



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та
готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Організація обслуговування в агросадибах»

Рівень вищої освіти:	<u>Початковий (короткий цикл)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>4</u>
Рік навчання (курс):	<u>2</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>4,0</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Олена САКОВСЬКА, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/sakovska-olena-mikolaivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	sakovska_lena@ukr.net
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=375

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	<ul style="list-style-type: none">➤ формування у здобувачів вищої освіти фундаментальних знань про теоретично-методологічні та практичні аспекти формування, функціонування і розвитку сільського зеленого туризму, надання послуг у цьому виді туризму, вивчення основ маркетингу та рекламної діяльності, характерної для сільського зеленого туризму, основних ресурсів для організації діяльності агросадиб у своїй місцевості.
Завдання курсу	<ul style="list-style-type: none">➤ вивчення історії та сучасного стану, мети і мотивації вибору відпочинку у сільській місцевості; дослідження найважливіших закономірностей, чинників, які визначають розвиток і розміщення гостинних садіб (агросадиб), організаційно-економічного і правового механізму їх діяльності на ринку туристичних послуг регіону, держави; розкрити особливості менеджменту та маркетингу сільського зеленого туризму; поглибити, систематизувати теоретичні знання щодо проблем і перспектив розвитку зеленого сільського туризму в Україні та світі.
Загальні компетентності	<ul style="list-style-type: none">➤ здатність працювати у команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію.➤ здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, генерувати нові ідеї, виявляти ініціативу та підприємливість.➤ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.➤ цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
Спеціалізовані компетентності	<ul style="list-style-type: none">➤ здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.➤ здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, створювати комфортні умови обслуговування споживачів.➤ здатність враховувати специфіку і застосовувати техніку обслуговування споживачів в агросадибах.

Програмні результати навчання	<ul style="list-style-type: none"> ➤ знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг. ➤ знати принципи, процеси і технології організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структурних підрозділів. ➤ знати організацію діяльності надання основних видів послуг у сфері готельно-ресторанної справи.
--------------------------------------	--

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні (семінарські, лабораторні))	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Основні поняття, сутність і особливості надання туристичних послуг у сільській місцевості				
Тема 1. Поняття, суть і особливості ринку туристичних послуг	2/2	Знати зміст, мету, функції, завдання, основні категорії дисципліни. Знати сутність зеленого туризму та його місце в системі загального туризму, фактори, що сприяють розвитку сільського зеленого туризму в Україні, види зеленого туризму та їх характеристику. Вміти здійснювати порівняльну характеристику складових сільського зеленого туризму.	Підготовка доповіді за темою практичного заняття.	8
Тема 2. Сільський зелений туризм: історія та сучасний стан	2/2	Знати основні ознаки та умови діяльності аротуристичного підприємства, географічні та етнографічні засади внутрішньорегіональної спеціалізації агрорекреаційного сервісу в регіонах. Вміти оцінювати туристичну привабливість сільських територій.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	8
Змістовий модуль 2. Основи організації та функціонування агросадиб				
Тема 3. Сільський зелений туризм у сучасному туристичному бізнесі	2/4	Знати досвід організації та функціонування агросадиб, освітнього забезпечення зеленого сільського туризму у різних країнах Європи, типи «Bed & Breakfast». Вміти визначати напрямки та перспективи розвитку сільського зеленого туризму в Україні на підставі світового досвіду.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	8

Тема 4. Основи організації агросадиби	4/4	Знати загальні вимоги до облаштування агросадиби, технологічні основи гостинності. Вміти зареєструвати суб'єкт підприємницької діяльності у сфері агротуризму.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	10
Змістовий модуль 3. Маркетинг послуг агросадиби				
Тема 5. Персонал. Права та обов'язки. Безпека туристів	4/4	Знати економічну складову сільського зеленого туризму, знати вимоги для прийому туристів, як вирішувати конфлікти й спірні питання, права та обов'язки власників гостинної садиби, забезпечення умов безпечного відпочинку. Вміти розрахувати необхідну кількість персоналу для агросадиби, скласти комплекс заходів для забезпечення безпеки туристів.	Економічні розрахунки за темою практичного заняття згідно методичних вказівок.	8
Тема 6. Маркетинг послуг агросадиби й управління якістю послуг	4/4	Знати маркетинг послуг сільського зеленого туризму, маркетингове середовище агросадиби, види реклам послуг сільського туризму, основні методи встановлення і регулювання цін. Вміти оцінювати загальну та територіальну ємкість ринку послуг у сільському туризмі, створити маркетинговий профіль сільського туриста (продукт, ціна, місце, просування, зв'язки з громадськістю), формувати ціни на відпочинкові послуги в агросадибі, сформувати стратегію збуту і спрогнозувати потенційний попит в сільському туризмі.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	8
Змістовий модуль 4. Організація надання послуг тимчасового проживання та харчування				
Тема 7. Організація надання послуг тимчасового проживання	4/4	Знати як досягти і постійно підтримувати необхідні стандарти комфорту та чистоти, стандартний контрольний перелік – прибуття, реєстрація і від'їзд. Вміти оформляти замовлення відпочинку, дотримуватись процедури прийому (реєстрації), виписки і процедури після виписки.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	8

Тема 8. Організації надання послуг харчування	4/4	Знати окремі аспекти організації надання послуг харчування, етикету за столом, особливості обслуговування і харчування іноземних гостей і традиційні особливості харчування, особливості іноземної кухні. Вміти надавати додаткові послуги у гостинних садибах.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	8
Всього за 1 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс	26/28			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни