ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
КАФЕДРИ ТУРИСТИЧНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ТА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан факультету туризму та МК
_____/к.геог.н., доц. Наталія ГАБЧАК/
«_01_» _вересня_____2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ УКРАЇНИ

Рівень вищої освіти	**Перший (бакалаврський)**
Галузь знань	**J Транспорт та послуги**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітня програма	**Готельно-ресторанна справа**
Статус дисципліни	**Обов'язкова**
Мова навчання	**Українська**

Ужгород 2026

Робоча програма навчальної дисципліни **«Готельна індустрія України»** для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань **J Транспорт та послуги** спеціальності **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг** освітньої програми **Готельно-ресторанна справа.**

Розробник: Іван ГОДЯ, доц., к.е.н., доцент кафедри ТІГРГ

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри
Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри _____ проф. д.і.н. Роман КОРСАК

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та МК

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Голова науково-методичної комісії _____ проф. д.геог.н. Ганна МАШІКА

© Іван ГОДЯ, 2026 р.
© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2026 р.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td>Розподіл годин за навчальним планом</td></tr>
<tr><td>Денна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів ЄКТС – 4</td><td>Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин – 120</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Кількість модулів – 2</td><td>Семестр:</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Тижневих годин
для денної форми навчання: 3,5

Аудиторних: 60 год.

Самостійної роботи студента: 60 год.</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Лекції:</td></tr>
<tr><td>32 год.</td></tr>
<tr><td>Практичні (семінарські):</td></tr>
<tr><td>28 год.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Вид підсумкового контролю: екзамен</td><td>Індивідуальна робота:</td></tr>
<tr><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Форма підсумкового контролю: усна</td><td>Самостійна робота:</td></tr>
<tr><td>60 год.</td></tr>
</table>

2. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни **«Готельна індустрія України»** є формування у спеціалістів сучасного системного мислення в галузі готельної справи, формування знання і вміння з аналізу технологічних процесів, циклів та операцій для забезпечення ефективного виробництва і споживання готельних послуг відповідно до міжнародних стандартів якості та гостинності з метою професійної підготовки висококваліфікованих фахівців, які зможуть забезпечити високий рівень ефективності системи управління та конкурентоспроможності підприємств готельного бізнесу.

Основні завдання:

1. ознайомити студентів з предметом, технологією обслуговування та специфікою курсу «Готельна індустрія України»;
2. розкрити теоретико-методологічні основи готельної справи;
3. висвітлити сутність та науково-методичні аспекти готельного бізнесу;
4. домогтися розуміння студентами значимості та ефективності теоретичних знань та практичних навичок з технологія готельної справи;
5. надати студентам можливість закріплення теоретичних знань і набуття практичних вмінь і навичок у веденні готельного бізнесу;
6. привити студентам бажання до самовдосконалення;
7. підготувати висококваліфікованих фахівців для роботи на підприємствах готельної індустрії.

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей:

- Здатність розв’язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності й характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
- Здатність самостійно проводити дослідження, опановувати нові сучасні знання та застосовувати їх у практичній діяльності (ЗК03).
- Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій для пошуку, систематизації та аналізу даних (інформації) з різних джерел для формування клієнтських баз та оптимізації готельно-ресторанних послуг відповідно до сучасних стандартів сервісу (ЗК04).
- Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням норм охорони праці, пожежної та техногенної безпеки, санітарно-гігієнічних та екологічних вимог (ЗК08).
- Здатність організовувати ефективний виробничо-сервісний процес відповідно до тенденцій на ринку гостинності і потреб цільової аудиторії споживачів (СК02).
- Здатність здійснювати практичну діяльність у сфері готельного та ресторанного бізнесу відповідно до чинного законодавства (СК03).
- Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, володіння навичками професійної взаємодії, управління діловими контактами з гостями (СК04).
- Здатність управляти суб’єктами господарської діяльності готельно-ресторанної сфери, розраховувати основні фінансово-економічні показники, оцінювати ефективність їх діяльності (СК05).

3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Передумова вивчення навчальної дисципліни **«Готельна індустрія України»** не потребує опанування спеціалізованих чи вузькопрофільних дисциплін.

4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до освітньої програми **«Готельно-ресторанна справа»**, вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН):

Програмні результати навчання	**Шифр ПРН**
Здатність знати, розуміти та практично використовувати базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів і діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук для ефективного управління і розвитку підприємств у галузі гостинності.	ПР02
Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства, визначати ключові фактори, що впливають на їх розвиток, і прогнозувати зміни в умовах ринку для забезпечення конкурентоспроможності підприємств.	ПР04
Здатність розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, ефективно застосовувати ці знання для оптимізації операційних процесів, підвищення якості обслуговування та забезпечення високих стандартів сервісу.	ПР05
Аналізувати, інтерпретувати та моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу, виявляючи ключові аспекти, що впливають на ефективність функціонування та якість обслуговування, а також розробляти рекомендації для покращення цих процесів.	ПР06
Формувати ефективну виробничо-організаційну структуру готельно-ресторанного підприємства, визначити функції та обов'язки його структурних підрозділів, складати штатний розпис та професійно-кваліфікаційні вимоги до персоналу.	ПР13
Розуміти вимоги до діяльності у готельно-ресторанному бізнесі, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, зміцнення її як демократичної, соціальної та правової держави, здатність аналізувати національні пріоритети, законодавчі ініціативи і глобальні тенденції, спрямовані на розвиток галузі.	ПР20
Зберігати і примножувати досягнення та цінності суспільства, усвідомлюючи своє місце у загальному контексті розвитку індустрії гостинності, соціальних стандартів та науки, застосовуючи отримані знання для досягнення сталого прогресу, використовувати різні види фізичної активності для покращення здоров'я, що сприяє формуванню стійкого здорового суспільства.	ПР22

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної дисципліни **«Готельна індустрія України»**:

Очікувані результати навчання з дисципліни	**Шифр ПРН**
Розуміти та практично використовувати базові поняття з теорії готельної справи.	ПР02
Вміти аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.	ПР04
Вміти прогнозувати зміни в умовах ринку для забезпечення конкурентоспроможності підприємств.	ПР04
Вміти застосовувати принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного бізнесу.	ПР05
Вміти аналізувати, інтерпретувати та моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного бізнесу.	ПР06
Вміти формувати ефективну виробничо-організаційну структуру готельно-ресторанного підприємства.	ПР13
Вміти складати штатний розпис та професійно-кваліфікаційні вимоги до персоналу.	ПР13
Вміти розуміти вимоги до діяльності у готельно-ресторанному бізнесі, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України.	ПР20
Вміти аналізувати національні пріоритети, законодавчі ініціативи і глобальні тенденції, спрямовані на розвиток галузі.	ПР20
Вміти зберігати і примножувати досягнення та цінності суспільства, усвідомлюючи своє місце у загальному контексті розвитку індустрії гостинності, соціальних стандартів та науки, застосовуючи отримані знання для досягнення сталого прогресу.	ПР22
Вміти використовувати різні види фізичної активності для покращення здоров'я, що сприяє формуванню стійкого здорового суспільства.	ПР22

5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є:

- поточне оцінювання, що передбачає оцінку самостійної підготовки студента до практичних, семінарських чи лабораторних занять, виконання індивідуальних завдань (у разі потреби);

-модульне оцінювання - оцінка виконання модульних завдань (письмові роботи);

- підсумкове оцінювання проводиться в усній формі у вигляді заліку чи іспиту.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю - підготовка доповідей та усна відповідь на питання аудиторії і викладача підчас практичних чи семінарських занять, виконання індивідуальної роботи (у разі потреби).

Форма модульного контролю полягає у написанні письмової роботи з розгорнутими відповідями на питаннями.

Форма підсумкового семестрового контролю відповідно до освітньої програми проходить в усній формі у вигляді заліку чи іспиту.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1)

Поточне оцінювання та самостійна робота					Модульна контрольна робота	Сума
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	50	**100**
10	10	10	10	10		

Т1, Т2 ... – теми

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 2)

Поточне оцінювання та самостійна робота						Модульна контрольна робота	Сума
Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	50	**100**
8	8	9	9	8	8		

Т1, Т2 ... – теми

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1		Модуль 2	
	Кількість	Макс. к-сть балів (сумарна)	Кількість	Макс. к-сть балів (сумарна)
Практичні (семінарські) заняття	5	50	7	50
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
Разом		**100**		**100**

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 0 до 50 балів.

Оцінювання систематичності та активності роботи студента. Протягом семестру проводяться практичні заняття для перевірки засвоєння теоретичної частини навчальної дисципліни та практичного закріплення здобутих знань, дане оцінювання здійснюється в межах від 0 до 50 балів.

Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів УжНУ за кредитно-модульною системою» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 03/01-17 від 03.03.2015 року), а також «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсових) екзаменів і заліків в УжНУ» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року).

Після виконання змістового модуля здійснюється поточний контроль у вигляді письмової роботи. Оцінювання навчальних досягнень та практичних навичок здобувачів здійснюються за 100-бальною системою.

Здобувач, який в результаті поточного оцінювання або підсумкового контролю за модулем отримав більше 60 балів, має право не складати залік (іспит) з дисципліни. У такому випадку в заліково-екзаменаційну відомість заноситься загальна підсумкова оцінка. При умові, що здобувач хоче покращити підсумкову оцінку за модуль із дисципліни, він (вона) має складати залік чи іспит.

Здобувач вищої освіти, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали), повинен до проведення підсумкового контролю покращити цю оцінку принаймні до показника FX (35-59 балів) під час чергування викладача на кафедрі. Без такого покращення він (вона) до підсумкового контролю не допускається.

Здобувач, який в результаті підсумкового оцінювання за модулем отримав менше 60 балів зобов'язаний складати залік (іспит) з дисципліни. У разі, коли відповіді здобувача вищої освіти під час заліку (іспиту) оцінені менш ніж на 60 балів, він (вона) отримує незадовільну підсумкову оцінку.

6. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

6.1. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1

Тема 1. Історія, становлення та розвиток готельної справи

Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи (історичні періоди: давній період (IV тис. до н.е. – 476 рік н. е.); період середньовіччя (V-XV ст. н.е.); Новий час (XVI ст.- початок XX ст.); сучасний. Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства. Відкриття нових земель в Європі та інших континентах світу і вплив цього процесу на будівництво різних засобів розміщення. Перші готелі в Стародавній Греції, Римі,Ірані,Сирії, Єгипті та їх особливості. Вплив релігії різних народів на розвиток готелів. Особливості розвитку готелів у Європі, Азії, США тощо. Масовий характер паломництва та державна підтримка імператора Карла Великого (742 - 814 р.р.). Поява приватних постоялих дворів - остерій (Швейцарія, 881р.). Становлення і розвиток готельної справи у XVI — початок XX століття. Поява постоялих дворів (ями) на Русі в XII-XIII століттях. До XX століття постоялі двори приєдналися до поштових станцій. Перші заклади «платної гостинності» під назвою «tabernaperpetua» - «цілодобова торгівля вином». Спад готельної індустрії в роки Першої світової війни. Відродження індустрії гостинності на початку 40-х років. Сучасний стан розвитку світового готельного господарства.

Тема 2. Технологія сфери послуг: визначення, зміст, види і структура технологій

Технологія (грец. Techne - мистецтво; logos — вчення) — наука про способи впливу на сировину, матеріали і напівфабрикати відповідними засобами виробництва. Види технологій. Сферою послуг є сукупність різноманітних і різнорідних галузей діяльності, що створюють матеріальні і нематеріальні послуги. Сфера послуг об'єднує галузі за принципом спільності виконуваних функцій: задоволення потреб у послугах незалежно від їхнього матеріального вираження. Систематизація послуг залежно від сфери споживання. Види послуг. Структура сфери споживання. Самостійна галузь «готельна індустрія». Готельні послуга, як складова сфери послуг.

Тема 3. Технологія гостинності. Концепція технології гостинності

Терміни і визначення понятійного апарату «гостинність», «технологія гостинності». Поняття «гостинність» - приймання гостей є детермінантом сфери послуг. Термін гостинність уведений експертами конфедерації ХОТРЕК (конфедерація національних асоціацій готелів і ресторанів у Європейському економічному товаристві у 1982 р.) Еволюція індустрії гостинності. Складові моделі гостинності: «Гість – послуга – середовище». Технологія гостинності. Концепції технології гостинності: технологічна, гуманітарна і комерційна.

Тема 4. Сучасний підхід до класифікації готельних підприємств

Сучасний розвиток світового готельного господарства. Сучасні міжнародні готельні ланцюги. Причини появи готельних ланцюгів. Головні тенденції сучасного розвитку індустрії гостинності. Класифікація готелів. Спеціалізовані заклади розміщення.

Тема 5.Типи організаційних структур

Поняття «Організаційна структура». Мета структури. Значення організаційної структури. Типи організаційних структур. Сутність та види організаційних структур управління. Лінійна структура. Функціональна структура. Матрична структура. Проектна структура. Підприємницька структура. Переваги та недоліки кожної організаційної структури управління. Принципи побудови організаційних структур.

Змістовий модуль 2

Тема 6. Структура технології готельного обслуговування гостей в готелі

Організаційно-функціональна структура служб готелю. Технологічний цикл обслуговування гостей в готелі. Структура і зміст технологічного процесу обслуговування гостей готельному комплексі. Технологія обслуговування гостей службою бронювання. Технологія бронюваних місць. Форма зміни режиму бронювання функції та обов'ки працівників служби номерного фонду готелю щодо надання послуг. Види послуг. Організація надання основних та

додаткових послуг. Якість обслуговування туристів в готелі важливий чинник розвитку туризму. Правила поведінки персоналу у готелі.

Тема 7. Структура і зміст технологічного процесу приймання і розміщення у готельному підприємстві

Організаційно функціональна структура служби прийому та розміщення. Технологія обслуговування гостей службою прийому і розміщення. Функції та обов'язки працівників служби прийому і розміщення. Порядок реєстрації і розміщення гостей. Особливості реєстрації туристських груп. Види розрахунків з проживаючими. Видача ключів і контроль за ними. Процедура від'їзду. Методи оплати рахунку. Нічний аудит. Функціональні обов'язки нічного аудитора. Автоматований процес аудиту – System up date.

Тема 8. Структура технологічних процесів експлуатації приміщень житлового поверху

Організаційно-функціональна структура служби номерного фонду. Технологія обслуговування гостей в номері функції та обов'язки працівників служби померного фонду менеджера служби номерного фонду, старшої покоївки, покоївки, прибиральниці, завідувача білизняної, суперва ера, стюарта. Пральня та хімчистка. Технологія прибирання номерів та приміщення загального користування. Санітарно гігієнічні засоби в готелі.

Тема 9. Автоматизація технологічних процесів

Автоматизація технологічних процесів. Автоматизація управління діяльністю готелю. Які можливості для автоматизації технологічних процесів надає ринок? Програмне забезпечння для автоматизації роботи готелю. Контроль ефективності роботи. Функції інженерно – експлуатаційної служби в готелі.

Тема 10. Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем

Інформаційний центр готелю. Інформаційні потоки в системі управління готелем. Сучасні системи Інтернет - бронювання в управлінні готелем. Переваги для гостя.

Тема 11. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства

Поняття і сутність міжнародної готельної індустрії. Компоненти міжнародної готельної індустрії. Їх структура і взаємозв'язок. Типологія готельних підприємств в Україні. Показник забезпеченості готельними місцями.Форми власності (державна, комунальна, колективна, приватна, міжнародна) готельними підприємствами в Україні. Розподіл готельного фонду за

регіонами України. Базова характеристика готельних підприємств за регіонами. Перспективи розвитку готельного господарства в світі та в Україні.

6.2. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	усього	у тому числі		
		лекційні	практичні	самостійна робота
Тема 1. Історія, становлення та розвиток готельної справи	**9**	2	2	5
Тема 2. Технологія сфери послуг: визначення, зміст, види і структура технологій	**9**	2	2	5
Тема 3. Технологія гостинності. Концепція технології гостинності	**9**	2	2	5
Тема 4. Сучасний підхід до класифікації готельних підприємств	**11**	4	2	5
Тема 5.Типи організаційних структур	**11**	4	2	5
Модульна контрольна робота №1	**2**		2	
Разом за модуль 1	**51**	**14**	**12**	**25**
Тема 6. Структура технології готельного обслуговування гостей в готелі	**11**	4	2	5
Тема 7. Структура і зміст технологічного процесу приймання і розміщення у готельному підприємстві	**14**	4	4	6
Тема 8. Структура технологічних процесів експлуатації приміщень житлового поверху	**12**	4	2	6
Тема 9. Автоматизація технологічних процесів	**10**	2	2	6
Тема 10. Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем	**10**	2	2	6
Тема 11. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства	**10**	2	2	6
Модульна контрольна робота №2	**2**		2	
Разом за модуль 2	**69**	**18**	**16**	**35**
Разом за семестр	**120**	**32**	**28**	**60**

6.3. Теми практичних (семінарських) занять

Назва теми	Кількість годин
Тема 1. Історія, становлення та розвиток готельної справи	2
Тема 2. Технологія сфери послуг: визначення, зміст, види і структура технологій	2
Тема 3. Технологія гостинності. Концепція технології гостинності	2
Тема 4. Сучасний підхід до класифікації готельних підприємств	2
Тема 5.Типи організаційних структур	2
Модульна контрольна робота №1	2
Тема 6. Структура технології готельного обслуговування гостей в готелі	2
Тема 7. Структура і зміст технологічного процесу приймання і розміщення у готельному підприємстві	4
Тема 8. Структура технологічних процесів експлуатації приміщень житлового поверху	2
Тема 9. Автоматизація технологічних процесів	2
Тема 10. Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем	2
Тема 11. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства	2
Модульна контрольна робота №2	2
Разом	**28**

6.4. Самостійна робота

Назва теми	Кількість годин
Тема 1. Історія, становлення та розвиток готельної справи	5
Тема 2. Технологія сфери послуг: визначення, зміст, види і структура технологій	5
Тема 3. Технологія гостинності. Концепція технології гостинності	5
Тема 4. Сучасний підхід до класифікації готельних підприємств	5
Тема 5.Типи організаційних структур	5
Тема 6. Структура технології готельного обслуговування гостей в готелі	5
Тема 7. Структура і зміст технологічного процесу приймання і розміщення у готельному підприємстві	6
Тема 8. Структура технологічних процесів експлуатації приміщень житлового поверху	6
Тема 9. Автоматизація технологічних процесів	6
Тема 10. Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем	6
Тема 11. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства	6
Разом	**60**

6.5. Індивідуальні завдання*(у разі потреби)*

В межах кожного змістового модуля студент виконує індивідуальне завдання як частину практичної та самостійної підготовки в процесі опанування програми навчальної дисципліни.

Індивідуальні завдання включають такі види роботи як написання рефератів на задану тематику, а також підготовка до практичних занять.

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

(у разі потреби)

Вивчення даної дисципліни передбачає використання в процесі навчання мультимедійного обладнання для наочної ілюстрації навчальних матеріалів, а також проведення ряду занять у спеціалізованих лабораторіях для практичного закріплення матеріалу.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Нормативна література:

1. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 №324/95-ВР.
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР;
3. Закон України «Про ратифікацію Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державними членами, з іншої сторони» від 16.09.2014 № 1678-VII;
4. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991 № 1023-XII;
5. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: ДСТУ 4527:2006 – (Чинний від 01.10.2006). – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 10 с. – (Національний стандарт України).
6. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги: ДСТУ 4268:2003. – (Чинний від 23.12.2004) – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 10 с. (Національний стандарт України).
7. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені наказом Держтурадміністрації від 16.03.2004 № 19.
8. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Мінекономіки та з питань євроінтеграції України від 24.07.2002 № 219.

Основна література:

1. Апопій В.В. Організація і технологія надання послуг. К. 2005.-352 с.
2. Головко О.М. Організація готельного господарства - К.: Знання, 2006. – 284с.
3. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Мініч І.М. Уніфіковані технології готельних послуг / За редакцією проф. Федорченка В.К. Навч посіб. Для студентів вищих навчальних закладів:. — К.: Вища школа., 2001 -237 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес : теорія і практика Навч.- посіб. – К.: Київ. Центр учбової літератури, 2009. – 470 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г., Занько Ю.С. Організація готельного обслуговування. Підручник. - К.: Київ. Знання, 2011. – 363 с.
6. Мунін Г.Б., Зимійов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглєв Х.Н. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб./За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н.,

професора С.І. Дорогунцова. - К.: Ліра - К, 2005. - 520 с.
7. Мунін Г.Б., Тимошенко З.І. Організація обслуговування в малих готелях,- К: Європейський університет, 2007. – 180 с.
8. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично – готельного підприємництва. – Навч. посіб. для студентів вищих навч. закладів .-К.: Київ. Центр учбової літератури, 2007 .-341с.
9. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту. Навч. посібник.- К.: Київ Кондор 2005 – 405с.
10. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах, Підручник для вищих навчальних закладів, - К.: Київ. Альтепрес, 2009. -446с.
11. Скібіцька Л.І. Менеджмент: Навч. посіб. – К.: Центр навч. літ., 2007. – 416 с.

Інформаційні ресурси в мережі Інтернет:

1. www.prohotelia.com.ua
2. www.unwto.org
3. http://hotel-rest.com.ua/
4. http://www.ukrstat.gov.ua
5. http://tourlib.net/lib.htm

Додаток 2

Результати перегляду
робочої програми навчальної дисципліни

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____

(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами(Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «____»_____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____ _____
(підпис) (Прізвище ініціали)