ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Циклова комісія харчових технологій і готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ПФК ПУЕТ
_____ Л.ФРАНКО
(підпис) (ініціали, прізвище)

«02» вересня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Основи готельної індустрії»
освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
(код) (назва спеціальності)
галузь знань J Транспорт та послуги
(код) (назва галузі знань)

Робоча програма навчальної дисципліни **«Основи готельної індустрії»** схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні циклової комісії харчових технологій і готельно-ресторанної справи
Протокол від «02» вересня 2026 року № 1

Полтава 2026

Укладачі: Капліна Т.В., професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі, д.т.н., професор;
Дудник С.О., старший викладач кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі
Ходіс Н.С., викладач Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі

ПОГОДЖЕНО:
Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітнього ступеню «фаховий молодший бакалавр»



Ольга ВОЛОДЬКО
02 вересня 2026 р.

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни……	4
Розділ 2. Мета та завдання навчальної дисципліни. Перелік коментентностей та програмні результати навчання……	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни……..	5
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни…….	7
Розділ 5. Критерії та шкала оцінювання результатів навчання……	11
Розділ 6. Засоби оцінювання……	13
Розділ 7. Інформаційні джерела……..	14
Розділ 8. Програмне забезпечення навчальної дисципліни……	15

РОЗДІЛ 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Основи готельної індустрії»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	*Пререквізити:* базові знання, отримані під час вивчення загальноосвітніх дисциплін, зокрема географії, історії України та всесвітньої історії, а також загальні уявлення про сферу послуг, туризм і гостинність. *Постреквізити:* «Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах», «Організація клінінгового обслуговування», «Організація готельного обслуговування»
Мова викладання	українська
Статус дисципліни	обов'язкова
Курс/семестр вивчення	1/1
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5/2
Денна форма навчання:	
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 150.	
- лекції: 1 семестр 18	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 32	
- самостійна робота: 1 семестр 70	
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен	

РОЗДІЛ 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ. ПЕРЕЛІК КОМЕНТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Мета: Мета вивчення навчальної дисципліни є засвоєння студентами теоретичних основ функціонування підприємств готельного господарства на ринку послуг, а також сприйняття ними готельного господарства, як невід'ємної складової туризму України, що набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками класифікувати підприємства готельного господарства за рівнем комфорту, визначення його типу в залежності від факторів впливу, успішну діяльність на ринку готельних послуг.

Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни «Основи готельної індустрії» є:

– формування системних знань про сутність, структуру, історичні етапи становлення та сучасні тенденції розвитку готельної індустрії у світі, Україні та Полтавському регіоні;

– ознайомлення з організаційно-правовими засадами функціонування підприємств готельного господарства, національними та міжнародними стандартами, нормативно-правовими документами, що регламентують їхню діяльність;

– вивчення основних типів засобів розміщення, принципів їх класифікації та категоризації відповідно до встановлених вимог і рівня комфорту;

– засвоєння теоретичних основ організації та технології обслуговування споживачів готельних послуг, формування навичок застосування сучасних форм і методів обслуговування;

– ознайомлення з організаційною структурою готельних підприємств, функціями основних служб, особливостями управління персоналом та його мотивації;

– формування знань щодо організації надання основних і додаткових готельних послуг, забезпечення їх якості та відповідності потребам споживачів;

– вивчення принципів функціональної організації приміщень підприємств готельного господарства з урахуванням їх типу, місткості та призначення;

– ознайомлення із сучасними інноваційними технологіями в готельній індустрії, визначення їхнього впливу на ефективність діяльності підприємств, якість обслуговування та конкурентоспроможність;

– розвиток умінь аналізувати діяльність підприємств готельного господарства, оцінювати чинники їхнього розвитку та застосовувати набуті знання для вирішення практичних завдань у сфері гостинності.

Таблиця 2 – Перелік компетенцій, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного та ресторанного господарства. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.	ПРН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності. ПРН 2. Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. ПРН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел. ПРН 13. Оформлювати первинну облікову та технологічну документацію у професійній діяльності.

РОЗДІЛ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Модуль 1 «Розвиток готельного господарства»

Тема 1. «Сутність та структура готельної індустрії».

Вплив розвитку туризму на розвиток 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, Єгипті та їх особливості. Історія розвитку світового готельного періоду християнської ери. Значення впливу релігії різних народів на розвиток готелів. Особливості розвитку готелів в Європі, Азії, Африці, Західному Сибірі, Індії тощо. Вплив обміну між містами та розвитку торговельних зв'язків на становлення готельного господарства. Відкриття першого готелю («Сіті-готель») у Нью-Йорку в 1794 р. Сучасні тенденції розвитку системи гостинності. Глобалізація системи гостинності.

Тема 2. «Історія розвитку готельного господарства України, Полтавського регіону».

Виникнення постоялих дворів на Русі (XII – XIII ст.). Значення «Ямського наказу» для організації «ямів», постоялих і гостинних дворів. «Чумацький шлях» як основа для будівництва корчмів, зимівників козаків.

Тема 3. «Організаційно-правові форми готельної індустрії».

Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій. Міжнародні та міждержавні стандарти в готельній індустрії. Нормативно- правові та нормативно-експлуатаційні документи. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг. Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні.

Тема 4. «Технологія обслуговування в підприємствах готельного господарства».

Поняття та значення технології обслуговування у готельній індустрії. Загальні принципи обслуговування у підприємствах готельного господарства. Етапи технологіч ного процесу обслуговування в готелі. Форми і методи обслуговування гостей. Роль служб готелю у забезпеченні технології обслуговування. Сучасні тенденції у технології обслуговування в готельному бізнес.

Тема 5. «Персонал готелю: структура, функції, мотивація».

Значення персоналу в системі управління готелем. Вплив персоналу на якість готельних послуг і конкурентоспроможність. Структура т а функції персоналу готелю. Мотивація персоналу в готельній індустрії. Сучасні тенденції управління персоналом у готелях.

Тема 6. «Інновації в готельному господарстві».

Поняття та сутність інновацій у сфері гостинності. Класифікація інновацій у готельному господарстві. Роль інновацій у забезпеченні конкурентоспроможності готелів. Приклади застосування інновацій у вітчизняних та зарубіжних готелях. Вплив інновацій на якість обслуговування та задоволення потреб гостей. Сучасні тенденції інноваційного розвитку готельної індустрії. Перспективи впровадження інновацій в Україні.

Модуль 2 Класифікація підприємств готельного господарства

Тема 7. «Характеристика основних типів засобів розміщення».

Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств: місцезнаходження, основне призначення, термін перебування, місткість, мета подорожі. Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування.

Тема 8. «Класифікація підприємств готельного господарства України. Основні і додаткові послуги підприємств готельного господарства».

Основні підходи до класифікації засобів розміщення. Класифікація засобів розміщення туристів за ВТО. Типи готельних підприємств за призначенням. Проблеми створення міжнародної класифікації готелів. Особливості американської системи класифікації готелів і мотелів. Підходи до класифікації готелів у різних країнах світу. Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в Україні. Класифікація готельних господарств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Процедура проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг. Термін дії сертифіката відповідності. Органи, що мають право на проведення сертифікації готелів, порядок їх затвердження та умови роботи.

Тема 9. «Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства».

Фактори, що впливають на склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення спортивно-рекреаційного обслуговування.

РОЗДІЛ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3 - Тематичний план навчальної дисципліни «Основи готельної індустрії»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	**Кількість годин**	**Назва теми та питання семінарського, прак-тичного або лабораторного заняття**	**Кількість годин**	**Завдання самостійної роботи в розрізі тем**	**Кількість годин**
Модуль 1 «Розвиток готельного господарства»					
Тема 1. «Сутність та структура готельної індустрії»	2	**Практичне заняття 1.** Дати визначення основним поняттям: *готельна індустрія, готельне господарство, готель, засіб розміщення, гостинність*. 1. Охарактеризувати основні складові готельної індустрії та їх взаємозв'язок. 2. Визначити основні етапи становлення та розвитку готельного господарства у світі. 3. Навести приклади впливу розвитку туризму, торгівлі та транспортного сполучення на виникнення засобів розміщення. 4. Зробити короткий висновок: «Яку роль відіграє готельна індустрія в розвитку сучасного туризму?».	2	Проаналізувати вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення, подати у вигляді графіків етапи розвитку готельної індустрії. Підготувати доповіді на тему: «Еволюція підприємств готельного господарства в світі», (в країні за вибором викладача)	5
Тема 2 «Історія розвитку готельного господарства України, Полтавського регіону».	2	**Практичне заняття 2.** «Історія розвитку готельного господарства України». 1. Дати визначення історичним поняттям: постоялий двір, гостинний двір, корчма, ям, заїжджий двір. 2. Назвати основні етапи становлення та розвитку готельного господарства в Україні. 3. Охарактеризувати вплив торговельних шляхів, зокрема Чумацького шляху, на розвиток засобів розміщення. 4. Навести приклади історичних і сучасних підприємств готельного господарства Полтавського регіону. 5. Зробити короткий висновок: «Як історичні передумови вплинули на формування сучасного готельного господарства України?».	2	Проаналізувати появу перших об'єднань готелів і їх подальший розвиток в Україні. Зробити та подати у вигляді графіків розширення подорожей на водному, залізничному, автомобільному транспорті та виникнення нових типів готелів. Підготувати доповіді на тему: «Історія розвитку готельного господарства в містах України і зокрема Полтавській губернії», (за вибором ЗдВО).	5

Тема 3. «Організаційно-правові форми готельної індустрії».	2	**Практичне заняття 3.** «Організацій-но-правові форми готельної індустрії». 1. Дати визначення основним поняттям: організаційно-правова форма, нормативно-правове регулювання, стандарт, сертифікація, категоризація готелів. 2. Назвати основні нормативно-правові документи, що регламентують діяльність підприємств готельного господарства в Україні. 3. Охарактеризувати основні організаційно-правові форми діяльності підприємств готельної індустрії. 4. Навести приклади застосування національних і міжнародних стандартів у діяльності готельних підприємств. 5. Зробити короткий висновок: «Чому дотримання нормативно-правових вимог є важливим для діяльності готельних підприємств?».	4	Опрацювати наступні документи: Міждержавні стандарти, Нормативно-правові і нормативно-експлуатаційні документи, Класифікаційні стандарти, Декрети Кабінету Міністрів України, Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг, Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні та сформулювати перелік можливих недоліків в них.	10
Тема 4. «Технологія обслуговування в підприємствах готельного господарства».	2	**Практичне заняття 4.** «Характеристика основних типів засобів розміщення» 1. Дати визначення основним поняттям: технологія обслуговування, готельна послуга, сервіс, стандарти обслуговування, якість обслуговування. 2. Назвати основні етапи технологічного процесу обслуговування гостей у готелі. 3. Охарактеризувати основні форми та методи обслуговування споживачів готельних послуг. 4. Навести приклади взаємодії основних служб готелю під час приймання, розміщення та обслуговування гостей. 5. Зробити короткий висновок: «Як технологія обслуговування впливає на задоволеність гостей і репутацію готелю?».	4	Зробити порівняльну таблицю досвіду типізації підприємств готельного господарства в Україні і світі. Навести фактори впливу на підприємства готельного господарства в Полтавському регіоні (за вибором ЗдВО).	10
Тема 5. «Персонал готелю: структура, функції, мотивація».	2	**Практичне заняття 5.** «Персонал готелю: структура, функції, мотивація». 1. Дати визначення основним поняттям: персонал готелю, організаційна структура, посадові обов'язки, мотивація персоналу, професійна компетентність. 2. Назвати основні категорії персоналу готелю та визначити їхні функціональні обов'язки. 3. Охарактеризувати організаційну структуру управління	4	Побудувати організаційну структуру готелю. Визначити ієрархію і функції персоналу в готелі. Проаналізувати вакансії на ринку праці готельної індустрії. Навчитися зіставляти реальні вимоги до персоналу з	10

		персоналом готельного підприємства. 4. Навести приклади матеріальних і нематеріальних методів мотивації працівників готелю. 5. Зробити короткий висновок: «Як професіоналізм і мотивація персоналу впливають на якість готельних послуг?».		теоретичними стандартами. Створити модель мотивації для персоналу.	
Тема 6. «Інновації в готельному господарстві»	2	**Практичне заняття 6.** «Інновації в готельному господарстві». Дати визначення основним поняттям: інновація, інноваційна діяльність, цифровізація, автоматизація, екологічні інновації. Назвати основні види інновацій, що застосовуються в сучасній готельній індустрії. Охарактеризувати можливості використання цифрових технологій та автоматизованих систем управління в готелях. Навести приклади впровадження інноваційних технологій у вітчизняних і зарубіжних готельних підприємствах. Зробити короткий висновок: «Як інновації впливають на конкурентоспроможність готельних підприємств і якість обслуговування гостей?».	4	Провести порівняльний аналіз інновацій в світових і українських готелях. Розробити сценарій гейміфікації для середнього готелю. Оформити звіт з проведення екологічного аудиту.	10
Модуль 2 Класифікація підприємств готельного господарства					
Тема 7. «Характеристика основних типів засобів розміщення».	2	**Практичне заняття 7.** «Характеристика основних типів засобів розміщення». 1. Дати визначення основним поняттям: засіб розміщення, готель, мотель, хостел, апарт-готель. 2. Назвати основні типи засобів розміщення та визначити їхні характерні особливості. 3. Охарактеризувати фактори, що впливають на типізацію засобів розміщення: місцезнаходження, призначення, місткість, тривалість перебування гостей. 4. Навести приклади різних типів засобів розміщення в Україні та Полтавському регіоні. 5. Зробити короткий висновок: «Чому різноманітність засобів розміщення є важливою для задоволення потреб туристів?».	4	Зробити порівняльну таблицю досвіду типізації підприємств готельного господарства в Україні і світі. Навести фактори впливу на підприємства готельного господарства в регіоні за вибором викладача.	10

Тема 8. «Класифікація підприємств готельного господарства України. Основні і додаткові послуги підприємств готельного господарства»	2	**Практичне заняття 8.** «Класифікація підприємств готельного господарства України. Основні і додаткові послуги підприємств готельного господарства». 1. Дати визначення основним поняттям: класифікація готелів, категорія готелю, рівень комфорту, основні послуги, додаткові послуги. 2. Назвати основні критерії класифікації готельних підприємств в Україні. 3. Охарактеризувати особливості національних і міжнародних систем класифікації готелів. 4. Навести приклади основних і додаткових послуг, які надаються в готелях різних категорій. 5. Зробити короткий висновок: «Як категорія готелю та асортимент послуг впливають на вибір засобу розміщення споживачами?».	4	Проаналізувати особливості національних та міжнародних систем класифікації готелів. Порівняти критерії оцінки для готелів категорії «****» зірки. Заповнити таблицю порівняння за певними критеріями. За завданням викладача визначити які послуги є «основні», які «додаткові».	5
Тема 9. «Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства»	2	**Практичне заняття 9.** «Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства» 1. Дати визначення основним поняттям: функціональна організація приміщень, житлова група приміщень, громадські приміщення, адміністративні приміщення, господарські приміщення. 2. Назвати основні функціональні групи приміщень готельного підприємства та визначити їхнє призначення. 3. Охарактеризувати особливості організації житлових, громадських, адміністративних і господарських приміщень готелю. 4. Навести приклади функціонального розміщення приміщень у готелях малої та великої місткості. 5. Зробити короткий висновок: «Як раціональна організація приміщень впливає на комфорт гостей та ефективність роботи готелю?».	4	Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості малої та великої.	5
Разом	18		32		70

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-6): відвідування занять (4 бали); захист домаш-нього завдання (6 балів); обговорення матеріалу занять (6 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної ро-боти (4 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів).	42
Модуль 2 (теми 7-9): відвідування занять (1 бал); захист домаш-нього завдання (2 бали); обговорення матеріалу занять (1 бал); виконання навчальних завдань (2 бали); завдання самостійної роботи (1 бал); тестування (1 бал); поточна модульна робота (10 балів).	18
Поточне оцінювання	60
Екзамен	40
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Проходження онлайн -курсу «Основи готельної індустрії» або тематичного мінікурсу з готельної індустрії з підтвердженим сертифікатом	10
Участь у тематичному вебінарі, конференції, форумі з готельної індустрії	10
Створення інтерактивної карти засобів розміщення регіону з характеристикою їх типів та особливостей функціонування.	10

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів, які додаються до загальної підсумкової оцінки (але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів).

Шкала оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	F X	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/06/pfk-polozh-org-osv-p.pdf

Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-polozh-pids-ocin.pdf

Положення про екзаменаційну комісію Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_exam_comis.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Положення про організацію навчання здобувачів фахової передвищої освіти за індивідуальним графіком у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-org-navch.pdf

Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі, та надання їм академічної відпустки http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-por-vidrah.pdf

Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-ind-np.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опнуванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах:

Положення про академічну доброчесність у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-acad-dobroch.pdf

Кодекс честі студента Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі
http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-codex.pdf

Політика використання ШІ в Полтавському фаховому коледжі ПУЕТ https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-vyc-ai.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про академічну мобільність Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_acad_mobl.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-res-no.pdf

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про конфліктні ситуації Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_confl.pdf

Положення про порядок реагування на доведенг випадки булгнгу (цькування) у Полтавському фаховому коледжг Полтавського унгверситету економгки і торггвлг та вгдповгдальнгсть осіб, причетних до булінгу (цькування) https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/04/buling2-pfk.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: http://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/

Положення про студентське самоврядування http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-stud-samovr.pdf Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

Безпека освітнього середовища: забезпечується комплексом матеріально-технічних, організаційних та психосоціальних умов, що відповідають сучасним вимогам законодавства України https://puet.edu.ua/pro-koledzh/materialno-tehnichna-baza-poltavskogo-fahovogo-koledzhu-poltavskogo-universytetu-ekonomiky-i-torgivli/)., https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/08/zvit-ukryttya_puet.pdf https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/zvit-inklyuzyvnist_college.pdf

Інклюзивність навчання: *Положення про порядок організації інклюзивного навчання в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі* file:///D:/Download/pfk-polozh-inclus.pdf

РОЗДІЛ 6. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти з навчальної дисципліни «Основи готельної індустрії» здійснюється шляхом поточного та підсумкового контролю з метою визначення рівня засвоєння теоретичних знань щодо становлення, розвитку та функціонування готельного господарства, сформованості практичних умінь і навичок у сфері організації готельного обслуговування, а також досягнення програмних результатів навчання.

Основними засобами оцінювання є:

- усне та письмове опитування за питаннями лекційних і практичних занять;
- тестові завдання для перевірки засвоєння основних понять, принципів організації та функціонування підприємств готельного господарства, особливостей їх класифікації та сучасних тенденцій розвитку готельної індустрії;
- практичні завдання, що передбачають аналіз діяльності готельних підприємств, характеристику типів засобів розміщення, визначення категорій готелів, основних і додаткових послуг, особливостей організації обслуговування гостей;
- ситуаційні завдання (кейси), спрямовані на розв'язання типових професійних ситуацій, пов'язаних з організацією готельного обслуговування, взаємодією персоналу з гостями та забезпеченням якості готельних послуг;
- індивідуальні та групові навчальні завдання, підготовка презентацій, інформаційно-аналітичних повідомлень, порівняльних характеристик готельних підприємств, карт та інфографіки засобів розміщення регіону;
- завдання для самостійної роботи, що передбачають пошук, опрацювання, систематизацію та аналіз інформації щодо історії розвитку готельного господарства, нормативно-правового регулювання, організації діяльності готельних підприємств, управління персоналом та впровадження інноваційних технологій;
- модульні контрольні роботи для перевірки результатів опанування змістових модулів навчальної дисципліни;
- підсумковий контроль у формі екзамену, що передбачає комплексне оцінювання теоретичних знань і практичних умінь здобувачів освіти відповідно до встановленої системи оцінювання.

Оцінювання здійснюється з урахуванням повноти та правильності відповідей, обґрунтованості висновків, здатності застосовувати теоретичні знання для розв'язання практичних завдань у сфері готельного господарства, самостійності виконання робіт, уміння аналізувати інформацію, порівнювати діяльність підприємств готельної індустрії та працювати в команді.

РОЗДІЛ 7. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Нормативно-правові документи

1. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 № 324/95-ВР (зі змінами та доповненнями). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр (дата звернення: 24.06.2026).
2. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII (зі змінами та доповненнями). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12 (дата звернення: 24.06.2026).
3. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : постанова Кабінету Міністрів України від 15.03.2006 № 297 (зі змінами та доповненнями). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/297-2006-п (дата звернення: 24.06.2026).
4. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 № 803 (зі змінами та доповненнями). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-п (дата звернення: 24.06.2026).
5. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : наказ Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 № 19 (зі змінами та доповненнями). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04 (дата звернення: 24.06.2026).

Основні рекомендовані джерела інформації

1. Дистанційний курс «Основи готельної індустрії» для студентів ОП «Готельно-ресторанна справа» ПФК ПУЕТ, який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання. URL: https://lms.puet.edu.ua/pfk/course.
2. Горюнова К. А., Стойка А. В. Організація готельного господарства : навч. посіб. Київ : МДУ, 2024. 203 с. URL: https://repository.mu.edu.ua/jspui/handle/123456789/6045.
3. Арпуль О. В., Абрамова А. Г., Мирошник Ю. А., Собін О. В. Готельна справа : навч. посіб. Київ : Кондор, 2024. 300 с. URL: https://condor-books.com.ua/humanitarna-literatura-tekhnichna-literatura/hotelna-sprava-navchalnyy-posibnyk-ov-arpul-ah.
4. Головко О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. Організація готельного господарства : навч. посіб. / за ред. О. М. Головко. Київ : Кондор, 2024. 410 с.
5. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства : навч.-практ. посіб. Київ : Ліра-К, 2024. 166 с. ISBN 978-617-520-846-5. URL: https://lira-k.com.ua/products/organizatsiya-gotelnogo-gospodarstva.
6. Журавльова С. М., Зайцева В. М., Каптюх Т. В. Технологія готельної справи : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і допов. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с. URL: https://eir.zp.edu.ua/handle/123456789/9161.
7. Круль Г. Я., Заячук О. Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і допов. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. URL: https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4750.

Додаткові рекомендовані джерела інформації

1. Дудник С. О., Капліна А. С., Капліна Т. В. Contemporary factors and basis of successful management of innovative projects in hotel management. *Ефективна економіка*. 2024. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/3510/3545.
2. Капліна Т. В., Капліна А. С., Нектова О. О. Theoretical substantiation of security features of hotel industry enterprises. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки»*. 2024. № 2 (112). С. 13–19. DOI: https://doi.org/10.37734/2409-6873-

2024-2-2.

3. Капліна Т. В., Капліна А. С., Тагільцева Я. М. Monitoring of the hotel industry state in Ukraine and Poltava region. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки»*. 2022. № 1 (105). С. 138–147.

4. Buhalis D., Leung R. Smart hospitality – Interconnectivity and interoperability towards an ecosystem. *International Journal of Hospitality Management*. 2018. Vol. 71. P. 41–50.

5. Hotelstars Union. Classification Criteria 2025–2030. Brussels, 2024. URL: https://www.hotelstars.eu/fileadmin/PORTAL/dokumente_downloads/HSU_classification_criteria_2025-2030_UA.pdf.

6. Державна служба статистики України. Колективні засоби розміщення : офіційні статистичні дані. URL: https://stat.gov.ua/uk/datasets/kolektyvni-zasoby-rozmishchennya.

7. Державна служба статистики України. Колективні засоби розміщення (2021–2024) : статистичні дані. 2025. URL: https://stat.gov.ua/uk/releases/kolektyvni-zasoby-rozmishchennya-2021-2024.

8. Hotelstars Union. Downloads and Information Material for Hotels : офіційний інформаційний ресурс. URL: https://www.hotelstars.eu/for-hotels/downloads.

РОЗДІЛ 8. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп’ютерної підтримки освітнього процесу: Основи готельної індустрії. Дистанційний курс з дисципліни. https://lms.puet.edu.ua/pfk/course
3. Google : Пошукова системи Інтернет. URL: https://www.google.com.ua