

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Науково-навчальний інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Служба матеріально-технічного забезпечення готелю»

на 2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	І курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань	І «Транспорт та послуги»
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Володько Ольга Василівна

к.т.н., доцент

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-095-881-93-08
Електронна адреса	volodkoolga2@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	згідно розкладу: http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php онлайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
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., 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»
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	<p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p>
	<p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи (СР) у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 «ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ ТОВАРНО-МАТЕРІАЛЬНИМИ РЕСУРСАМИ»		
Тема 1. Структура і функції служби матеріально-технічного забезпечення готелю (МТЗГ)	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Виконати завдання 1-3 (стор. 4-5 [4]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 4 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 1.
Тема 2. Виробничі запаси матеріальних ресурсів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Виконати завдання 1-2 (стор. 9 [4]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 8 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 2.
Тема 3. Шляхи покращення забезпеченості готелю матеріальними ресурсами	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Виконати завдання 1-2 (стор. 12 [4]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 12 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 3.
Тема 4. Білизняне господарство готелю	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Виконати завдання 1-4 (стор. 15-16 [4]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 15 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 4.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи (СР) у розрізі тем
Тема 5. Організація забезпечення товарно-матеріальних ресурсів ресторану при готелі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування; модульна робота	1. Виконати завдання 1-4 (стор. 17-18 [4]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 17 [4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 5. 4. Підготуватись до модульної контрольної роботи.
МОДУЛЬ 2 «ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИМИ РЕСУРСАМИ»		
Тема 6. Інженерно-технічне обладнання готелів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Виконати завдання 1-2 (стор. 25-26 [4]), завдання 1 (стор. 31 [4]). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (стор. 31 [4]). 3. Підготувати презентаційну доповідь «Шляхи зменшення енерговитрат та ресурсозберігаючі технології в готелях». 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 6.
Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення служби безпеки в готелі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Виконати завдання 1 (стор. 33 [4]). 2. Підготувати презентаційну доповідь за однією з тем (стор. 32-33[4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 7.
Тема 8. Матеріально-технічне забезпечення прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; модульна робота	1. Виконати завдання 1 (стор. 33 [4]). 2. Підготувати презентаційну доповідь за однією з тем (стор. 34[4]). 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 8. 4. Підготуватись до модульної контрольної роботи.

Інформаційні джерела

1.	Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс: навч. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання/ колектив авторів; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. Харків, 2022. 549 с.
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] . Режим доступу: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=98988

4.	Kaplina Tetyana, Kaplina Anna, Tahiltseva Yanina. Monitoring of the hotel industry state in Ukraine and Poltava region //Науковий Вісник ПУЕТ. Серія “Економічні науки”. Випуск1(105), 2022 С.138-158.
5.	Володько О. В. Інноваційні нагрівальні прилади для систем опалення та теплового обладнання закладів ресторанного господарства / О. В. Володько, Н.В. Рогова, Л.І. Куш//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).
6.	Структура і функції відділу матеріально-технічного постачання (ВМТП) у готелі [Електронний ресурс] . Режим доступу: https://pidru4niki.com/1105051960425/turizm/struktura_funktsiyi_viddil_u_materialno-tehnichnogo_postachannya_vmtp_goteli .– Назва з екрану.
7.	Васюта В.Б. Підвищення ролі матеріально-технічної бази як фактор ефективного функціонування підприємства [Електронний ресурс]. Режим доступу https://reposit.nupp.edu.ua/bitstream/PolNTU/959/1/ee91cd05773169f3bb81b80a80aa5fe7-By%20Docs88.COM.pdf .
8.	Volodko O. V., Baranovskaya E. Yu., Dudush V. O. Hotel industry of Ukraine under martial law . Innovative development of science, technology and education: <i>Proceedings of the 8th International scientific and practical conference</i> . Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2024. P. 605-609.
9.	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.), <i>Quality of products of hotel and restaurant business: theoretical and practical aspects : monograph</i> (p.p.105-140). Poltava : PUET. 271 p. ISBN 978-966-184-456-7 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 ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої 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 <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizaciyu-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

Положення про атестацію здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_dopusku_zal-ekz_sesiyi-1.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.

Порядок навчання студентів за індивідуальним графіком та вільне відвідування навчальних занять:

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_nadannya_studentu_vilne_vidvid.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 опрацюванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf. Положення про

академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrocheshnist.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти

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

Положення про порядок визнання та перерахування кредитів ЄКТС при вступі до Полтавського університету економіки і торгівлі на другий (третій) курс з нормативним терміном навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_perezarah_credytiv.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-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-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 у Полтавському університеті економіки і торгівлі <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-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_pidcontr.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/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Положення про психологічну службу Полтавського університету економіки і торгівлі <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-psychologichnu-sluzhbu-puet.pdf>

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

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

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

Інклюзивність навчання: Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів вищої освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-proorganizacziyu-inklyuzyvnoho-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity.pdf>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	30
Модуль 2 (теми 6-8): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); тестування (3 бали); поточна модульна робота (12 балів)	30
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у наковій роботі за тематикою дисципліни	10
	Участь у наукових студентських конференціях	5

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 25 балів, які додаються до загальної підсумкової оцінки (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	F X	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни