

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут бізнесу та сучасних технологій
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Сервісологія»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	5 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	магістр

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

Столярчук Валентина Миколаївна

К.Т.Н.

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-068-154-91-91
Електронна адреса	wstolyarchuk@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2180

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу проводити інноваційну діяльність; впроваджувати різні типи інновацій у готелях і ресторанах
Тривалість	3 кредити ЄКТС / 90 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 42 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
Базові знання	Наявність широких знань з організації роботи готелів і ресторанів, основ наукових досліджень
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу. РН 02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.	СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Роль і місце сервісології в системі наукового знання		
Тема 1. Основні поняття теорії потреб	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Ознайомлення з поняттям «потреба», основними підходами до їх класифікації. Визначення особливості розгляду категорії потреби та її трактування в предметному полі індустрії гостинності.
Тема 2. Розвиток потреб в історії суспільства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Ознайомлення з ключовими аспектами розвитку потреб в історії суспільства. Встановлення їх впливу на розвиток сфери гостинності.
Тема 3. Наукові концепції потреб людини	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчення основних наукових концепцій потреб людини та отримання навичок їх використання для аналізу діяльності в готельно-ресторанній сфері
Модуль 2. Сервісологія як інтегративна концепція потреб людини		
Тема 4. Структура задоволення потреб людини	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчення структури задоволення потреб людини. Проведення аналізу обслуговування споживача готельно-ресторанної послуги за структурою задоволення потреб людини
Тема 5. Форми задоволення потреб людини	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Ознайомлення з формами задоволення потреб людини. Визначення форм задоволення потреб людини, які застосовуються в діяльності готельно-ресторанного підприємства
Тема 6. Методологічні принципи дослідження потреб людини	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчення методологічних принципів дослідження потреб людини. Проведення дослідження потреб споживачів готельно-ресторанного підприємства
Тема 7. Економічний розвиток суспільства і особливості споживання продукції і послуг	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Ознайомлення з особливостями економічного розвитку суспільства і особливостями споживання продукції і послуг, визначення їх впливу на розвиток сучасної сфери гостинності
Тема 8. Інновації в розвитку сервісу та національні особливості споживання продукції і послуг в Україні	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчення сучасних тенденцій розвитку сфери сервісу, порівняння вітчизняного та світового досвіду.

Інформаційні джерела

1. Горпинич О.В. Соціологія: навч. посібник / О.В. Горпинич та ін.. Київ : ДУТ, 2019. 235 с.
2. Конопльова Н.А. Сервісологія (людина та її потреби) : навч. посібник. В-во ВДУЕС, 2017. 224 с.
3. Коркуна О. та ін. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.
4. Іванова Л.О. Маркетинг послуг : навчальний посібник / Іванова Л.О., Семак Б.Б., Вовчанська О.М.. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2018. 508 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: 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).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): відвідування занять (3 бали); захист домашнього завдання (6 балів); обговорення матеріалу занять (6 бали); виконання навчальних завдань (6 балів); завдання самостійної роботи (6 балів); тестування (3 бали); поточна модульна робота (10 балів)	40
Модуль 2 (теми 4-8): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (10 балів); обговорення матеріалу занять (10 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	60
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