Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
(повне найменування закладу вищої освіти)
Географічний факультет
(назва інституту/факультету)
Кафедра географії та менеджменту туризму
(назва кафедри)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан географічного факультету
_____ Мирослав ЗАЯЧУК
«31» серпня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО
(вкажіть назву навчальної дисципліни)

обов’язкова
(вказати: обов’язкова чи вибіркова)

Освітньо-професійна програма *Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг*
(назва програми)

Спеціальність *242 "Туризм і рекреація"*
(вказати: код, назва)

Галузь знань *24 "Сфера обслуговування"*
(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти *перший (бакалаврський)*
(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)
Факультет **Географічний**
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська
(вказати: якими мовами викладається дисципліна)

Чернівці 2026 рік

Робоча програма навчальної дисципліни **Готельне господарство** складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» (ID 58072, 2024).

Розробник: ***Круль Галина Ярославівна***, доцентка кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н., доцентка

Викладач, що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:
Круль Галина Ярославівна
доцентка кафедри географії та менеджменту туризму, канд. геогр. наук, доцентка

Погоджено
з гарантом ОП
«Готельно-ресторанний сервіс
та туроперейтинг» _____ Галина КРУЛЬ

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від "*25" серпня 2026 року*

Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму _____ Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від "*31" серпня 2026 року*

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету _____ Наталя АНДРУСЯК

Мета навчальної дисципліни полягає у формуванні загальних та фахових навичок з організації готельного господарства, здатності використовувати набуті теоретичні знання на практиці (в готелях та аналогічних закладах розміщення).

Пререквізити. Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Основи сфери гостинності», «Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів».

Результати навчання. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей:**

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії

ЗК13. Здатність планувати та управляти часом

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно

СК1. Знання та розуміння предметної області на розуміння специфіки професійної діяльності

СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

СК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем

СК9. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах

СК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації

СК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці

СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій

Програмні результати навчання:

ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів

ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів

ПРН9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання Стандартів якості і норм безпеки

ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)

ПРН11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності

ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг

ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей

ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття

ПРН15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань

ПРН17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері

ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях

ПРН19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань

ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання

ПРН21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності

ПРН22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях

ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

Студенти також мають:

Знати:

– основні поняття та принципи організації готельного господарства, його основні складові та етапи організації готельної справи;

– типологію та системи класифікації готелів та їх особливості;

– основні вимоги до готелів різної категорії відповідно до нормативно-правової бази України;

– основні складові готельного підприємства чи комплексу та особливості їх функціонування.

Вміти:

– розуміти основні принципи та підходи до організації готельної справи;

– встановлювати та забезпечувати стандарти обслуговування гостей у готелях;

– розуміти принципи планування та керування роботою готельного персоналу.

Опис навчальної дисципліни
Загальна інформація

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	5	5,0	150	30	-	-	30	90	-	іспит

Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		лекц.	практ.	лаб.	інд.	с.р.
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи готельного господарства						
Тема 1. Поняття „гостинності". Ретроспективний аналіз розвитку готельного господарства	22	4	-	4	-	14
Тема 2. Види сучасних засобів розміщення	18	4	-	4	-	10
Тема 3. Системи класифікації готелів у світі	14	2	-	4	-	8
Тема 4. Призначення готелів, їх розташування у структурі міста	14	2	-	2	-	10
Тема 5. Основні фонди готельного господарства	12	4	-	-	-	8
Разом за ЗМ1	**80**	**16**	**-**	**14**	**-**	**50**
Змістовий модуль 2. Формування внутрішнього простору готелю						
Тема 6. Організація предметно-просторового середовища готелю	40	8	-	10	-	22
Тема 7. Інженерно-технічне устаткування готельних комплексів	30	6	-	6	-	18
Разом за ЗМІ	**70**	**14**	**-**	**16**	**-**	**40**
Всього годин	**150**	**30**	**-**	**30**	**-**	**90**

Тематика лекційних занять із переліком питань

№	Назва теми з основними питаннями
1	*Тема 1. Поняття „гостинності". Ретроспективний аналіз розвитку готельного господарства* 1.1 Терміни і визначення понятійного апарату «гостинність». 1.2 Зміст основних понять готельного господарства. 1.3 Еволюція індустрії гостинності. 1.4 Особливості розвитку міжнародних готельних мереж. 1.5 Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії.
2	*Тема 2. Види сучасних засобів розміщення* 2.1 Основні підходи до класифікації засобів розміщення. 2.2 Класифікація засобів розміщення туристів за UNWTO. 2.3 Типи готельних підприємств залежно від призначення. 2.4 Спеціалізовані готелі.
3	*Тема 3. Системи класифікації готелів у світі* 3.1 Проблеми створення міжнародної класифікації готелів. 3.2 Особливості американської класифікації готелів і мотелів. 3.3 Підходи до класифікації готелів у різних країнах світу. 3.4 Класифікація готелів в Україні (в радянські роки). 3.5 Сучасна класифікація готельного господарства України
4	*Тема 4. Призначення готелів, їх розташування у структурі міста* 4.1 Розвиток архітектурних форм будівлі готелю. 4.2 Сучасні архітектурні концепції готельних будівель. 4.3 Особливості вибору майданчиків для будівництва готельних комплексів.

	4.4 Тенденції розташування готельних комплексів у структурі міста
5	*Тема 5. Основні фонди готельного господарства* 5.1 Матеріально-технічна база та основні фонди готельного господарства. 5.2 Показники оцінки руху і стану основних фондів готельного підприємства
6	*Тема 6. Організація предметно-просторового середовища готелю* 6.1 Організація прилеглої до готельних будівель території. 6.2 Характеристика основних блоків приміщень готелів. 6.2.1 Організація приміщень вестибюльної групи. 6.2.2 Характеристика приміщень житлової групи. 6.2.3 Блок приміщень харчування. 6.2.4 Організація адміністративних приміщень. 6.2.5 Приміщення господарського і складського призначення. 6.2.6 Організація приміщень ділового і рекреаційного призначення. 6.3 Роль інтер'єру й озеленення у формуванні іміджу готелю. 6.3.1 Складові частини комфорту внутрішнього простору готелю. 6.3.2 Умеблювання готельних приміщень. 6.3.3 Естетична організація середовища готелю
7	*Тема 7. Інженерно-технічне устаткування готельних комплексів* 7.1 Характеристика санітарно-технічного устаткування 7.1.1 Облаштування господарсько-питного водогону і каналізації 7.1.2 Протипожежний водогін та системи пожежогасіння 7.1.3 Гаряче водопостачання готельних комплексів 7.1.4 Системи опалення в готелях 7.1.5 Кондиціонування і вентиляція повітря 7.1.6 Централізоване видалення пилу 7.1.7 Системи сміттєвидалення 7.2 Ліфтове устаткування 7.3 Електроустаткування 7.4 Слабкострумове господарство

Тематика лабораторних занять із переліком питань

№	Назва теми (завдання)	
1.	*Назва*:	Термінологічний апарат готельного господарства
	Завдання:	Ознайомитися з основними термінами готельного господарства
	Результати:	Знати основні терміни і поняття готельного господарства
2.	*Назва:*	Типологія сучасних засобів розміщення
	Завдання:	Ознайомитися із найпопулярнішими видами засобів розміщення у світі
	Результати:	Презентація про основні види засобів розміщення (з усною доповіддю)
3.	*Назва:*	Причини успіху всесвітніх готельних мереж
	Завдання:	Підготувати інформацію про одну із всесвітніх готельних мереж, проаналізувати причини створення, успіху та особливості діяльності
	Результати:	Презентація про обраний готельний ланцюг (з усною доповіддю)
4.	*Назва:*	Системи класифікації готелів у світі
	Завдання:	Підготувати інформацію про один із найдорожчих (найрозкішніших) та найдешевших (найгірших) готель у світі чи в Україні. Проаналізувати складові їхнього комфорту
	Результати:	Презентація про обрані готелі (з усною доповіддю)

5.	*Назва:*	Оцінка розташування готелів у планувальній структурі м. Чернівці
	Завдання:	Ознайомитися з особливостями розташування готелів у Чернівцях, визначити їхню цільову аудиторію та проаналізувати асортимент пропонованих послуг та цінові пропозиції
	Результати:	Екскурсія або відеозустріч із працівниками готелів (адміністраторами) з подальшим обговоренням
6.	*Назва:*	Предметно-просторове середовище готелю
	Завдання:	Ознайомитися з вимогами Національного стандарту України «Послуги туристичні. Класифікація готелів»
	Результати:	Знання вимог, що ставляться до внутрішнього простору готелів різних категорій (усні відповіді + тестування)
7.	*Назва:*	Інженерно-технічне устаткування готелів
	Завдання:	Ознайомитися з вимогами до інженерно-технічного устаткування готелю залежно від його категорії (на основі вимог до готелів Національного стандарту «Послуги туристичні. Класифікація готелів» та ДБН В.2.2-20:2008 «Будівлі і споруди. Готелі»)
	Результати:	Знання вимог, що ставляться до інженерно-технічного обладнання готелів (тести)

Завдання для самостійної роботи студентів*

№	Назва теми	Завдання для самостійної роботи	К-сть год.
1	*Поняття „гостинності". Ретроспективний аналіз розвитку готельного господарства*	Ознайомитись з етапами розвитку готельної справи в Європі	4
		Виявити особливості розвитку готельного бізнесу в США	2
		Знати історичні аспекти розвитку готельного господарства в Україні	2
		Розуміти принципи об'єднання в готельні ланцюги в різних моделях	2
		Знати найвидатніші постаті готельної індустрії та їхній внесок у розвиток готельного бізнесу	4
2	*Види сучасних засобів розміщення*	Вміти характеризувати спеціалізовані засоби розміщення	4
		Знати типи готельних підприємств залежно від призначення	6
3	*Системи класифікації готелів у світі*	Знати характерні ознаки систем класифікації готелів в США, європейських країнах, Китаї, Індії та ін. країнах	8
4	*Призначення готелів, їх розташування у структурі міста*	Ознайомитись зі зміною архітектурних форм будівель готелів в різні історичні епохи	4
		Вміти характеризувати сучасні архітектурні концепції готельних будівель	4
		Знати моделі розташування готелів у планувальній структурі міста	2
5	*Основні фонди готельного господарства*	Знати види основних фондів готельного господарства та розуміти принципи їхньої оцінки у готельному господарстві	8
6	*Організація пре-*	Визначити роль інтер'єру та озеленення у форму-	6

	дметно-просторового середовища готелю	ванні іміджу готелю	
		Знати принципи вмеблювання готельних приміщень залежно від типології номерів	6
		Ознайомитись із підходами до естетичної організації внутрішнього середовища готелю	10
7	*Інженерно-технічне устаткування готельних комплексів*	Знати основне санітарно-гігієнічне обладнання готельних комплексів (системи водопостачання, каналізації, гарячого водопостачання, опалення, кондиціонування, вентиляції, видалення сміття та пилу)	18
Всього годин самостійної роботи			**90**

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),

✓ лабораторні заняття (підготовка презентацій, відпрацювання навичок роботи готельного персоналу),

✓ електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet при організації зустрічей із фахівцями-практиками готельної сфери),

✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

Система контролю та оцінювання

Методи контролю:

– усний (доповіді здобувачів вищої освіти під час лабораторних занять, захист презентації, обговорення проблемних ситуацій);

– тестовий (до змістових модулів 1, 2 та підсумковий), що здійснюється на платформі MOODLE.

Форма контролю: іспит (підсумкове тестування).

Поточний контроль здійснюється під час лабораторних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені в системі дистанційного навчання MOODLE, куди студенти завантажують виконані роботи чи презентації, і де здійснюється тестовий контроль, та оголошуються під час усних доповідей безпосередньо на занятті (і виставляються в MOODLE). Матеріал, винесений на самостійне опрацювання, включений до тестів модульного і підсумкового контролю.

Тестові завдання різних форм розроблені до кожної теми і покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Загалом весь матеріал поділений на два змістових модулі, які передбачають поступове накопичення балів упродовж семестру: ЗМ1 і ЗМ2 передбачає накопичення по 30 балів (по 15 балів – виконання лабораторних робіт і тестовий контроль), підсумковий модуль – 40 балів, що в сумі складає 100 балів за семестр.

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали).

Критерії оцінювання за основними видами робіт – завантажити >>>

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання (*аудиторна на самостійна робота*)							Кількість балів (*залік/іспит*)	Сумарна кількість балів
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7		
6	6	6	6	6	15	15	40	100
30					30			

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою	**Оцінка за шкалою ECTS**	
	Оцінка (бали)	**Пояснення за розширеною шкалою**
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	незадовільно з можливістю повторного складання
	F (1-34)	незадовільно з обов'язковим самостійним опрацюванням освітнього компоненту до перескладання

Перелік питань для самоконтролю та підсумкового контролю навчальних досягнень студентів

Питання до теми 1

1.1 Дайте визначення термінів «гостинність», «готельна послуга», «ринок готельних послуг», «індустрія гостинності», «готель», «засіб розміщення», «готельна справа».
1.2 На які групи поділяються готельні послуги? Наведіть приклади кожної із груп.
1.3 Назвіть чинники, які впливають на формування середовища гостинності. За якими аспектами аналізують ресурси гостинності?
1.4 Охарактеризуйте економічну сутність готельної діяльності. В чому проявляються її особливості?
1.5 Назвіть основні етапи розвитку готельної справи у світі. Які заклади гостинності були притаманні кожному етапові?
1.6 Охарактеризуйте особливості розвитку готельного бізнесу в США. Назвіть нововведення, запропоновані американськими готельєрами, які пізніше набули популярності в усіх готелях світу.
1.7 Дайте визначення терміна «готельний ланцюг». Які моделі організації готельного бізнесу сформувались у другій половині XX ст.? Назвіть категорії готельних ланцюгів, запропоновані Міжнародною Готельною Асоціацією.
1.8 Назвіть готельні ланцюги, які формують десятку лідерів? За яким критерієм визначають найбільші готельні ланцюги? Назвіть специфічні об'єднання, які створюються для визначення найкращих у готельному бізнесі.

1.9 В чому проявляється спеціалізація, диверсифікація, концептуалізація та екологізація готельних послуг? Наведіть приклади.

Питання до теми 2

2.1 Назвіть основні класифікаційні ознаки, що впливають на тип готелю, запропоновані В. Хунцикером і К. Крапфом. Які види готелів виділяють залежно від цих ознак?
2.2 Дайте визначення поняття «місткість готелю». Як поділяються готелі за місткістю в різних країнах світу? Яка місткість вважається оптимальною?
2.3 Назвіть види готелів, що виділяються залежно від рівня цін і способу надання харчування.
2.4 Від яких чинників залежить поверховість готельних будівель у різних країнах світу? Як поділяються готелі за поверховістю?
2.5 На які дві групи поділяються засоби розміщення відповідно до стандартної класифікації, запропонованої UNWTO? Назвіть представників кожної групи.
2.6 Назвіть і охарактеризуйте готелі, які виділяються залежно від споживача готельних послуг.
2.7 Розкрийте особливості функціонування нового виду готельних послуг – таймшеру.
2.8 Як поділяються готелі залежно від призначення? Охарактеризуйте транзитні готелі і готелі для постійного проживання. Чим відрізняються пансіони та анонімні пансіони від апарт-готелів?
2.9 Назвіть вимоги, що ставляться до готелів ділового призначення і готелів для відпочинку. Як поділяються готелі для відпочинку?
2.10 Охарактеризуйте засоби розміщення для автотуристів. Назвіть особливості їхнього розміщення і облаштування.
2.11 Розкрийте особливості розміщення готельних комплексів для водних туристів. Дайте характеристику основних видів водних закладів.
2.12 Охарактеризуйте спеціалізовані засоби розміщення, поширені в різних країнах світу.

Питання до теми 3

3.1 Дайте визначення поняття «класифікація готелів». Назвіть вимоги, які враховують при атестації готелю для присвоєння йому певної категорії.
3.2 Коли UNWTO спробувала запровадити універсальну систему класифікації готелів? Чому сьогодні існує проблема створення міжнародної системи класифікації готелів у світі? Скільки систем класифікації готелів діє у світі?
3.3 Охарактеризуйте критерії класифікації готелів **за рівнем комфорту**. Назвіть складові рівня комфорту.
3.4 Розкрийте сутність кількісного та якісного підходів при стандартизації і сертифікації готельних послуг.
3.5 Назвіть особливості американської системи класифікації готелів і мотелів.
3.6 Назвіть вимоги, які враховуються у французькій системі класифікації готелів. Розкрийте особливості індійської системи.
3.7 Охарактеризуйте особливості грецької та німецької систем класифікації готелів.
3.8 Зазначте принципи класифікації готелів у Великобританії, Іспанії та країнах Скандинавії.
3.9 Висвітліть особливості класифікації готелів Туреччини.
3.10 Опишіть етапи створення класифікації готелів в Україні

Питання до теми 4

4.1 Розкрийте особливості, що були притаманні найпершим об’єктам розміщення.
4.2 Охарактеризуйте сучасні архітектурні концепції будівництва готельних комплексів.
4.3 Дайте характеристику основних чинників, що визначають вибір ділянки для розмі-

щення готельного комплексу.
4.4 Назвіть та охарактеризуйте прийоми розміщення готелів у планувальній структурі міста. Наведіть приклади

Питання до теми 5

5.1 Дайте визначення понять «матеріально-технічної бази» та «основних фондів». Розкрийте їхній основний зміст.
5.2 На які групи поділяються основні фонди за ознакою участі у виробничо-експлуатаційному процесі? Назвіть складові частини цих груп.
5.3 Охарактеризуйте види основних фондів, що виділяються залежно від функціонального призначення та натурально-речових ознак.
5.4 Розкрийте сутність фізичного і морального зносу основних фондів.
5.5 Назвіть та охарактеризуйте види вартісної оцінки основних фондів, що застосовуються у готельному господарстві.
5.6 В яких показниках відображається вартість зносу основних фондів? Розкрийте принципи нарахування амортизації в готельних комплексах.
5.7 Назвіть показники, з допомогою яких визначається ефективність використання основних фондів.
5.8 Охарактеризуйте узагальнюючі показники ефективності використання основних фондів.
5.9 Дайте характеристику коефіцієнтів, що характеризують стан основних фондів готелів.

Питання до теми 6

6.1 Охарактеризуйте особливості організації прилеглої до готельних будівель території.
6.2 Назвіть основні блоки приміщень готельних комплексів. Розкрийте тонкощі функціональної організації групи приймально-допоміжних приміщень із вестибюлем.
6.3 Охарактеризуйте функціональні зони вестибюлю та особливості їхнього розміщення.
6.4 Як впливає форма плану готельної будівлі на розміщення житлових номерів? Опишіть плюси і мінуси кожної форми плану.
6.5 Назвіть критерії класифікації готельних номерів. На які види поділяються житлові кімнати залежно від зазначених критеріїв?
6.6 Опишіть функціональні зони, що виділяють у житлових номерах, і способи їх виокремлення.
6.7 Назвіть типи ліжок, які використовують у світовій практиці готельного господарства, та основні прийоми їх розташування у житлових номерах.
6.8 Охарактеризуйте приміщення, що входять до групи житлових приміщень.
6.9 Розкрийте особливості організації блоку приміщень громадського харчування залежно від категорійності готелів.
6.10 Назвіть і дайте характеристику груп приміщень адміністрації.
6.11 Охарактеризуйте вимоги до організації блоку побутових, підсобних і господарських приміщень.
6.12 В яких готелях виділяється блок приміщень культурно-масового, спортивно-оздоровчого і ділового призначення? Дайте характеристику основних приміщень, що входять до цього блоку.
6.13 Назвіть складові компоненти загального комфорту внутрішнього простору готелю. Розкрийте сутність екологічного комфорту.
6.14 Опишіть засоби створення функціонального комфорту. Розкрийте роль меблювання у створенні комфорту різних за призначенням приміщень.
6.15 Назвіть засоби створення естетичного комфорту. Які прийоми художньо-просторової організації інтер’єрів використовуються у готельних комплексах?
6.16 Дайте визначення поняття «стиль інтер’єру». Назвіть та охарактеризуйте найпоширеніші стилі, які застосовуються в оформленні інтер’єрів готельних комплексів.

6.17 Охарактеризуйте поняття «етностиль». Опишіть найпопулярніші етностилі, що використовуються в оформленні готельних приміщень.
6.18 Розкрийте роль колірного вирішення у формуванні естетичного комфорту готельних приміщень. Які чинники враховують при виборі кольорової гами для оздоблення приміщення?
6.19 Які види освітлення використовуються у готельних комплексах?
6.20 Охарактеризуйте вплив озеленення та інших засобів на оформлення приміщень і житлових номерів.

Питання до теми 7

7.1 Назвіть складові частини інженерно-технічного устаткування готельних комплексів.
7.2 Розкрийте особливості водопостачання готелів. З яких елементів складається внутрішня водогінна мережа в готельних комплексах. Як поділяються водогони за призначенням?
7.3 Охарактеризуйте принципи дії протипожежних водогонів та систем пожежогасіння у готельних комплексах.
7.4 Які системи гарячого водопостачання застосовуються у готелях?
7.5 Дайте характеристику систем опалення, що використовуються у готельних комплексах.
7.6 Назвіть види кондиціонування повітря у готелях. Які вимоги ставляться до різних систем кондиціонування?
7.7 Охарактеризуйте принципи дії вентиляційних систем у готельних комплексах.
7.8 Розкрийте сутність централізованого видалення пилу у готелях.
7.9 Які види сміттєвидалення застосовуються у готельних комплексах різних країн світу?
7.10 Дайте характеристику ліфтового господарства готелів. Назвіть основні пристрої, необхідні для безпечної роботи ліфтів.
7.11 Охарактеризуйте електроустаткування готельних комплексів залежно від їхньої категорії.
7.12 Назвіть та коротко охарактеризуйте види слабкострумових пристроїв, що передбачені у готелях.

Зарахування результатів неформальної освіти

Неформальна/інформальна освіта за темами курсу. Форми інформальної освіти (самоосвіти): очна (тренінги, майстер-класи, семінари, майстерні тощо), дистанційна (дистанційні курси, семінари, конференції, вебінари).

Відповідно до «Порядку визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (протокол №16 від 25 листопада 2024 року)» (https://www.chnu.edu.ua/media/4g5fzssb/poriadok-vyznannia-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-ta-abo-informalnoi-osvity.pdf) допускається зарахування окремих практичних занять, навчальних елементів та отримання додаткових балів при наявності сертифіката (свідоцтва, тощо), отриманого здобувачем у неформальній освіті (курси, тренінги) з вивчення тем, охоплених змістовим наповненням курсу. За умови проходження навчальних тренінгів в рамках інформальної освіти на фахових платформах Prometheus (https://prometheus.org.ua), EdEra (https://ed-era.com/courses) та інших, виконання всіх завдань та отримання безкоштовного сертифікату, здобувач може отримати додатково 5 балів до підсумкової оцінки по освітній компоненті. Оцінювання 0,5 бала за 1 год. навчання за курсом, що відповідає тематиці навчальної дисципліни.

Рекомендована література

Основна та додаткова література

1. *Круль Г.Я.* Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 368 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/945
2. *Круль Г.Я., Заячук О.Г.* Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. URL: https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4910
3. *Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В*. Готельна справа : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ; Вінниця: Едельвейс і К, 2015. 580 с. URL: https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26667.pdf
4. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю. Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.
5. *Головко О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В.* Організація готельного господарства : Навч. посібн. За ред. О.*М. Головко*. Київ : Кондор, 2024. 410 с. [Електронний ресурс]. URL: https://pidru4niki.com/17590412/turizm/materialna_baza_dlya_zabezpechennya_roboti_animatsiynoyi_sluzhbi_goteliv
6. *Горюнова.* К.А., Стойка А.В., Організація готельного господарства. Електронне видання. URL: file:///C:/Users/Asus/Downloads/horyun_stoyka_org_got_gosp.pdf
7. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О.А. Коваль, В. А. Русавська. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с. [Електронний ресурс]. URL: https://lira-k.com.ua/preview/12603.pdf

Інформаційні ресурси

1. ДБН В.2.5-28:2018 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення. URL: https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2018/09/DBN_Osvitlennya-ostatochna.pdf.
2. ДБН В.2.2-20:2008. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Готелі. URL :https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/03/DBN-V.2.2-20-2008.pdf.
3. ДСТУ 4527-2006. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». URL: https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4527.pdf.
4. ДСТУ 4269:2003. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів». URL: https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4269.pdf.
5. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text.
6. Безбар'єрність у галузі гостинності. Освітній серіал. URL: https://osvita.diia.gov.ua/courses/accessibility-in-the-field-of-hospitality
7. Вбудований пилосос для готелів [Електронний ресурс]. URL: https://vacumaid.com.ua/statti/317-vbudovanyi-pylosos-dlia-hoteliv
8. Вентиляція. Системи кондиціювання повітря у готелях, туристичних комплексах [Електронний ресурс]. URL: https://vseosvita.ua/library/lekcia-ventilacia-sistemi-kondiciuvanna-povitra-v-gotelah-turisticnih-kompleksah-475844.html
9. Кондиціонування готелю, хостелу чи будинку відпочинку [Електронний ресурс]. URL: https://eko-prostir.com.ua/kondytsionuvannia-hoteliu-khostelu-chy-budynku-vidpochynku/
10. КСУ «HOTEL-2.3». [Електронний ресурс]. URL: https://www.intes.by/solutions/oteli-sanatorii-spa-tsentryi/ksu-hotel-2-3
11. Мистецтво готельного бізнесу. Освітній серіал. Дія. URL: https://osvita.diia.gov.ua/courses/the-art-of-hotel-service

12. Найпопулярніші платіжні системи в світі. [Електронний ресурс]. URL: https://crosspay.net/rejting-populyarnih-platizhnih-sistem-v-sviti/
13. Норми освітленості готелів – нюанси/ [Електронний ресурс]. URL: http://stroyka-gid.com.ua/enziklopedia-znan/12612-normy-osvitlenosti-goteliv.html
14. Організація світла у готелях. [Електронний ресурс]. URL: https://5watt.ua/uk/blog/statti/organizaciya-svitla-u-gotelyakh
15. Проектування вентиляції готелів. [Електронний ресурс]. URL: https://7-vz.com/ua/category/proektirovanie_zg/
16. Проектування та монтаж системи опалення у готелях. [Електронний ресурс]. URL: https://7-vz.com/ua/category/gostinicy_dv/
17. Рябєв А.А. Матеріально технічна база готелів і туркомплексів : Конспект лекцій з дисципліни. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 192 с. [Електронний ресурс]. URL: http://eprints.kname.edu.ua/40602/1/2013%20печ.%20128Л%20по%20МТБГиТК%20укр.pdf
18. Світильники для готелів. Як організувати освітлення, яке сподобається гостям? [Електронний ресурс]. URL: https://maxus.com.ua/svetilniki-dlya-otelej-i-gostinic/
19. Система «Отель 2.3». [Електронний ресурс]. URL: https://interhotel.ua/interotel-dlya-oteley/
20. Системи безпеки для готелів. [Електронний ресурс]. URL: https://відеокамери.com.ua/sustema_bezpeku_dlya_goteliv/
21. Стилі дизайну інтер'єру. [Електронний ресурс]. URL: https://mauris-design.in.ua/styli-interyeru/
22. Топ-5 трендів, які змінюють готельно-ресторанний бізнес. [Електронний ресурс]. URL: https://soft-industry.com/uk/news/top-5-trendiv-scho-zminuyut-gotelno-restorannyy-biznes/

Політика академічної доброчесності

Здобувачі вищої освіти зобов'язані виконувати положення принципів академічної доброчесності: виконувати всі поточні завдання та підсумковий контроль самостійно без допомоги сторонніх осіб; не допускати списування під час проведення контрольних заходів (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв); надавати для оцінювання лише результати власної роботи; не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити Ваші результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

– «*Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni dokumenty/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Положення про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia pro-vyiavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yuriia-fedkovycha/

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- *допускається за умови* дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);
- *не допускається* використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;
- *додаткові обмеження чи вимоги* щодо використання ШІ *можуть визначатися* викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.