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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Служба матеріально-технічного забезпечення готелю»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр (здобувачі на базі ПЗСО) 3 курс, 6 семестр (здобувачі на базі БСО)
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань	J «Транспорт та послуги»
Ступінь освіти	Фаховий молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну, науковий ступінь і вчене звання, посада

Володько Ольга Василівна
к.т.н., доцент
спеціаліст вищої категорії, викладач ПФК ПУЕТ

Контактний телефон	+38-095-881-93-08
Електронна адреса	volodkoolga2@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-cons-schedule.pdf
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у студентів знань, умінь та навичок з організації процесу постачання, збереження та раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів готельно-ресторанного господарства для створення високого рівня комфорту споживачам готельних послуг.
Тривалість	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., підготовка до екзамену 30 год., самостійна робота 60 год.)
Форми та методи навчання	***Форми:*** лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація. ***Методи***: лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, дискусійний); практичні (частково-пошуковий, дискусійний, імітаційний); самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).
Система поточного та підсумкового контролю	***Поточний контроль:*** відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточні модульні роботи. ***Підсумковий контроль***: екзамен.
Базові знання	Знання та навички, отримані при вивченні дисципліни «Основи готельної індустрії», «Організація готельного обслуговування», «Практикум з комп'ютерних технологій у готельному бізнесі», «Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу», «Основи стандартизації та сертифікації якості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі»
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
ПРН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел. **ПРН 9.** Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. **ПРН 12.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. **ПРН 13.** Оформлювати первинну облікову та технологічну документацію у професійній діяльності.	**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 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.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи (СР) у розрізі тем
Тема 1. Структура і функції служби матеріально-технічного забезпечення готелю (МТЗГ)	Захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Розробити організаційну схему служби МТЗ готелю та визначити її взаємозв'язки з іншими структурними підрозділами. 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми». 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 1.
Тема 2. Первинна облікова та технологічна документація у професійній діяльності	Захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Скласти зразки заявки на отримання матеріальних ресурсів та акта приймання-передачі матеріальних цінностей для готелю. 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми». 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 2.
Тема 3. Технологічне устаткування та обладнання для закладів готельно-ресторанного господарства	Захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	2. Проаналізувати основні чинники, що впливають на ефективність матеріально-технічного забезпечення готелю, та запропонувати заходи щодо його вдосконалення. 2.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми». 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 3.
Тема 4. Виробничі запаси матеріальних ресурсів	Захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна	1. Розрахувати потребу готелю в окремих видах матеріальних ресурсів за заданими вихідними даними та визначити їх необхідний запас.

	робота; тестування	2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 4.
Тема 5. Білизняне господарство готелю	Захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Розрахувати необхідну кількість комплектів постільної білизни та рушників для готелю заданої місткості з урахуванням установлених норм забезпечення та періодичності заміни. 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми». 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 5.
Тема 6. Організація забезпечення та облік товарно-матеріальних ресурсів ресторану при готелі	Захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Скласти орієнтовний перелік товарно-матеріальних ресурсів, необхідних для функціонування ресторану при готелі, та визначити особливості їх обліку 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми». 3. Підготувати презетаційну доповідь «Шляхи зменшення енерговитрат та ресурсозберігаючі технології в готелях». 4.У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 6.
Тема 7. Інженерно-технічне устаткування закладів готельного та ресторанного господарства	Захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Підготувати презентаційну доповідь за однією з тем: «Сучасні системи опалення та вентиляції готелю», «Енергоефективне інженерне обладнання готелів», «Автоматизація інженерних систем готельного комплексу». 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми». 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 7.

Тема 8. Матеріально-технічне забезпечення заходів безпеки готельного комплексу	Захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування модульна контрольна робота	1. Підготувати презентаційну доповідь за однією з тем: «Сучасні системи пожежної безпеки готелю», «Електронні системи контролю доступу до готельних номерів», «Технічні засоби забезпечення безпеки гостей і персоналу». 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми». 3. Удистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 8. 4. Підготуватись до модульної контрольної роботи.

Інформаційні джерела

1.	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 (дата звернення: 02.08.2026).
2.	Капліна Т.В., Володько О.В. Служба матеріально-технічного забезпечення готелю: навчальні завдання до практичних занять та методичні рекомендації до їх виконання студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавра / Т. В. Капліна, О. В. Володько. – Полтава : ПУЕТ, 2019. 38 с.
3.	ДСТУ ISO 22483:2022 Туризм та пов'язані з ним послуги. Готелі. Вимоги до послуг (ISO 22483:2020, IDT) [Електронний ресурс] . URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=98988
4.	Коркуна О., Холявка В., Демічковський А. та ін. Організація готельного господарства : навч.-метод. посіб. Львів : Добра справа, 2019. 224 с. URL: https://www.tkfk.te.ua/wp-content/uploads/2024/02/Коркуна-О.-Організація-готельного-господарства.pdf (дата звернення: 02.08.2026).
5.	Якименко-Терещенко Н. В., Куниця К. В., Побережна Н. М. Методичні вказівки до самостійної роботи з навчальної дисципліни «Організація готельного і ресторанного господарства». Харків : НТУ «ХПІ», 2026. 25 с. URL: https://repository.kpi.kharkov.ua/entities/publication/bd1c0d63-5a79-47d5-95fd-c4a474ac (дата звернення: 03.08.2026).
6.	Kaplina Tetyana, Kaplina Anna, TahiltsevaYanina. Monitoring of the hotel industry state in Ukraine and Poltava region //Науковий Вісник ПУЕТ. Серія "Економічні науки". Випуск1(105), 2022 С.138-158.
7.	Володько О. В. Інноваційні нагрівальні прилади для систем опалення та теплового обладнання закладів ресторанного господарства / О. В. Володько, Н.В. Рогова, Л.І. Кущ//Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі : колективна монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. - Черкаси : ЧДТУ, 2020. 119 с. (стор. 48-58). https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3215/1/%d0%9c%d0%be%d0%bd%d0%be%d0%b3%d1%80%d0%b0%d1%84%d1%96%d1%8f%202020.pdf
8.	Структура і функції відділу матеріально-технічного постачання (ВМТП) у готелі [Електронний ресурс] . URL: https://pidru4niki.com/1105051960425/turizm/struktura_funktsiyi_viddilu_materialno-tehnichnogo_postachannya_vmtp_goteli (дата звернення: 02.08.2026).
9.	Васюта В.Б. Підвищення ролі матеріально-технічної бази як фактор ефективного функціонування підприємства [Електронний ресурс]. URL: https://reposit.nupp.edu.ua/bitstream/PoltNTU/959/1/ee91cd05773169f3bb81b80a80aa5fe7-By%20Docs88.COM.pdf . (дата звернення: 03.08.2026).
10.	Volodko O. V., Baranovskaya E. Yu., Dudush V. O. Hotel industry of Ukraine under martial law . Innovative development of science, technology and education: *Proceedings of the 8th International scientific and practical conference.* Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2024. P. 605-609.
11.	Volodko,O.V. (2025) Improving the activities of accommodation facilities through the introduction of social innovations . T. Kaplina, N. Rogovaja, A. Kaplina and others (Eds.), *Quality of products of hotel and restaurant business: theoretical and practical aspects : monograph* (p.p.105-140). Poltava : PUET. 271 p. ISBN 978-966-184-456-7 URL: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14739

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни – програма «Calcond» для розрахунку потужності охолодження кондиціонерів.
- Дистанційний курс «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПФК ПУЕТ (https://el.puet.edu.ua/).

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

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 отриманих 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 доведені випадки булінгу (цькування) у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлгі та відповідальність 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/

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів): особистий прийом: каб. 226а/334; Онлайн: **E-mail:** ombudsman@puet.edu.ua, соцмережі:https://www.facebook.com/StudOmbudsmanPUET,

Google- форма (для анонімних звернень): https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd55q9iFoK9W1e06Am8MuLMjrgRR8bJ16mUKmuUUBRhJZ2V6A/viewform?embedded=true.

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

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Теми 1-8: Захист домашнього завдання (8 балів); виконання навчальних завдань (16 балів); самостійна робота (16 балів), тестування (10 балів)	50
Модульна контрольна робота	10
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчально-пошукова, проектна діяльність	Пошук і аналіз інформації про сучасне обладнання та матеріально-технічне оснащення готелів. Розроблення мініпроєкту з удосконалення матеріально-технічного забезпечення готелю.	10
2. Творча діяльність	Створення інфографіки, інформаційного буклета або відеопрезентації про інноваційні технології в готельному господарстві	5
3. Освітня активність	Участь у тематичних вебінарах, тренінгах, семінарах із матеріально-технічного забезпечення, енергоефективності та безпеки готелів із підтвердженням участі	10
4. Практикоорієнтована діяльність	Виконання професійних ситуаційних кейсів із матеріально-технічного забезпечення готелю	5

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 повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов’язковим повторним вивченням навчальної дисципліни