.	Тема 21. Особливості надання та технології організації додаткових послуг у готельному бізнесі	2
22.	Тема 22. Лакшері-сервіс у готельних підприємствах	2
23.	Тема 23. Культура обслуговування та стандарти якості готельного сервісу	2
24.	Тема 24. Організація постачання продовольчих і матеріально-технічних ресурсів	2
25.	Тема 25. Матеріально-технічне забезпечення готельних підприємств	4
26.	Тема 26. Організація діяльності складського господарства	2
27.	Тема 27. Організація санітарно-інженерного та технічного обслуговування	2
28.	Тема 28. Побудова системи безпеки в готельних підприємствах	2
29.	Тема 29. Організація трудової діяльності персоналу	2

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Етапи формування та становлення світової індустрії гостинності господарства	5
2	Тема 2. Історія та сучасність розвитку готельної справи в Україні	5
3	Тема 3. Правові та організаційні засади готельної справи	5
4	Тема 4. Специфіка розвитку готельної справи у туристичних регіонах Європи та Азійсько-Тихоокеанського регіону	5
5	Тема 5. Особливості розвитку готельного бізнесу у туристичних регіонах Америки та Африки	5
6	Тема 6. Організаційні особливості функціонування міжнародних готельних мереж	5
7	Тема 7. Особливості організації та функціонування національних готельних мереж	5
8	Тема 8. Класифікація підприємств готельного господарства за типами	5
9	Тема 9. Організація діяльності бізнес-готелів	5
10	Тема 10. Організаційно-функціональні аспекти роботи курортних і рекреаційних готелів	5
11	Тема 11. Організація діяльності спеціалізованих готельних закладів	5
12	Тема 12. Класифікація готелів за рівнем обслуговування	5
13	Тема 13. Архітектурні рішення та інтер'єр у готельному господарстві	5
14	Тема 14. Організація житлових зон у готельних підприємствах	5
15	Тема 15. Організація нежитлових зон у готельних комплексах	5
16	Тема 16. Теорія та практика сервісної діяльності у готельному господарстві	5
17	Тема 17. Організація роботи рецепції та служби розміщення гостей	5
18	Тема 18. Технологічні аспекти бронювання послуг у готелях	5
19	Тема 19. Організація клінінгових робіт на території готельного підприємства	5
20	Тема 20. Організація прибирання приміщень у готельному комплексі	5
21	Тема 21. Організація та технології надання додаткових послуг у готельному бізнесі	5
22	Тема 22. Організація люкс-сервісу в готельних підприємствах	5
23	Тема 23. Культура обслуговування та стандарти якості готельного сервісу	5
24	Тема 24. Організація постачання продовольчих та матеріально-технічних ресурсів	5
25	Тема 25. Матеріально-технічне забезпечення готельних підприємств	10
26	Тема 26. Організація діяльності складського господарства у готелях	5
27	Тема 27. Організація санітарно-інженерного та технічного обслуговування готелів	5
28	Тема 28. Побудова системи безпеки у готельних підприємствах	5
29	Тема 29. Організація трудової діяльності персоналу готельного підприємства	5

6. Методи і засоби діагностики результатів навчання:

- Усне та письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних робіт

7. Методи навчання:

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- метод перевернутого класу;
- метод навчання через дослідження;
- метод командної роботи

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Теоретичні основи функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
Пр.р. 1. Етапи формування та становлення світової індустрії гостинності	<i>ПРН 02</i> знати: історичні етапи становлення індустрії гостинності, ключові чинники її розвитку. вміти: визначати основні періоди розвитку індустрії гостинності, аналізувати її еволюцію.	7
Самостійна робота 1. Етапи формування та становлення світової індустрії гостинності		3
Пр. р. 2. Історія та сучасність розвитку готельної справи в Україні	<i>ПРН 01.</i> знати: особливості розвитку готельного бізнесу в Україні в різні історичні періоди.	7
Самостійна робота 2. Історія та сучасність розвитку готельної справи в Україні	вміти: оцінювати зміни в готельному секторі України, зіставляти їх із глобальними тенденціями.	3
Пр. р. 3. Правові та організаційні засади готельної справи	<i>ПРН 02</i> знати: основні нормативні акти, що регулюють готельну діяльність, принципи організації підприємств.	7
Самостійна робота 3. Правові та організаційні засади діяльності підприємств готельного господарства	вміти: застосовувати правові знання у розробці статутних документів готельних підприємств.	3
Пр.р. 4. Специфіка розвитку готельної справи в туристичних регіонах Європи та Азійсько-Тихоокеанського регіону	<i>ПРН 02, 05</i> знати: особливості готельного господарства в Європі та Азійсько-Тихоокеанському регіоні. вміти: порівнювати моделі розвитку готельного бізнесу у різних туристичних регіонах.	7
Самостійна робота 4. Специфіка розвитку готельної справи у туристичних регіонах Європи та Азійсько-Тихоокеанського регіону		3
Пр. р. 5. Особливості розвитку готельного бізнесу в туристичних регіонах Америки та Африки	<i>ПРН 02, 05</i> знати: готельна інфраструктура Америки та Африки, вплив туризму на її розвиток. вміти: визначати регіональні відмінності в управлінні готельним бізнесом.	7
Самостійна робота 5.		3

Особливості розвитку готельного бізнесу у туристичних регіонах Америки та Африки		
Тема 6. Організаційні особливості діяльності міжнародних готельних мереж	<i>ПРН 02, 05</i> знати: організаційна структура міжнародних готельних мереж, принципи їх функціонування. вміти: аналізувати структуру управління та стратегії розвитку міжнародних мереж.	7
Самостійна робота 6. Організаційні особливості функціонування міжнародних готельних мереж		3
Тема 7. Специфіка організації та функціонування національних готельних мереж	<i>ПРН 02, 05</i> знати: національні особливості створення та роботи готельних мереж. вміти: розробляти концепцію національного готельного бренду.	7
Самостійна робота 7. Особливості організації та функціонування національних готельних мереж		3
Модульна контрольна робота 1.		30
Разом за модулем 2		100
<i>Модуль 2. Типізація і класифікація підприємств готельного господарства</i>		
Пр.р. 8. Класифікація підприємств готельного господарства за типами	<i>ПРН 02, 05</i> знати: типологія підприємств готельного господарства за призначенням та масштабами. вміти: визначати тип підприємства за його функціональними характеристиками.	6
Самостійна робота 8. Класифікація підприємств готельного господарства за типами		2
Пр.р. 9. Класифікація підприємств готельного господарства за типами	<i>ПРН 02, 05</i> знати: типи готельних підприємств за цільовим призначенням та рівнем комфорту. вміти: обґрунтовувати вибір типу готелю для конкретного ринку.	6
Самостійна робота 9. Організація діяльності бізнес-готелів		2
Пр.р. 10. Організаційно-функціональні особливості курортних і рекреаційних готелів	<i>ПРН 02, 05</i> знати: функції, структура та особливості курортних і рекреаційних готелів. вміти: розробляти модель обслуговування в курортному готелі.	6
Самостійна робота 10. Організаційно-функціональні аспекти роботи курортних і рекреаційних готелів		2
Пр. р. 11. Особливості організації та діяльності спеціалізованих готельних закладів	<i>ПРН 02, 05</i> знати: призначення та види спеціалізованих готельних закладів. вміти: оцінювати доцільність створення спеціалізованого готелю.	6
Самостійна робота 11. Організація діяльності спеціалізованих готельних закладів		2

Пр. р. 12. Класифікація готелів залежно від рівня обслуговування	<i>ПРН 02, 05</i> знати: класифікаційні системи готелів за рівнем сервісу.	6
Самостійна робота 12. Класифікація готелів за рівнем обслуговування	вміти: використовувати критерії класифікації при аналізі готельного продукту.	2
Пр. р. 13. Особливості архітектурних рішень та інтер'єру в готельному господарстві	<i>ПРН 02, 05</i> знати: архітектурно-планувальні рішення в готелях.	7
Самостійна робота 13. Архітектурні рішення та інтер'єр у готельному господарстві	вміти: проектувати внутрішній простір з урахуванням функціональності та естетики.	3
Пр. р. 14. Організація житлових зон у готельних підприємствах	<i>ПРН 02, 05</i> знати: принципи зонування житлових приміщень у готелях.	7
Самостійна робота 14. Організація житлових зон у готельних підприємствах	вміти: створювати ефективні плани розміщення номерного фонду.	3
Пр. р. 15. Організація нежитлових зон у готельних комплексах	<i>ПРН 02, 05</i> знати: функціональні зони нежитлового призначення в готельних комплексах.	7
Самостійна робота 15. Організація нежитлових зон у готельних комплексах	вміти: оптимізувати просторове розміщення обслуговуючих зон.	3
Модульна контрольна робота 2.		30
Разом за модулем 2		100
Залік		100
Модуль 3. Організація готельного сервісу		
Пр.р. 16. Основи теорії та практики сервісної діяльності	<i>ПРН 07, 10</i> знати: основи теорії сервісу, якість послуг та клієнто-орієнтованість.	6
Самостійна робота 16. Теорія та практика сервісної діяльності у готельному господарстві	вміти: формувати стандартисервісної взаємодії з гостями.	2
Пр.р. 17. Організація роботи рецепції та служби розміщення гостей	<i>ПРН 07, 10</i> знати: функціонування служби прийому і розміщення, облік гостей.	6
Самостійна робота 17. Організація роботи рецепції та служби розміщення гостей	вміти: організовувати процес заселення з урахуванням стандартів обслуговування.	2
Пр.р. 18. Організаційно-технологічні аспекти бронювання послуг	<i>ПРН 07, 10</i> знати: методи бронювання, сучасні інформаційні системи.	6
Самостійна робота 18. Технологічні аспекти бронювання послуг у готелях	вміти: використовувати автоматизовані системи для управління бронюваннями.	2
Пр. р. 19. Організація клінінгових робіт на території готельного підприємства	<i>ПРН 07, 10</i> знати: форми організації клінінгових робіт на території готелю.	6
Самостійна робота 19. Організація клінінгових робіт	вміти: складати графіки та контролювати якість клінінгових послуг.	2

на території готельного підприємства		
Пр. р. 20. Організація прибирання всередині приміщень готельного комплексу	<i>ПРН 07, 10</i> знати: санітарно-гігієнічні вимоги до прибирання внутрішніх приміщень. вміти: організувати щоденне та генеральне прибирання номерів.	6
Самостійна робота 20. Організація прибирання приміщень у готельному комплексі		2
Пр. р. 21. Особливості надання та технології організації додаткових послуг у готельному бізнесі	<i>ПРН 07, 10</i> знати: перелік додаткових послуг у готелях, технологія їх надання. вміти: формувати конкурентну пропозицію додаткових сервісів.	7
Самостійна робота 21. Організація та технології надання додаткових послуг у готельному бізнесі		3
Пр. р. 22. Лакшері-сервіс у готельних підприємствах	<i>ПРН 07, 10</i> знати: специфіка лакшері-сегменту в готельному бізнесі. вміти: розробляти концепцію обслуговування вір-клієнтів.	7
Самостійна робота 22. Організація люкс-сервісу в готельних підприємствах		3
Пр. р. 23. Культура обслуговування та стандарти якості готельного сервісу	<i>ПРН 07, 10</i> знати: культура спілкування з гостями, стандарти обслуговування. вміти: забезпечувати високу якість сервісу відповідно до норм етикету.	7
Самостійна робота 23. Культура обслуговування та стандарти якості готельного сервісу		3
Модульна контрольна робота 3.		30
Разом за модулем 3		100
<i>Модуль 4. Організація роботи адміністративно-господарчих підрозділів в підприємстві готельного господарства</i>		
Пр.р. 24. Організація постачання продовольчих і матеріально-технічних ресурсів	<i>ПРН 05</i> знати: організацію постачання в готельному бізнесі. вміти: планувати закупівлі ресурсів для безперебійного функціонування готелю.	7
Самостійна робота 24. Організація постачання продовольчих та матеріально-технічних ресурсів		3
Пр.р. 25. Матеріально-технічне забезпечення готельних підприємств	<i>ПРН 05</i> знати: технічне забезпечення та оснащення номерного фонду. вміти: вибирати відповідне обладнання для готельних приміщень.	14
Самостійна робота 25. Матеріально-технічне забезпечення готельних підприємств		6
Пр.р. 26. Організація діяльності складського господарства	<i>ПРН 05</i> знати: організація обліку та зберігання товарно-матеріальних цінностей.	7

Самостійна робота 26. Організація діяльності складського господарства у готелях	вміти: вести документацію та контролювати товарні залишки на складі.	3
Пр. р. 27. Організація санітарно-інженерного та технічного обслуговування	<i>ПРН 05</i> знати: організація обліку та зберігання товарно-матеріальних цінностей.	7
Самостійна робота 27. Організація санітарно-інженерного та технічного обслуговування готелів	вміти: вести документацію та контролювати товарні залишки на складі.	3
Пр. р. 28. Побудова системи безпеки в готельних підприємствах	<i>ПРН 05, 10</i> знати: механізми побудови комплексної системи безпеки в готелях.	7
Самостійна робота 28. Побудова системи безпеки у готельних підприємствах	вміти: розробляти та впроваджувати інструкції з безпеки для персоналу і гостей.	3
Пр. р. 29. Організація трудової діяльності персоналу	<i>ПРН 05</i> знати: особливості управління персоналом у готельному підприємстві.	7
Самостійна робота 29. Організація трудової діяльності персоналу готельного підприємства	вміти: організовувати ефективну роботу команди готелю та планувати її розвиток.	3
Модульна контрольна робота 4.		30
Разом за модулем 4		100
Екзамен		100
Всього за курс	(Навчальна робота + екзамен) ≤ 100	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо Дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3448>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. – Одеса : Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 264 с.
2. Introduction to Hospitality Management / D.R. Reynolds, I.Rahman, C.W. Barrows. – 1 st ed. – Hoboken, NJ : Wiley – 2021. – 432 p.
3. Mastering Hospitality: A Luxury Hotelier's Guide To Career and Leadership Success / I. Dietschi. – Dietschi Press. – 2021. – 274 p.
4. Нормативні акти України [URL: <http://www.nau.kiev.ua>
5. CNN Hotels URL: <http://www.cnnhotels.com>
6. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. – 224 с.
7. Сфера послуг. Туризм і рекреація : словник / Укладачі С.В. Мельниченко, І.В. Ковальчук, І.П. Кудінова, С.І. Мосіюк, О.Б. Моргулець, В.В. Самсонова, О.А. Стретович, С.Г. Качмарчик. – К. : НУБіП України, Том 1, 2025. – 545 с.
8. Сфера послуг. Готельна справа : словник Том 2 / Укладачі Л.М. Гопкало, С.В. Мельниченко, І.П. Кудінова, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, В.В. Самсонова, Л.І. Шкварун – К. : НУБіП України, 2025. – 403 с.
9. Сфера послуг. Індустрія гостинності : словник Том 4. Частина I / Укладачі С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало, І.П. Кудінова, Є.В. Козловський, І.В. Ковальчук, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко, О.А. Стретович, В.В. Самсонова, – К. : НУБіП України, 2026. – 411 с.
10. Сфера послуг. Індустрія гостинності : словник Том 4. Частина II / Укладачі С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало, І.П. Кудінова, Є.В. Козловський, І.В. Ковальчук, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко, О.А. Стретович, В.В. Самсонова, – К. : НУБіП України, 2026. – 448 с.
11. Готельна справа : Навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300 с.

Допоміжні

12. Асоціація індустрії гостинності України URL: <https://aigu.org.ua/>.
13. Всі готелі України URL: http://www.ukraine.turmir.com/ua_cat_39.html
14. Готелі України URL: http://hotels24.ua/all_shares/
15. Хостели в Україні. Всеукраїнська молодіжна хостел асоціація URL: <http://www.hihostels.com.ua>.
16. SERVIO HMS URL: <https://expertsolution.com.ua/modul-serviohms>.
17. ULTRA готель URL: <https://ultra-company.com/hotel/>
18. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О .А. Коваль, В. А. Русавська - Київ : Видавництво Ліра-К, 2021. - 568 с.
19. Інклюзивність в проектуванні дитячих санаторіїв / А.Л. Марчанчин, О. С. Дулька, О. Б. Шидловська, Т.І.Щенко // SWorldJournal. – Svishtov, Bulgaria : SWorld & D. A. Tsenov Academy of Economics, 2024. – Issue No 26, Part 2, July 2024 – P. 123-129.
20. Назарчук, А. Організація івент-заходів в готельно-ресторанному господарстві / А. Назарчук, О. Пушка, О Арпуль // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 3-7 квітня 2023 р., м. Київ. – Київ: НУХТ, 2023. – Ч. 3. – С. 228
21. Шидловська, О. Б. Ігрове дозвілля в індустрії гостинності / О.Б. Шидловська, О. В. Арпуль // SWorldJournal. - Svishtov, Bulgaria : SWorld & D.
22. A.Tsenov Academy of Economics, 2024. - Issue No 25, Part 3, May 2024 - P. 142-147.