

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Організація обслуговування гостей з обмеженими можливостями на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу»

на 2023-2024 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

Миронов Денис Анатолійович

к.т.н.

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

| | |
|------------------------------|---|
| Контактний телефон | 066-732-65-48 |
| Електронна адреса | zardenzar@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 | Набуття здобувачами вищої освіти знань про створення безбар'єрного середовища для організації обслуговування осіб з обмеженими можливостями. |
| Тривалість | 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.) |
| Форми та методи навчання | Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом, розповідь, пояснення, бесіда. Лекції (демонстрація, ілюстрація, пояснювально-ілюстративний метод, інформаційно-рецептивний). Практична робота (дискусійні методи, імітаційні методи). |
| Система поточного та підсумкового контролю | Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК) |
| Базові знання | Наявність широких знань з організації роботи готелів. |
| Мова викладання | Українська |

Перелік компетентностей, програмні результати навчання, забезпечення яких підсилює дана навчальна дисципліна

| Програмні результати навчання | Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач |
|--|--|
| • Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства (PH04); | • здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК02). |

Тематичний план навчальної дисципліни

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|---|--|---|
| Тема 1. Організація процесу обслуговування гостей з обмеженими можливостями в засобах | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи | Вивчення правил облаштування території для паркування |

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|--|---|--|
| розміщення | | |
| Тема 2. Правове регулювання соціальної політики щодо осіб з обмеженими можливостями | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи | Вивчення правил роботи суспільств для людей з обмеженими можливостями |
| Тема 3. Особливості організації номеру для гостей з обмеженими можливостями | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи | Вивчення вимог до розташування електричних приладів в місцях перебування людей з обмеженими можливостями |
| Тема 4. Вимоги при проектуванні будівель і споруд для осіб з обмеженими можливостями | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи | Вивчення вимог до санітарно-гігієнічних приміщень |
| Тема 5. Функції та обов'язки службовців і працівників готелю щодо надання послуг гостям- з обмеженими можливостями | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота | Вивчення вимог до місць загального призначення |
| Тема 6. Рекомендації персоналу при обслуговуванні гостей з обмеженими можливостями | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи | Вивчення вартості перебування людей з обмеженими можливостями готельно-ресторанних комплексах |
| Тема 7. Правила коректного спілкування | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи | Вивчення прикладів змін для покращення надання послуг для гостей з обмеженими можливостями |
| Тема 8. Стан розвитку та способи покращення якості розміщення та обслуговування гостей – обмеженими можливостями | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи | Вивчення сучасного стану залучення до туристичної діяльності людей з обмеженими можливостями |
| Тема 9. Проблеми розвитку готельного туризму для людей з обмеженими можливостями в Україні | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи | Вивчення проблем людей з обмеженими можливостями у сучасному Українському суспільстві |
| Тема 10. Сучасні підходи до вдосконалення якості готельних послуг для людей з обмеженими можливостями України | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи | Вивчення стримуючих факторів розвитку туризму для людей з обмеженими можливостями |

Інформаційні джерела

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури. – 3-є видання. - 2019. - 240 с.
2. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства. Навчальний посібник /В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова/ Київ : Ліра-К, 2021, 564 с.
3. Архіпов, В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. - 3-тє вид. Київ : Центр учб. літ., 2021. 341с.
4. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. - 3-тє вид. Київ : Центр учб. літ., 2021. 382 с.
5. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія і практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; М-во освіти і

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Пакет програм MS Office

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо відвідування занять: студенти повинні бути присутніми на кожному занятті, кожне наступне заняття пов'язане із попереднім. В разі відсутності з поважних причин, допускається самостійне виконання завдання в терміни не пізніше ніж до наступного за розкладом заняття.
- Політика щодо академічної доброчесності: студенти повинні дотримуватись «Положення про академічну доброчесність» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf); забороняється використовувати мобільні пристрої під час виконання практичних завдань та модульних робіт. Кожен студент отримує власне завдання та виконує його самостійно. Не дозволяється консультивання під час виконання практичних завдань із іншими студентами, лише з викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної/ інформальної освіти:
http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnovi_osvity_0.pdf. Інфографіка:
<http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>.

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт | Максимальна кількість балів |
|--|-----------------------------|
| Відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); обговорення матеріалу практичних занять (15 балів); виконання навчальних завдань (15 балів); тестування (10 балів); модульна робота (10 балів), підсумковий тест (40 балів) | 100 |
| Разом | 100 |

Здобувачі вищої освіти отримують додаткові бали (10) за активну участь у студентських науково-практичних конференціях, вебінарах, семінарах тощо. Додаткові бали нараховуються у межах загальної кількості 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 |