ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Циклова комісія харчових технологій і готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Основи готельної індустрії »

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Ступінь вищої освіти	Фаховий молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну, науковий ступінь і вчене звання, посада — **Ходіс Наталія Сергіївна**, викладачка

Контактний телефон	+38-095-901-38-20
Електронна адреса	nhodis2026@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Сформувати у здобувачів фахової передвищої освіти системного уявлення про сутність, структуру, принципи функціонування та тенденції розвитку готельної індустрії як складової сфери гостинності, про класифікацію підприємств готельного господарства за рівнем комфорту, визначення їх типу в залежності від факторів впливу, успішну діяльність на ринку готельних послуг. а також набуття базових теоретичних знань і практичних навичок, необхідних для професійної діяльності в готельному бізнесі.
Тривалість	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 18 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 70 год.)
Форми та методи навчання	**Форми:** лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація. **Методи:** лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, сторітелінг, 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; презентації та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота. **Підсумковий контроль:** екзамен (Е).
Базові знання	Наявність базових знань з типізації підприємств готельного господарства
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
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.	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.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1 Розвиток готельного господарства		
Тема 1. «Сутність та структура готельної індустрії».	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	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).
Тема 2. «Історія розвитку готельного господарства України, Полтавського регіону».	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу з завдання самостійної роботи; тестування	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», (за вибором викладача).

Тема 3. «Організаційно-правові форми готельної індустрії».	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Опрацювати наступні документи: Міждержавні стандарти, Нормативно-правові інформативно-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.
Тема 4. «Технологія обслуговування в підприємствах готельного господарства».	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Визначити етапи обслуговування в готелі. Оцінити стандарти обслуговування гостей. Заповніть чек-лист стандартів обслуговування. Виконання інтерактивної вправи (Рольова гра «Гість –адміністратор – менеджер»).
Тема 5. «Персонал готелю: структура, функції, мотивація».	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	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 теоретичними стандартами. Створити модель мотивації для персоналу.
Тема 6. «Інновації в готельному господарстві»	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Провести порівняльний аналіз інновацій в світових і українських готелях. Розробити сценарій гейміфікації для середнього готелю. Оформити звіт з проведення екологічного аудиту.
Модуль 2 Класифікація підприємств готельного господарства		
Тема 7. «Характеристика основних типів засобів розміщення»	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Зробити порівняльну таблицю досвіду типізації підприємств готельного господарства в Україні і світі. Навести фактори впливу на підприємства готельного господарства в регіоні за вибором викладача.
Тема 8. «Класифікація підприємств готельного господарства світу, України, регіону. Основні і додаткові послуги підприємств готельного господарства».	Відвідування занять; захист домашнього завдання, обговорення матеріалу заняття, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	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».
Тема 9. «Функціональна організація приміщень підприємств готельного господар.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточна модульна робота	Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості малої та великої.

Інформаційні джерела

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).
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. Buhalis D., Leung R. Smart hospitality – Interconnectivity and interoperability towards an ecosystem. *International Journal of Hospitality Management*. 2018. Vol. 71. P. 41–50.
16. Hotelstars Union. Classification Criteria 2025–2030. Brussels, 2024. URL: https://www.hotelstars.eu/fileadmin/PORTAL/dokumente_downloads/HSU_classification_criteria_2025-2030_UA.pdf.
17. Державна служба статистики України. Колективні засоби розміщення : офіційні статистичні дані. URL: https://stat.gov.ua/uk/datasets/kolektyvni-zasoby-rozmishchennya.
18. Державна служба статистики України. Колективні засоби розміщення (2021–2024) : статистичні дані. 2025. URL: https://stat.gov.ua/uk/releases/kolektyvni-zasoby-rozmishchennya-2021-2024.
19. Hotelstars Union. Downloads and Information Material for Hotels : офіційний інформаційний ресурс. URL: https://www.hotelstars.eu/for-hotels/downloads.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

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 П

о Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі

т

а **Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим

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

к Положення про організацію навчання здобувачів фахової передвищої освіти за індивідуальним графіком у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету е

к Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і т

о Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у Полтавському фаховому к

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 П

Кодекс честі студента Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі

П

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про академічну мобільність Полтавського фахового коледжу Полтавського

П

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про конфліктні ситуації Полтавського фахового коледжу Полтавського

Положення про порядок реагування на доведені випадки булінгу (цькування) у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлгі та відповідальність осіб,

У

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

П

П

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів): особистий прийом: каб. 326а/334; Онлайн: E-mail: ombudsman@puet.edu.ua, соцмережі:

Безпека освітнього середовища: забезпечується комплексом матеріально-технічних, організаційних та психосоціальних умов, що відповідають сучасним вимогам законодавства України

П

Інклюзивність навчання: Положення про порядок організації інклюзивного навчання в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

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

Перелік активностей для отримання додаткових балів

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	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов’язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю