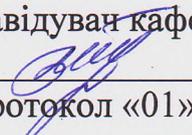


# ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО КАФЕДРОЮ

Завідувач кафедри

 Ніна БУДНИК  
протокол «01» вересня 2025 р. №1

## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (обов'язкова навчальна дисципліна)

### ОСНОВИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа  
спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг  
галузь знань J Транспорт та послуги  
рівень вищої освіти перший (бакалаврський)  
факультет технологій тваринництва та продовольства

Полтава  
2025 – 2026 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи готельно-ресторанної індустрії» для здобувачів вищої освіти за ОПП Готельно-ресторанна справа спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Мова викладання державна

Розробник: Олена Калашник, доцент кафедри харчових технологій, к. т. наук, доцент

«01» вересня 2025 року

  
Олена КАЛАШНИК

Погоджено гарантом освітньої програми Готельно-ресторанна справа

«01» вересня 2025 року

  
Олена КАЛАШНИК

Схвалено радою з якості вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» протокол від «01» вересня 2025 року № 1

Голова ради з якості вищої освіти спеціальності

  
Віктор ЮХНО

### 1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів	4,0	
Місце в індивідуальному навчальному плані студента	обов'язкова	
Рік навчання (курс)	<i>J2ГРСК_бд_2025</i>	<i>J2ГРСК_бз_2025</i>
Семестр	1	1, 2
Лекції (годин)	16	4
Практичні (семінарські) (годин)	24	4
Самостійна робота (годин)	80	112
у т. ч. індивідуальні завдання заочної форми, годин	–	10
Форма семестрового контролю	залік	

### 2. Мета вивчення навчальної дисципліни

Формування теоретичних знань і практичних навичок щодо основ готельно-ресторанної справи як складової індустрії гостинності.

### 3. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Передумови відсутні

### 4. Компетентності:

#### – інтегральні:

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 та невизначеністю умов;

#### – загальні:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності

#### – фахові:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

### 5. Програмні результати навчання:

РН 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.

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

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

**Співвідношення програмних результатів навчання із очікуваними  
результатами навчання**

<b>Програмний результат навчання</b>	<b>Очікувані результати навчання навчальної дисципліни</b>
РН 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.	знати та розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності
	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.
	вміти працювати в команді
	вміти застосовувати знання у практичних ситуаціях
	знати та розуміти сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	знати та розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
	вміти працювати в команді
	вміти застосовувати знання принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу у практичних ситуаціях
РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	знати та розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю
	знати та розуміти концепції, складові, цілі сталого розвитку України у сфері готельно-ресторанної справи

**6. Методи навчання і викладання**

*словесні:* лекція, бесіда;

*наочні:* демонстрування, ілюстрування, спостереження;

*практичні:* практичні роботи, дослідні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування,

*методи формування пізнавальних інтересів:* створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти.

*методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності:* роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання;

*інтерактивні методи:* проектування професійних ситуацій;

*комп'ютерні, мультимедійні методи:* використання мультимедійних презентацій;

*методи усного контролю:* опитування;

*методи письмового контролю:* самостійна робота, контрольна робота.

### 7. Програма навчальної дисципліни:

**Тема 1.** Академічна доброчесність у професійній підготовці фахівців

**Тема 2.** Етапи становлення індустрії гостинності та сучасні тенденції її розвитку

**Тема 3.** Правове регулювання та стандарти гостинності в готельно-ресторанному бізнесі

**Тема 4.** Теоретичні основи індустрії гостинності

**Тема 5.** Готельне господарство: класифікація, структура та сучасні формати

**Тема 6.** Ресторанне господарство: класифікація, концепції, види

**Тема 7.** Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарств

**Тема 8.** Сталий розвиток індустрії гостинності

#### Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма <i>ЗГРСК бд 2025</i>				заочна форма <i>ЗГРСК бз 2025</i>			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекції	пр.	с.р.		лекції	пр.	с.р.
<b>Тема 1.</b> Академічна доброчесність у професійній підготовці фахівців	8	2	2	4	14	2	–	12
<b>Тема 2.</b> Етапи становлення індустрії гостинності та сучасні тенденції її розвитку	10	2	2	6	12	–	–	12
<b>Тема 3.</b> Правове регулювання та стандарти гостинності в готельно-ресторанному бізнесі	14	2	2	10	12	–	–	12
<b>Тема 4.</b> Теоретичні основи індустрії гостинності	14	2	2	10	14	2	–	12
<b>Тема 5.</b> Готельне господарство: класифікація, структура та сучасні формати	20	2	4	14	22	–	2	20
<b>Тема 6.</b> Ресторанне господарство: класифікація, концепції, види	20	2	4	14	22	–	2	20
<b>Тема 7.</b> Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарств	18	2	4	12	12	–	–	12
<b>Тема 8.</b> Сталий розвиток індустрії гостинності	16	2	4	10	12	–	–	12
	<b>120</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>112</b>

### 8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма <i>ЗГРСК бд 2025</i>	заочна форма <i>ЗГРСК бз 2025</i>
1	<b>Тема 1.</b> Академічна доброчесність у професійній підготовці фахівців Практична робота 1. Теоретичні аспекти академічної доброчесності	2	–
2	<b>Тема 2.</b> Етапи становлення індустрії гостинності та сучасні тенденції її розвитку Практична робота 2. Еволюція індустрії гостинності	2	–
3	<b>Тема 3.</b> Правове регулювання та стандарти гостинності в готельно-ресторанному бізнесі Практична робота 3. Законодавчі основи діяльності індустрії гостинності	2	–
4	<b>Тема 4.</b> Теоретичні основи індустрії гостинності Практична робота 4. Основні поняття в сфері гостинності	2	–
5	<b>Тема 5.</b> Готельне господарство: класифікація, структура та сучасні формати Практична робота 5. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства	2	2
	Практична робота 6. Характеристика підприємств готельного господарства	2	–
6	<b>Тема 6.</b> Ресторанне господарство: класифікація, концепції, види Практична робота 7. Класифікація підприємств ресторанного господарства	2	2
	Практична робота 8. Характеристика підприємств ресторанного господарства	2	–
7	<b>Тема 7.</b> Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарств Практична робота 9. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарств	2	–
	Практична робота 10. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємств готельно-ресторанної індустрії	2	–
8	<b>Тема 8.</b> Сталий розвиток індустрії гостинності	2	–
	Практична робота 11. Теоретичні аспекти сталого розвитку: концепції, складові, цілі	2	–
	Практична робота 12. Практичні аспекти сталого розвитку індустрії гостинності		
	<b>Разом</b>	24	4

### 9. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма <i>ЗГРСК бд 2025</i>	заочна форма <i>ЗГРСК бз 2025</i>
1	<b>Тема 1.</b> Академічна доброчесність у професійній підготовці фвхівців	4	12
2	<b>Тема 2.</b> Етапи становлення індустрії гостинності та сучасні тенденції її розвитку	6	12
3	<b>Тема 3.</b> Правове регулювання та стандарти гостинності в готельно-ресторанному бізнесі	10	12
4	<b>Тема 4.</b> Теоретичні основи індустрії гостинності	10	12
5	<b>Тема 5.</b> Готельне господарство: класифікація, структура та сучасні формати	14	20
6	<b>Тема 6.</b> Ресторанне господарство: класифікація, концепції, види	14	20
7	<b>Тема 7.</b> Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарств	12	12
	<b>Тема 8.</b> Сталий розвиток індустрії гостинності	10	12
	<b>Разом</b>	<b>80</b>	<b>112</b>

### 10. Індивідуальні завдання

Індивідуальна робота здобувача вищої освіти має сприяти закріпленню теоретичного матеріалу та практичних навичок. Цей вид роботи реалізується шляхом самостійного виконання здобувачем вищої освіти індивідуального завдання в аудиторній і позааудиторній час контрольної роботи для здобувачів заочної форми навчання.

### 11. Оцінювання результатів навчання

Програмні результати навчання	Форми контролю програмних результатів навчання	
	денна форма <i>ЗГРСК бд 2025</i>	заочна форма <i>ЗГРСК бз 2025</i>
РН 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.	- опитування; - виконання презентації;	- опитування; - виконання презентації;
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	- тестування; - виконання завдань самостійної роботи; - залік	- тестування; - виконання завдань контрольної роботи; - залік
РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової		

держави.		
----------	--	--

Критерієм успішного навчання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним результатом навчання. Одним із обов'язкових елементів освітнього процесу є систематичний контроль і підсумкова оцінка рівня досягнення результатів навчання.

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни  
денна форма**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	тестування	презентація	самостійна робота	
<b>Тема 1.</b> Академічна доброчесність у професійній підготовці фвхівців	3	3	–	3	11
<b>Тема 2.</b> Етапи становлення індустрії гостинності та сучасні тенденції її розвитку	3	3	–	3	11
<b>Тема 3.</b> Правове регулювання та стандарти гостинності в готельно-ресторанному бізнесі	3	3	–	3	14
<b>Тема 4.</b> Теоретичні основи індустрії гостинності	3	3	–	3	11
<b>Тема 5.</b> Готельне господарство: класифікація, структура та сучасні формати	3×2	3	–	3	14
<b>Тема 6.</b> Ресторанне господарство: класифікація, концепції, види	3×2	3	–	3	14
<b>Тема 7.</b> Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарств	3×2	3	–	3	14
<b>Тема 8.</b> Сталий розвиток індустрії гостинності	3×2	3	16	3	11
<b>Всього</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни  
заочна форма**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	тестування	презентація	контрольна робота	
<b>Тема 1.</b> Академічна доброчесність у професійній підготовці фвхівців	–	3	–		3
<b>Тема 2.</b> Етапи становлення індустрії гостинності та сучасні тенденції її розвитку	–	3	–		3

<b>Тема 3.</b> Правове регулювання та стандарти гостинності в готельно-ресторанному бізнесі	–	3	–		3	
<b>Тема 4.</b> Теоретичні основи індустрії гостинності	–	3	–		3	
<b>Тема 5.</b> Готельне господарство: класифікація, структура та сучасні формати	10	3	–		13	
<b>Тема 6.</b> Ресторанне господарство: класифікація, концепції, види	10	3	–		13	
<b>Тема 7.</b> Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарств	–	3	–		3	
<b>Тема 8.</b> Сталий розвиток індустрії гостинності	–	3	16		59	
<b>Всього</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>16</b>		<b>40</b>	<b>100</b>

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

#### **Шкала та критерії оцінювання**

*Опитування (0-3 бали) ЗВО денної форми навчання*

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО у повному обсязі знає, розуміє і вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
2	ЗВО показує знання, розуміє і вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, робить відповідні висновки
1	ЗВО частково показує знання, розуміє і вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, проте орієнтується на підказки викладача
0	ЗВО не знає, не розуміє і не вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого

Кількість балів	Критерії оцінювання
	розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки

### Шкала та критерії оцінювання

#### *Опитування (0-10 балів) ЗВО заочної форми навчання*

Кількість балів	Критерії оцінювання
8-10	ЗВО у повному обсязі знає, розуміє і вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
5-7	ЗВО показує знання, розуміє і вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, робить відповідні висновки
1-4	ЗВО частково показує знання, розуміє і вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, проте орієнтується на підказки викладача
0	ЗВО не знає, не розуміє і не вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки

### Шкала та критерії оцінювання

#### *Виконання тестів (0-3 бали) ЗВО денної та заочної форми навчання*

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО правильно виконав 15 тестів теми
2	ЗВО правильно виконав 10 тестів теми
1	ЗВО правильно виконав всі 5 тестів теми
0	ЗВО правильно виконав 4 і менше тестів теми

### Шкала та критерії оцінювання

#### *Виконання презентації (0-16 балів) ЗВО денної та заочної форми навчання*

Кількість балів	Критерії оцінювання
13-16	ЗВО у повному обсязі виконав презентацію за обраною ціллю сталого розвитку готельно-ресторанної індустрії, відповідає на поставлені додаткові

Кількість балів	Критерії оцінювання
	питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
9-12	ЗВО виконав презентацію за обраною ціллю сталого розвитку готельно-ресторанної індустрії, відповідає на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки
5-8	ЗВО не у повному обсязі виконав презентацію за обраною ціллю сталого розвитку готельно-ресторанної індустрії з незначними недоліками, відповідає на поставлені додаткові питання, робить висновки, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки
1-4	ЗВО не у повному обсязі виконав презентацію за обраною ціллю сталого розвитку готельно-ресторанної індустрії, не відповідає на поставлені додаткові питання, не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки
0	ЗВО не виконав презентацію

### Шкала та критерії оцінювання

*Виконання завдань самостійної роботи (0-3 бали) ЗВО денної форми навчання*

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
2	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
1	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі, зробив помилки
0	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи

### Шкала та критерії оцінювання

*Виконання завдань контрольної роботи (0-3 бали) ЗВО денної форми навчання*

Кількість балів	Критерії оцінювання
4-5	ЗВО правильно виконав всі завдання контрольної роботи
2-3	ЗВО виконав завдання контрольної роботи не в повному обсязі
1	ЗВО виконав завдання контрольної роботи не в повному обсязі, зробив помилки
0	ЗВО не виконав завдання контрольної роботи

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – *залік*.

## 12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачено під час реалізації навчальної дисципліни

Засоби навчання: Мультимедійний проектор, проекційний екран, ноутбук, портал нормативних документів «ЛЕОНОРМ», Online сервіс для роботи з нормативними документами «Будстандарт».

Перелік інструментів, обладнання, устаткування та програмного забезпечення, потрібного для вивчення навчальної дисципліни, забезпечує навчальна аудиторія 413 а.

## 13. Політика навчальної дисципліни

- *щодо термінів виконання та перескладання* – усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу

директорату;

- *щодо академічної доброчесності* – ЗВО повинен дотримуватись академічної доброчесності що передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ.

- *щодо відвідування занять* для ЗВО відвідування занять є обов'язковим;

- *щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти* – особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, ЗВУ ПДАУ. На ЗВО поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо;

- *щодо оскарження результатів оцінювання* здійснюється за Положенням про оцінювання результатів навчання ЗВО в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю, коли здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання ЗВО звертається з письмовою заявою до директора навчально-наукового інституту. Порядок оскарження результатів атестації ЗВО регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ.

## 14. Рекомендовані джерела інформації

### Основні

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горяїнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с.
2. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / автори: Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., Сидорук С.В.,Смаль Б.А., Лепкий М.І., Подоляк В.М., Зубехіна Т.В, Громик О.М., Дашук Ю.Є. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с.
3. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підруч. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с.
4. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
5. Технологія готельної справи : Навчальний посібник. / С. М. Журавльова, В. М. Зайцева, Т. В. Каптюх. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.

### Допоміжні

1. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч., Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Бейдик О. О. Рекреаційно-туристичні ресурси України: Методологія та методика аналізу, термінологія, районування : монографія. Київ : РВЦ «Київський університет», 2001. 395 с.
3. Борщ В. І., Бевзюк Д. В. Сучасні технології формування управлінської команди. Одеса: Ринкова економіка. Т.17, В. 1 (38), 2018. С.72-84.
4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
5. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) :

підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.

6. Галасюк С. С. Готельний продукт та його складові: термінологічні уточнення і практичне застосування. Економіка та суспільство. 2022. Випуск # 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-9>.

7. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.

8. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М., Холодок В. Д. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Сер. : Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2021. Вип. 14. С. 132–141. URL: <https://periodicals.karazin.ua/irtb/article/view/18353>.

9. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.

10. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник. Старобільськ : Вид-во ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2018. Ч. 1. 188 с.

11. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці : Книги-XXI, 2003. 300 с.

12. Кравцов С.С. Удосконалення адміністративного менеджменту готелю шляхом упровадження міжнародного стандарту якості ISO 9001. Економіка і суспільство. 2017. №8. С. 271-277.

13. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. Київ. Центр учбової літератури, 2011. 368 с.

14. Круковська О. В. Нові організаційно-економічні засади управління послугами в індустрії гостинності на рівні підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Агросвіт. 2022. № 3. С. 70–76.

15. Литовка А. класифікація інноваційної діяльності туристичного підприємства. Глобальні та національні проблеми економіки. 2016. № 14. С. 416-420.

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

17. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

18. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.

19. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. Київ. Центр учбової літератури, 2012. 470 с.

20. Мальська М.П., Кізима В.Л., Жук І.З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник. Київ. «Центр учбової літератури», 2017. 336 с.

21. Манов, М., Ткаченко, Т. Організаційно-правові форми підприємництва в готелях: аргументи щодо вибору. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 2019. 2(2), 262–272. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.2.2.2019.188210>.

22. Машир Н.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. Київ. Кондор, 2015. 392 с.

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

24. Мілашовська О. І., Ільтьо Т. І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. Бізнес Інформ. 2021. № 6. С. 151–156. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf\\_2021\\_6\\_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2021_6_22).

25. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

26. Ненно І.М., Рудінська О.В., Бушняк Т.І. Сучасні тенденції класифікації послуг та інноваційного розвитку готельних підприємств. Інфраструктура ринку. 2019р. №33, С. 211-216.

27. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2020. 411 с.

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

29. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишнеvsька [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Харків. ХНУ

імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.

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

31. Розметова О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства : підручник. Кам'янець-Подільський: «Абетка», 2014. 432 с.

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

33. Технологія готельної справи: навчальний посібник / Укл.: І. К. Нестерчук, С.В. Тищенко, Т.М. Чернишова, Б. Л. Шевчук., А.С. Осіпчук. Житомир: 2019. 223с

34. Шикіна О. В., Фадєєва Г. І. Теоретичні основи діяльності концептуальних готелів та їх класифікація. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2017. №6 (11). С. 207-214.

35. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., перероб. і допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

36. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

37. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.

### ***Інформаційні ресурси***

1. ДБН В.2.2-20:2008 Державні будівельні норми. Будинки і споруди. Готелі. URL : [https://e-construction.gov.ua/laws\\_detail/3199654438578947875?doc\\_type=2](https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199654438578947875?doc_type=2).

2. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Зі змінами № 1 та № 2. URL : [https://e-construction.gov.ua/laws\\_detail/3199658968553096642?doc\\_type=2](https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199658968553096642?doc_type=2).

3. Деякі питання діяльності Державного агентства розвитку туризму. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1162-2019-%D0%BF>

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

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

6. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <http://surl.li/joyjnmn>.

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

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

9. ДСТУ 9105:2021 Туристичні послуги. Сільський туризм. Загальні вимоги. Класифікація засобів розміщення. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id\\_doc=95565](https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id_doc=95565).

10. ДСТУ 9106:2021 Туристичні послуги. Хостели. Загальні вимоги та класифікація. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id\\_doc=95566](https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id_doc=95566).

11. ДСТУ CWA 17327:2022 (CWA 17327:2018, IDT). Генеральний менеджер готелю. Вимоги до знань, навичок і компетентності. URL: <https://csm.kiev.ua/nd/nd.php?b=1&l=9870>.

12. ДСТУ EN ISO 18513:2022 (EN ISO 18513:2021, IDT; ISO 18513:2021, IDT). Туристичні послуги. Готелі та інші види туристичного розміщення. Словник термінів. URL: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=85487](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=85487).

13. ДСТУ ISO 18513:2019 (ISO 18513:2003, IDT) Туристичні послуги. Готелі та інші засоби тимчасового розміщення туристів. Словник термінів URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id\\_doc=85487](https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id_doc=85487).

14. ДСТУ ISO 21401:2020 (ISO 21401:2018, IDT) Туризм та супутні послуги. Система управління сталим розвитком закладів розміщення. Вимоги URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id\\_doc=91619](https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id_doc=91619).

15. ДСТУ ISO 22483:2022 (ISO 22483:2020, IDT) Туризм та пов'язані з ним послуги. Готелі. Вимоги до послуг URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id\\_doc=98988](https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id_doc=98988).

16. Закон України про туризм : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>.

17. Закон України Про захист прав споживачів. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3153-20#Text>.

18. Правилам користування готелями і аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні (Наказ Державної туристичної адміністрації України от 16.03.04 № 19). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text>.
19. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям // Міністерство економічного розвитку і торгівлі України: офіц. сайт. URL : <http://www.me.gov.ua/Documents/List?lang=uk-UA&id=7f89dba2-0fdc-40e6-b870-a413e1063d3a&tag=RestrSvidotstvProVstanovlenniaKategorii>
20. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>
21. Overtourism. Responsible travel. URL: <https://www.responsibletravel.com/copy/what-is-overtourism>
22. Konarivska O., Gromachenko K., Yakovyshyna M. Ways of Implementation of Sustainability Practices in the Business Operations of the Hotel and Restaurant: International Experience. Knowledge, Education, Law, Management, 2020 № 2 (30), PP. 458–472. DOI 10.5281/zenodo.5678231. URL: <http://kelmczasopisma.com/viewpdf/6815>.
23. The most unique hotels in the world. URL : <http://www.quora.com/Hotels/What-are-the-most-unique-hotels-in-the-world>
24. Classification of hotel establishment within the EU. URL : [http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel\\_establishment\\_classification\\_EU\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel_establishment_classification_EU_en.pdf)
25. AAA Diamonds — for Easy, Reliable Hotel Selection. URL : <http://ww2.aaa.com/aaa/common/tourbook/diamonds/whatisthis.html>
26. Understanding the New French Hotel Rating System: URL : <http://europeupclose.com/article/french-hotel-rating-system/>
27. The Transformational Travel Council. URL: <https://www.transformational.travel/>
28. Tourism for Sustainable Development Goals. URL: <http://tourism4sdgs.org/>
29. Tourism Statistics. URL: <https://www.e-unwto.org/toc/unwtotfb/current>
30. UNWTO Tourism Highlights. URL: <https://www.e-unwto.org/>