

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Основи готельної індустрії»**

на 2025-2026 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	бакалавр

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

**Капліна Тетяна Вікторівна**

д.т.н., професор, професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-095-042-75-22
Електронна адреса	kaplinatv58@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php">http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у здобувачів вищої 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.
<b>Тривалість</b>	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 18 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 100 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	<b>Форми:</b> лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація. <b>Методи:</b> лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, сторітелінг, дискусійний); практичні (частково-пошуковий, дискусійний, імітаційний); самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	<b>Поточний контроль:</b> відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; презентації та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота. <b>Підсумковий контроль:</b> екзамен (Е).
<b>Базові знання</b>	Наявність широких знань по типам і класифікації підприємств готельного господарства
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p><b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 02.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p><b>РН 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p><b>РН 08.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>РН 20.</b> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>	<p><b>ЗК 12.</b> Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів не доброчесності.</p> <p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p>

**Тематичний план навчальної дисципліни**

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1 Розвиток готельного господарства</b>		
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 занять; 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 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.
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. Заповнить 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. Поточна модульна робота.	Провести порівняльний аналіз інновацій в світових і українських готелях. Розробити сценарій гейміфікації для середнього готелю. Оформити звіт з проведення екологічного аудиту.
<b>Модуль 2 Класифікація підприємств готельного господарства</b>		
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 господарства».	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота.	Основне призначення приміщень готельного господарства. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості малої та великої.

### Інформаційні джерела

1. Баян С. А. Готельна справа: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 316 с.
2. Мальська М. П., Пандяк І. Б. Готельна індустрія: навч. посіб. Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2020. 222 с.
3. Medlik S. Dictionary of Travel, Tourism and Hospitality Oxford : Butterworth-Heinemann, 2003. 432 p.
4. Пастернак Н. М. Історія розвитку туризму та готельного господарства : навч. посіб. Київ : Кондор, 2016. 264 с.
5. Gee C. Y. International Hotels: Development and Management . Michigan : Educational Institute AN&LA, 2000. 471 p.
6. Веркін К. Готельний бізнес: від караван-сараїв до цифрових технологій / К. Веркін. Харків : Фактор, 2019. 144 с.
7. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 № 324/95-ВР : [URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр) (дата звернення:08.08.25).
8. Липа Н. І. Правове регулювання діяльності суб'єктів готельного господарства. Київ : НАУ, 2020. 186 с.
9. Малий енциклопедичний словник готельної справи / за ред. П. М. Пашука. Львів : Афіша, 2021. 208 с.
10. ДСТУ 4268:2021. Туристичні послуги. Засоби розміщення. Загальні вимоги. [Чинний від 01.01.2022]. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2021. 21 с.
11. Черкашина Н. С. Готельна справа: організація діяльності засобів розміщення . Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2020. 276 с.
12. Walker J. R. Introduction to Hospitality Management . New Jersey : Pearson, 2017. 432 p.
13. Брайчевський С. В. Менеджмент у готельному господарстві : навч. посіб. Київ : Знання, 2021. 294 с.
14. Knowles T. Hospitality Management: An Introduction . London : Pitman Publishing, 1998. 350 p.
15. Каменецька Т. О. Управління готельним підприємством: організація, персонал, економіка . Київ : Університет «Україна», 2022. 212 с.
16. Махонько Д. Ю. Технологія обслуговування в готелях : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2020. 198 с.
17. Ninemeier J. D. Hotel Operations Management . Boston : Pearson Education, 2014. 432 p.
18. Хмарський М. В. Технологія приймання та обслуговування гостей у готелі . Вінниця : ВНТУ, 2018. 136 с.
19. Вовк І. Г. Управління персоналом готельного підприємства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 240 с.
20. Hayes D. K., Ninemeier J. D. Human Resources Management in the Hospitality Industry . New York : Wiley, 2016. 512 p.
21. Кріль О. Психологія сервісної взаємодії в готельному бізнесі . Львів : ЛНУ, 2022. 164 с.
22. Тищенко Н. М. Інноваційні технології в готельному бізнесі : навч. посіб. Київ : Університет туризму і права, 2020. 208 с.

23. Buhalis D., Leung R. Smart hospitality – Interconnectivity and interoperability towards an ecosystem // Int. J. Hosp. Manag. 2018. Vol. 71. P. 41–50.
24. Вавринчук Н. Цифровізація готельного сервісу: CRM, PMS, AI // Індустрія гостинності. 2023. №1. С. 28–34.
25. World Tourism Organization (UNWTO). Tourism Highlights 2023 Edition. Madrid : UNWTO, 2023. 54 p.
26. Вірченко Ю. М. Сучасні тенденції готельної індустрії . Харків : НУЦЗУ, 2023. 114 с.
27. Хомич Т. С. Економічні виклики та нові формати готельного бізнесу в умовах війни // Туризмознавчі студії. 2023. №2. С. 12–18.
28. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К. : ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с. URL : <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/8542/1/Організація%20готельного%20господарства%20навчально-практичний%20посібник.pdf>
29. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневецька [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с. URL : [http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book\\_texts/parfinenko\\_0.pdf](http://karazinbook.univer.kharkov.ua/sites/default/files/book_texts/parfinenko_0.pdf)
30. Dudnyk S., Kaplina A., Kaplina T. 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>
31. Капліна А. С., Капліна Т. В. Перспективні інноваційні напрями розвитку готелів–відповідь на виклики часу. The 3rd International scientific and practical conference “European scientific discussions”(February 1-3, 2021) Potere della ragione Editore, Rome, Italy. 2021. 800 p.. 2021.
32. 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.
33. Капліна Т., Капліна А., Куц Л. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку // Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. 2021. №. 27. С. 116-116.
34. Капліна Т. В., Дудник С. О. Інновації майбутнього в готельному бізнесі // Збірник наукових праць «ГО». 2021 URL : <https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/logos/article/view/8368/8338>
35. Кашињська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник. Старобільськ : Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2018. Ч. 1. 188 с. URL : <http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/handle/123456789/2717>
36. Т. В. Капліна, А. С. Капліна, С. Д. Мельник, О. В. Белан. Анкетування як важливий інструмент оцінки вподобань споживачів щодо закладів ресторанного господарства// Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». 2023. №4 (110), С.22–28. URL: <https://doi.org/10.37734/2409-6873-2023-4-3>
37. T. V. Kaplina, A. S. Kaplina, O. O. Nektova THEORETICAL SUBSTANTIATION OF SECURITY FEATURES OF HOTEL INDUSTRY ENTERPRISES. // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки» №2(112), 13-19. <https://doi.org/10.37734/2409-6873-2024-2-2> <http://puet.poltava.ua/index.php/economics/article/view/242>
38. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук Н. В. Готельна справа. Навчальний посібник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2015. 580 с.
39. Мальська М. П., Кізіма В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. –К.: «Центр учбової літератури», 2017. 336 с. URL : [http://culonline.com.ua/Books/uprav\\_sferau\\_ujtel\\_malsrf.pdf](http://culonline.com.ua/Books/uprav_sferau_ujtel_malsrf.pdf).
40. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
41. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. [Чинний від 2004-07-01]. К. : Держстандарт України, 2004. 12 с. (Національний стандарт України).
42. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги: ДСТУ 4268 : 2003. [Чинний від 2003-12-23]. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 10 с. : табл. (Національний стандарт України).
43. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення : ДСТУ 4527 : 2006. [Чинний від 2006-02-28]. К.: Держспоживстандарт України, 2006. 24 с. : табл. (Національний стандарт України).
44. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : введ. 16.03.2004 р. К., 2004. 8 с. (Наказ Державної туристичної адміністрації України №19).
45. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) : введ. 07.01.2008 р. К.: 2007. 23 с. (Наказ Держспоживстандарту України № 207).
46. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям (в поточній редакції) URL : <http://www.me.gov.ua/Documents/RestrSvidotstvProVstanovlenniaKategorii>.
47. Classification of hotel establishment within the EU, available at: URL : [http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel\\_establishment\\_classification\\_EU\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel_establishment_classification_EU_en.pdf)
48. Visit England 2009. Hotel accommodation: quality standards, available at: URL : <http://www.visitengland.com/en/stay/qualityratings>.
49. Guidelines for Hotel Classification in USA & UK, available at: <http://mystikalindia.com/2012/04/guidelines-for-hotel-classification-in-usa-uk/>
50. Classification of hotels the USA”, available at URL : [http://ivsoi.org/archives/Understanding\\_the\\_New\\_French\\_Hotel\\_Rating\\_System](http://ivsoi.org/archives/Understanding_the_New_French_Hotel_Rating_System), available at: <http://europeupclose.com/article/french-hotel-rating-system>
51. Standards of hotel classification, available at: URL : <http://www.worldhotelrating.com/about.php>.
52. Hotel classification system, available at. URL : [http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification\\_-\\_update\\_June\\_2011.pdf](http://www.hotrec.eu/Documents/Document/20110907124426-Classification_-_update_June_2011.pdf)
53. Асоціація малих готелів та апартаментів України URL : <http://www.smallhotels.com.ua> .

54. Всеукраїнська молодіжна туристична асоціація «Молодіжний туризм та готелі України» URL :[http: < www.hostels-ukraine.com/index.php?lang=ua&mode>](http://www.hostels-ukraine.com/index.php?lang=ua&mode).

55. Всі готелі України URL : [http://ukraina.turmir.com/ua\\_cat\\_39.html](http://ukraina.turmir.com/ua_cat_39.html).

56. Топ 27 світових готельних брендів та мереж. URL : <https://trips.com.ua/ohlyady/top-27-svitovyh-hotelnyh-brediv-i-ta-merezh/>

57. 25 найкращих готелів світу, які працюють за системою «Все включено» URL :<https://xo.ua/uk/blog/25-luchshih-otelej-mira-kotorye-rabotayut-po-sisteme-vse-vklyucheno>.

58. 25 незвичайних готелів світу. URL : <https://life.pravda.com.ua/travel/2018/03/31/229930/>

59. Мережа готелів Premier URL: <https://www.phnr.com/ua>.

60. The Leading Hotels. URL: [www.lhw.com/ua](http://www.lhw.com/ua)

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «Open Test 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) та під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Роботи, 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 <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2024/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>. Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватися в режимі он-лайн.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені ( в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf)

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyvpadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутки в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf) Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та /або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/ Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravya-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidscontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf)

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentyky-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції: <http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

### 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 домашнього завдання (6 балів); обговорення матеріалу занять (6 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів).	42
Модуль 2 (теми 7-9): відвідування занять (1 бал); захист домашнього 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
Підсумковий контроль	40
Разом	100

**Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни**

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
Науково-дослідна	Участь у наукових гуртках	10
	Участь у наукових студентських конференціях, університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

**Шкала оцінювання здобувачів вищої 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 повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни

**ЗМІНИ, ЩО ВНЕСЕНО ДО СИЛАБУСУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У 2025–2026 РР.**

Опис навчальної дисципліни	Сутність змін
Тривалість	Замість 3 кредитів передбачено 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 18 год., практичні заняття 32 год, самостійна робота 100 год.).
Перероблено теми 1,4,5,6	Тема 1. «Сутність та структура готельної індустрії»; Тема 4. «Технологія обслуговування в підприємствах готельного господарства»; Тема 5. «Персонал готелю: структура, функції, мотивація»; Тема 6. «Інновації в готельному господарстві».
З модулю 1 виведено тему 4	До модулю 2 додано тему «Характеристика основних типів засобів розміщення».