

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: 3

Семестр: 5

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Слатвінська Леся Анатолівна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: slatvinska.l@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компоненту
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.)
	Заочна форма: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.)
Політика дисципліни	<p>Академічна доброчесність. 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.</p> <p>Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу.</p> <p>Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його.</p> <p>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. 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.</p>
Що будемо вивчати?	
Чому це треба вивчати?	Набуття майбутніми фахівцями системи теоретичних знань та прикладних вмінь і навичок щодо діяльності суб'єктів туристичної сфери для вирішення конкретних економічних завдань, що виникають у процесі організації їх внутрішньо-фірмових процесів та партнерських взаємовідносин з постачальниками туристичних послуг в процесі створення та реалізації туристичного продукту.
Яких результатів	володіння концептуальними знаннями теорії і практики

<p>можна досягнути?</p>	<p>організації готельно-ресторанного господарства; • здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків; • знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси; • знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів; • уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів готельно-ресторанного господарства з дотриманням діючих нормативних документів; • здатність розробляти і застосовувати інноваційні технології виробництва та обслуговування споживачів готельно-ресторанних послуг; • знання номенклатури основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння здійснювати операції, пов'язані з наданням цих послуг; • знання видів, призначення та сфери застосування різних видів обладнання у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання; • знання управлінсько-правової системи забезпечення функціонування закладів готельно-ресторанного господарства та принципів формування системи адміністративного менеджменту.</p>
<p>Як можна використати набуті знання та уміння?</p>	<p>здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу. • набуття гнучкого мислення, відкритість до застосування знань у широкому діапазоні можливих місць роботи та повсякденному житті; • здатність застосовувати загальнонауковий методологічний апарат; • здатність до формування світогляду, розуміння принципів розвитку природи, людини, суспільства; • здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків; • здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу; • здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціальнокультурній сферах, володіння фаховою термінологією українською та іноземною мовами; • здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки. здатність застосовувати теоретичні засади, інструментарій і методологію дослідження процесів функціонування готельно-ресторанного господарства. • здатність організувати сервісно-виробничий процес у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. • здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому. • здатність забезпечувати безпечність праці. • здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації у закладах готельно-ресторанного господарства, навички взаємодії (робота в команді); • здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; • здатність здійснювати вибір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального</p>

	використання просторових та матеріальних ресурсів; • здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення закладів готельного та ресторанного господарства; • здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Зміст дисципліни	Особливості організації рекреаційнотуристичних послуг. Законодавчо-нормативні документи, що регулюють діяльність осіб з інвалідністю. Доступність об'єктів для осіб з інвалідністю. Облаштування приміщення та прилеглої території для осіб з інвалідністю. Надання послуг незрячим, слабозорим та особам з порушенням слуху і мовлення. Прийом осіб із ментальними порушеннями та порушенням опорно-рухового апарату. Організація активного відпочинку на природі для осіб з інвалідністю. Міжнародний досвід обслуговування осіб з інвалідністю в індустрії гостинності.
Обов'язкові завдання	Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до заліку (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).
Міждисциплінарні зв'язки	Туристичне краєзнавство. Географія туризму. Основи туризмознавства. Туроперейтинг. Економіка туризму. Організація туристичних подорожей.
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	1. Доступність до об'єктів житлового та громадського призначення для людей з особливими потребами : метод. посібн. / Я. Грибальський. Вид. 3, доп. К. : Соцінформ, 2006. 138 с. 2. Інвалідність та суспільство: навчально-методичний посібник. за заг. редакцією Байди Л.Ю. К., 2012. 216 с. 3. Колупаєва А.А. Інклюзивна освіта: реалії та перспективи: Монографія. К.: «Самміт-Книга», 2009. 272 с. 4. Принципи універсального дизайну / Універсальний дизайн URL: http://ud.org.ua/publikatsiji/11-printsipi-universalnogo-dizajnu 5. Global Code of Ethics for Tourism (UNWTO, 1999; United Nations, 2001). URL: http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/gcetbrochureglobalcodeen.pdf
Поточний контроль	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.
Підсумковий	Залік.

контроль	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



Слатвінська Леся Анатоліївна