

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ неперервної освіти і
туризму  **Іван ГРИЦЕНКО**
«27» листопада 2025 року

«СХВАЛЕНО»
на засіданні кафедри готельно-
ресторанної справи та туризму
Протокол № 17 від «19» травня 2025 р.
Завідувач кафедри
Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

»РОЗГЛЯНУТО «
Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа»
Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ЕКО-ТРЕНДИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ННІ неперервної освіти і туризму

Розробники: завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму,
д.е.н., професор Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО, старший викладач кафедри го-
тельно-ресторанної справи та туризму, доктор філософії в галузі знань 10 При-
родничі науки Ірина КОВАЛЬЧУК

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни

Основними завданнями, що мають бути вирішені у процесі викладання дисципліни, є: формування у здобувачів вищої освіти екологічного світогляду; розуміння закономірностей розвитку екосистем та особливостей взаємодії факторів і компонентів середовища їх функціонування; екологічних законів в контексті впливу на розвиток індустрії гостинності; засвоєння основних закономірностей взаємодії людини, суспільства і природи шляхом набуття еколого-економічних знань; формування і закріплення практичних навичок з визначення основних необхідних факторів розвитку екоспрямованих підприємств готельно-ресторанного господарства, враховуючи суспільно-географічне положення, ресурсну базу, потенційні можливості та зовнішні загрози. Здобувачі набудуть навичок впровадження екологічної політики у підприємстві готельно-ресторанного господарства.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Магістр	
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	90	
Кількість кредитів ECTS	3	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проєкт (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	Денна	Заочна
Курс (рік підготовки)	1 курс	1 курс
Семестр	1	1
Лекційні заняття	15 год.	10 год.
Практичні, семінарські заняття	15 год.	10 год.
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	60 год.	130 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	2 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета дисципліни – формування у студентів поглиблених знань про поняття "еко-тренди" у туризмі в цілому та готельно-ресторанному бізнесі у тому числі, набуття студентами вмінь і навичок, що дозволять виділяти основні види еко-трендів, визначати найбільш перспективні з них для розвитку туристичної галузі певної території в цілому та локальних об'єктів готельно-ресторанного бізнесу зокрема. Отримання студентами компетенцій для ведення ефективного менеджменту, у тому числі вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного бізнесу, робота з еколейблами, організація господарсько-управлінських процесів тощо.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

ІК. Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК9. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК 13. Здатність здійснювати бізнес-планування діяльності осель

сільського зеленого туризму, формулювати завдання, пов'язані з екологічністю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПРН 13. Здійснювати бізнес-планування осель сільського зеленого туризму, досліджувати світові і вітчизняні екологічні вимоги до засобів розміщення та закладів ресторанного господарства.

ПРН 14. Діяти у відповідності з принципами неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	У тому числі					
			л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Модуль 1. Особливості екологічного спрямованого підприємства														
Тема 1. Суспільний інтерес як джерело екологізації об’єктів готельно- ресторанного господарства	1	8	1	1			6	25	2	1			22	
Тема 2. Екологізація готелів. Критерії оцінювання екоспрямованості.	4	12	2	2			8	13	0	1			12	

Тема 3. Сталість в експлуатації ресурсів	5	10	2	2			6	13	1	0			12
Тема 4. Вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного господарства	6	12	2	2			8	13	1	0			12
Разом за змістовим модулем 1.	42		7	7			28	64	4	2			58
Модуль 2. Технологічні особливості та екологічна політика підприємств готельно-ресторанного господарства													
Тема 5. Еколейбли	9	12	2	2			8	21	1	2			18
Тема 6. Економічне обґрунтування створення екоспрямованих закладів	11	12	2	2			8	21	1	2			18
Тема 7. Екологічна політика у закладі. Тренінг персоналу	14	12	2	2			8	22	2	2			18
Тема 8. Енергоефективність у закладах готельно-ресторанного господарства	15	12	2	2			8	22	2	2			18
Разом за змістовим модулем 2.	48		8	8			30	86	6	8			72
Усього годин	90		15	15			90	150	10	10			130

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Суспільний інтерес як джерело екологізації об'єктів готельно-ресторанного господарства	1
2.	Екологізація готелів. Критерії оцінювання екоспрямованості	2
3.	Сталість в експлуатації ресурсів	2
4.	Вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного господарства	2
5.	Еколейбли	2

6.	Економічне обґрунтування створення екоспрямованих закладів	2
7.	Екологічна політика у закладі. Тренінг персоналу	2
8.	Енергоефективність у закладах готельно-ресторанного господарства	2

4. Теми семінарських, практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Забезпечення сталості в експлуатації ресурсів	1
2.	Вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного господарства	2
3.	Екологізація готелів. Критерії оцінювання екоспрямованості	2
4.	Тенденції залучення локально вироблених органічних продуктів. Виключення алергенів на етапі проєктування закладу готельно-ресторанного господарства	2
5.	Особливості екологічного маркування у закладах готельно-ресторанного господарства	2
6.	Використання сонячної теплової енергії та світла	2
7.	Інтелектуальне управління водокористуванням	2
8.	Особливості впровадження заходів з енергоефективності в закладах готельно-ресторанного господарства	2

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Історія виникнення еко-трендів	6
2.	Переваги еко-трендів у готельно-ресторанному господарстві	8
3.	Вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного господарства	6
4.	Міжнародна екологічна програма «Green Key».	8
5.	Маркувальні знаки екоспрямованих підприємств готельно-ресторанного господарства	18
6.	Вимоги до екоспрямованих закладів готельно-ресторанного господарства	18
7.	Вітчизняний досвід впровадження екологічної політики у закладах готельно-ресторанного господарства	18

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист проєктів;
- пірінгове оцінювання.

7. Методи навчання:

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

8. Оцінювання результатів навчання.

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

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Особливості екологічного спрямованого підприємства		
Практична робота 1. Забезпечення сталості в експлуатації ресурсів	Розуміти особливості використання концепції сталого розвитку у сфері ресурсоспоживання, аналізувати проблеми реалізації концепції сталого розвитку в експлуатації ресурсів підприємствами готельно-ресторанного господарства	15
Практична робота 2. Вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного господарства	Знати основні шляхи екоспрямування готельно-ресторанного бізнесу, аналізувати сучасний стан розвитку індустрії гостинності в Україні	15
Практична робота 3. Екологізація готелів. Критерії оцінювання екоспрямованості	Знати типові ознаки екоспрямованості на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, аналізувати критерії міжнародної програми екомаркування «Green Key»	15
Практична робота 4. Тенденції залучення локально вироблених органічних продуктів. Виключення алергенів на етапі проєктування закладу готельно-ресторанного господарства	Знати відмінності між органічною і неорганічною продукцією, аналізувати попит і пропозицію на органічному ринку, розуміти перспективи розвитку органічного сектору в Україні	15
Самостійна робота		10
Модульна контрольна робота 1.		30

Всього за модулем 1.		100
Модуль 2. Технологічні особливості та екологічна політика підприємств готельно-ресторанного господарства		
Практична робота 5. Особливості екологічного маркування у закладах готельно-ресторанного господарства	Розуміти мету та умови присвоєння Європейської екологічної позначки, знати особливості екологічного маркування у європейських країнах. Розуміти поняття «екомаркування», знати його життєвий цикл, аналізувати принцип сталого розвитку екомаркування	15
Практична робота 6. Використання сонячної теплової енергії та світла	Розуміти переваги та недоліки використання фотоелектричної і теплової сонячної енергії у готельно-ресторанному господарстві, знати особливості роботи систем енергозбереження в індустрії гостинності	15
Практична робота 7. Інтелектуальне управління водокористуванням	Знати правила водопідготовки підприємств готельно-ресторанного бізнесу	15
Практична робота 8. Особливості впровадження заходів з енергоефективності в закладах готельно-ресторанного господарства	Вміти аналізувати заходи з енергоефективності, що можуть бути проведені підприємствами індустрії гостинності, розуміти переваги реалізації заходів з енергоефективності у готельно-ресторанному господарстві	15
Самостійна робота		10
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1+M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен		30
Всього	$(\text{Навчальна робота} + \text{залік}) \leq 100$	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени / заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

добросовісності	Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4178>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Абрамова А. Г. Еко-тренд в сфері гостинності: економічні та соціальні аспекти / Абрамова А. Г. Мирошник Ю.А. // Ефективна економіка. 2020. № 5. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2020/84.pdf.
2. Брич Б. Концепція розбудови підприємств енергосервісного ринку. Вісник Економіки. 2020. № 3. С. 211-224.
3. Грановська В. Г., Бойко В. О. Функціонування екоготелів в Україні як чинник активізації підприємницької діяльності // Економіка АПК. 2020. № 3. С. 57-65.
4. Кобищан Г.Д., Басова Ю.О., Губа Л.М., Ткаченко А.С. Особливості екологічної стандартизації й сертифікації мийних засобів. Вісник Хмельницького національного університету. 2021. №2 (295). С. 7-16.
5. Полотай Б. Я. (2023). Еко-тренди в ресторанному бізнесі. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (8), 97-101. <https://doi.org/10.32782/tourismhospsee-8-13>.
6. Тітомир Л.А., Коротич О.М., Халілова-Чуваєва Ю.О. Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу // Економіка харчової промисловості. 2021. Т.13, вип. 3. С.88-93. Doi: 10.15673/fie.v13i3.2136.
7. Центр екологічної сертифікації та маркування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ecolabel.org.ua/>
8. Abdou A. H. A description of green hotel practices and their role in achieving sustainable development / Abdou A. H., Hassan T. H., El Dief M. M. // Sustainability. 2020. № 12 (9624). P. 1–20.
9. Abramova, A.G., Miroshnyk, Y.A.: Eco-trends in the hospitality sector: economic and social aspects. Effective Economics, (5), (2020). http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2020/84.pdf
10. Christian Bux, Vera Amicarelli. Circular economy and sustainable strategies in the hospitality industry: Current trends and empirical implications.

Tourism and Hospitality Research Online First, August 16, 2022. DOI: <https://doi.org/10.1177/14673584221119581>.

11. Green Globe. URL: <https://www.greenglobe.com/>
12. Green Key/ URL:<https://www.greenkey.global>.
13. Hou H., Wu H. Tourists' perceptions of green building design and their intention of staying in green hotel // Tourism and Hospitality Research. 2021. Vol. 21, No 1. P. 115-128.
14. Ilnytska-Hykavchuk, H.: Current State and Prospects for the Development of Eco-Hotels in Ukraine. Mechanism of an Economic Regulation, 2 (104), 42-45 (2024). <https://doi.org/10.32782/mer.2024.104.05>
15. Kovalchuk, I. The concept of an eco-hotel as an innovative trend in the development of the hotel and restaurant business. Acta Academiae Beregsasiensis: Geographica et Recreatio, (2), 69-78 (2024)