

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Інфраструктура готельного і ресторанного господарства»**

на 2025-2026 навчальний рік

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Курс та семестр вивчення       | 3 курс                         |
| Освітня програма/спеціалізація | «Готельно-ресторанна справа»   |
| Спеціальність                  | 241 Готельно-ресторанна справа |
| Галузь знань                   | 24 Сфера обслуговування        |
| Ступінь вищої освіти           | бакалавр                       |

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

**Рогова Наталія Володимирівна**

к.т.н., доцент

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

|                              |                                                                                                                                                          |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Контактний телефон           | +38-095-422-57-26                                                                                                                                        |
| Електронна адреса            | nataljarogovaja35@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><br>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>        | Надання студентам належних теоретичних знань щодо основ організації інфраструктурних підрозділів підприємства готельного і ресторанного господарства та розвинути практичні навички вирішення задач оптимізації забезпечення виробництва необхідними ресурсами, обґрунтування вибору постачальників, організації транспортних та складських процесів тощо. |
| <b>Тривалість</b>                                 | 5 кредити ЕКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Форми та методи навчання</b>                   | Лекції та практичні заняття в аудиторії чи дистанційно, самостійна робота поза розкладом. Словесні (пояснення, розповідь, інструктування, коментування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування); практичні (виконання вправ та вирішення проблемних завдань з використанням аналітичних, частково-пошукових та ін. методів)                     |
| <b>Система поточного та підсумкового контролю</b> | Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота<br>Підсумковий контроль: залік                                                                                                                |
| <b>Базові знання</b>                              | Основи готельної індустрії                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Мова викладання</b>                            | Українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

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

| <b>УРН (Універсальні програмні результати навчання)</b>                                                                              | <b>УК ( Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти здобувач)</b>                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УРН.</b> Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування. | <b>УК.</b> Мати навички організації сервісного дозвілля, додаткових послуг; господарства, інформаційні технології в готельному і ресторанному бізнесі тощо. |

## Тематичний план навчальної дисципліни

| Назва теми                                                                                                             | Види робіт                                                                                                                                           | Завдання самостійної роботи у розрізі тем                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Модуль 1 «Інфраструктура готельного господарства та особливості надання готельних послуг»</b>                       |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Тема 1.</b> Основні поняття та термінологія інфраструктури. Загальна характеристика та особливості готельних послуг | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Тема 2.</b> Загальна типологія засобів розміщення. Цільові ринки та належні засоби розміщення                       | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | 1. Охарактеризувати основні й додаткові послуги основних готельних підприємств Полтавського регіону. Підготуйте результати дослідження у текстового документу або презентації' Power Point.                                                                                                                                                                    |
| <b>Тема 3.</b> Інфраструктура готельного підприємства у залежності від призначення                                     | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | 1. Проаналізуйте вимоги до послуг для готелів різних категорій, які передбачені Національними стандартами України                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Тема 4.</b> Загальна характеристика надання додаткових послуг у готелях                                             | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | 1. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» в кінці лекції.<br>2. Підготувати презентацію на тему «Надання додаткових послуг у готелях»                                                                                                                          |
| <b>Модуль 2 Спеціальна інфраструктура</b>                                                                              |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Тема 5.</b> Спеціальна інфраструктура                                                                               | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | 1. Підготуватись до модульної контрольної роботи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Тема 6.</b> Основні напрямки розвитку закладів ресторанного господарства                                            | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | 1. Підготувати презентаційну доповідь за однією з тем плану лекції.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Тема 7.</b> Основи організаційної структури закладів ресторанного господарства                                      | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | 1. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» в кінці лекції.                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Тема 8.</b> Особливості інфраструктури готельно-ресторанних комплексів                                              | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | 1. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» в кінці лекції.<br>2. Підготувати доповідь на тему «Лікувальна фізична культура», «За статистичними даними проаналізувати сучасні тенденції регіонального ринку готельних послуг і зробити висновки щодо його стану» |

## Інформаційні джерела

1. Закон України «Про курорти» від 5 жовтня 2000 р. № 2026-III // Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2026-14>.
2. Терещук Н.В. Методологічні основи розвитку сервісології в ресторанному господарстві. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2021. № 1-2 (3-4). С. 75-83. URL: <http://itsf.chdtu.edu.ua/article/view/242686>
3. Парфіненко А. Ю. Проблеми та перспективи розвитку лікувально-оздоровчого туризму в Україні (у порівнянні з країнами Центральної Європи). Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія : Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2018. Вип. 7. С. 130-135. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhMv\\_2018\\_7\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhMv_2018_7_21) (дата звернення 02.09.2024).
4. Про курорти Закон України від 05.10.2000 р. № 2026-III. Дата оновлення: 02.10.2018. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2026-14> (дата звернення: 02.09.2024).
5. Hotelstars Union. System Hotelstars Union European Criteria 2020-2025.
6. Національна стратегія із створення безбар'єрного простору в Україні на період до 2030 року. Розпорядження Кабінету міністрів України № 366-р від 14.04.2021 р. Київ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/>
- 6 Редько В. Є. Застосування концепції Кайдзен в готельному у сервісі. Інфраструктура ринку. 2022. Вип. 65. С. 104–109. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastruct65-18>
7. Матвійчук Л., Барський Ю., Лепкий М., Карпюк І., Подоляк В. Напрями фінансового забезпечення розвитку туристичної галузі України в сучасних умовах. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2021. № 4 (39). С. 570–577. URL: <https://doi.org/10.18371/v4i39.241444>
8. Капліна Т.В., Капліна А. С. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку. Збірник наукових праць "Проблеми і перспективи розвитку підприємництва". 2021. № 27. С. 116-127. URL: <http://ppb.khadi.kharkov.ua/index>
9. Готельна справа [Текст] : навч. посіб. / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2021. — 300 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1835082>
10. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. №40. URL : <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>. Stroumpoulis A., Kopanaki , Oikonomou M. The Impact of Blockchain Technology on Food Waste Management in the Hospitality Industry. ENTRENOVA – ENTERprise REsearch INNOVATION. 2022. №7(1). Pp. 419–428. URL : <https://doi.org/10.54820/CQRJ6465>
11. Рогова Н.В., Окіпна А.А. Інновації додаткових послуг в готелях/ матеріалах XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік (25 квітня 2024 року). Рогова Н.В., Оніщенко О.Д. Інноваційні підходи до управління готельно-ресторанним бізнесом: досвід розвинених країн / Економіка та суспільство Випуску 63/2024.
12. Рогова Н. В., Рибаківа С. С., Белозьоров Є. О. Вплив міжнародних стандартів на якість обслуговування у готелях та ресторанах // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». – 2024. – №6. Стор. 11-18.
13. Рогова Н. В., Оніщенко О. Д. Переваги інновацій для підвищення якості обслуговування в готелях та ресторанах. Економіка та суспільство. 2024. No 68.

## Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

## 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-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)

Положення про атестацію здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya\\_pro\\_atestaciyu\\_zvo.pdf](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](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](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 опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

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 академічну доброчесність [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.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](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 та перезарахування 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](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-sytuacziy-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 <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/studentskyj-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-inklyuzyvno-go-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoyi-osvity.pdf>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт                                                                                                                                                                                                                                                                  | Максимальна кількість балів |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); обговорення матеріалу занять (10 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів) | 50                          |
| Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); обговорення матеріалу занять (10 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів) | 50                          |
| Разом                                                                                                                                                                                                                                                                       | 100                         |

### 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 |