

**Силабус навчальної дисципліни**  
**«Організація обслуговування осіб з особливими потребами»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа  
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа  
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)  
 Курс: 4  
 Семестр: 8

<b>Факультет</b>	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
<b>Кафедра</b>	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Викладач(-і)</b>	<b>ПІБ:</b> Барвінок Наталія Володимирівна <b>Посада:</b> викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи <b>E-mail:</b> barvinok.n@udpu.edu.ua
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b>	<a href="https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156">https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156</a>
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна вибіркового компоненту
<b>Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години</b>	3/90
<b>Обсяг дисципліни (години) та види занять</b>	<b>Денна форма:</b> лекції (18год.), практичні (18год.), самостійна робота (54год.) <b>Заочна форма:</b> лекції (6год.), практичні (6год.), самостійна робота (78год.)
<b>Політика дисципліни</b>	<b>Академічна доброчесність.</b> Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. <b>Відвідування занять.</b> Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. <b>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.</b> Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
<b>Що будемо вивчати?</b>	Систему знань про професійну організацію обслуговування осіб з особливими потребами.
<b>Чому це треба вивчати?</b>	Для отримання теоретичних знань і практичних навичок щодо можливостей та переваг: застосовувати теоретичні методи і практичні навички та розв'язувати професійні проблеми в індустрії гостинності при організації обслуговування осіб з інвалідністю.
<b>Яких результатів можна досягнути?</b>	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
<b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b>	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Здатність працювати в команді. Навички здійснення безпечної діяльності. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
<b>Зміст дисципліни</b>	Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
<b>Обов'язкові завдання</b>	Здатність розробляти, просувати, реалізувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів

	споживачів.
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Рекреаційні комплекси світу. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Менеджмент готельно-ресторанного господарства.
<b>Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Доступність до об'єктів житлового та громадськогопризначення для людей з особливими потребами : метод. посібн. / Я. Грибальський. Вид. 3, доп. К. : Соцінформ, 2006. 138 с.</li> <li>2. Інвалідність та суспільство: навчально-методичний посібник. за заг. редакцією Байди Л.Ю. К., 2012. 216 с.</li> <li>3. Колупаєва А.А. Інклюзивна освіта: реалії та перспективи: Монографія. К.: «Самміт-Книга», 2009. 272 с.</li> <li>4. Принципи універсального дизайну / Універсальний дизайн URL: <a href="http://ud.org.ua/publikatsiji/11-printsipi-universalnogo-dizajnu">http://ud.org.ua/publikatsiji/11-printsipi-universalnogo-dizajnu</a></li> <li>5. Global Code of Ethics for Tourism (UNWTO, 1999; United Nations, 2001). URL: <a href="http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/gcetbrochureglobalcodeen.pdf">http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/gcetbrochureglobalcodeen.pdf</a></li> </ol>
<b>Поточний контроль</b>	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.
<b>Підсумковий контроль</b>	Екзамен. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



Наталія БАРВІНОК