

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Олена КРУКОВСЬКА

"1" вересня 2023 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри

Готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу ХДАЕУ

від "1" вересня 2023 року № 2

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Сервісологія

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Кропивницький – 2023

1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Сервісологія
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Викладач	Дуга Вікторія Олександрівна – старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу; наукові інтереси: розвиток індустрії гостинності, агротуризм, сервіс і дизайн у закладах ГРБ, управління персоналом у закладах індустрії гостинності.
Контактна інформація	+38(098)5803023; v.dyga@i.ua; duga_v@ksaeu.kherson.ua
Графік консультацій	Консультації online: Telegram +38(098)5803023, Zoom https://us05web.zoom.us/j/4947587873?pwd=RmlXaG9JcjFoSkcXcjNHTmhvY3R3dz09&omn=83046517038
Програма дисципліни	<ol style="list-style-type: none">1. Сервісологія як дисципліна2. Людина як об'єкт вивчення сервісології3. Потреби людини4. Цінності в житті сучасної людини5. Поведінка споживача сфери послуг6. Зовнішні чинники, що впливають на поведінку споживача на ринку7. Фактори внутрішнього впливу на поведінку споживачів8. Методи дослідження споживачів9. Етапи процесу прийняття рішення про купівлю10. Організація сервісного обслуговування11. Сервіс у готельній індустрії12. Ресторанний сервіс - головний критерій успіху13. Етика і психологія сервісної діяльності14. Управління якістю у сфері послуг15. Захист прав споживачів сфери послуг16. Сучасні тенденції розвитку сфери послуг
Мова викладання	українська

2. Анотація курсу

Анотація курсу	Одним із важливих аспектів комплексного підходу до підготовки сучасних фахівців для індустрії гостинності та сфери туризму є питання підвищення якості сервісу. Дисципліна «Сервісологія» спрямована на формування знань про людські потреби, особливості ринку послуг та їх класифікацію, структуру сервісної діяльності, методи та форми обслуговування споживачів; вміння прогнозувати майбутні потреби; розробляти структуру сервісної діяльності відповідно до вибраної концепції закладу; використовувати інноваційні методи та форми обслуговування; розуміння сутності людських потреб з точки зору філософії, соціології та психології; усвідомлення впливу різних історичних епох (Відродження, Нового часу та Просвітництва) на особливості розвитку та еволюцію потреб; значення етичних та естетичні аспекти сервісної діяльності у процесі надання якісних послуг.
Інформаційний пакет дисципліни	http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/

3. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Метою дисципліни є формування у здобувачів комплексу знань та умінь щодо концептуальних, організаційно-економічних та інноваційних основ, а також сучасних тенденцій розвитку сфери послуг.
Завдання вивчення дисципліни	<ul style="list-style-type: none"> • вивчення здобувачами соціальних передумов та основних етапів розвитку сервісної діяльності; • вивчення світогляду, що становить глибинну основи діяльності суспільства і індивідуальної поведінки споживача; • аналіз здобувачами становлення знань про людину і його потреби в історичній ретроспективі; • вивчення взаємозв'язку біологічного і соціального початку в людині, визначення їх впливу на розвиток потреб; • аналіз виникнення, управління, зміни потреб; • вивчення структури і класифікації потреб людини; • вивчення місця і ролі сервісу в задоволенні людських потреб; • вивчення основ сервісу як інструменту задоволення людських потреб; • аналіз здобувачами процесу ухвалення рішення споживачем про покупку; • освоєння методологічних підходів до людини у сфері сервісу, направлених на виявлення різних потреб людини. • засвоєння поняття контактної зони сервісних підприємств, психологічної, етичної та естетичної культури сервісу; • знайомство із підприємствами, що надають послуги населенню; • знайомство із формами організації обслуговування споживачів послуг; • вивчення правил обслуговування населення та прав споживачів; • знайомство з новими видами послуг та прогресивними формами обслуговування.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні	ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
Спеціальні (фахові)	СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	РН 02. 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, а також суміжних наук. РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

5. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2023-2024 н.р.
Семестр	1-й
Курс	1
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	Для вивчення дисципліни здобувачам необхідні знання з наступних дисциплін: «Вступ до фаху», «Основи екскурсійної справи», «Філософія», «Історія суспільства, державності та господарства України».
Постреквізити	«Економічна теорія», «Інформаційні системи та технології», «Психологія».

6. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	4/120
Лекції	30 годин
Практичні / Семінарські	30 годин
Лабораторні	-
Самостійна/ Індивідуальна робота	60 годин
Форма підсумкового контролю	Екзамен

7. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: MS Office, Zoom, Power Point
Обладнання	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернету

8. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат

(використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

9. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина I. ОСНОВИ ТЕОРІЇ СЕРВІСУ							
1	Тема 1	Сервісологія як дисципліна	2		2	4	2,5
2	Тема 2	Людина як об'єкт вивчення сервісології	2		-	2	2,5
2-3	Тема 3	Потреби людини	2		2	4	2,5
3	Тема 4	Цінності в житті сучасної людини	-		2	4	2,5
4	Тема 5	Поведінка споживача сфери послуг	2		2	4	2,5
5	Тема 6	Зовнішні чинники, що впливають на поведінку споживача на ринку	2		2	4	2,5
6	Тема 7	Фактори внутрішнього впливу на поведінку споживачів	2		2	4	2,5
7	Тема 8	Методи дослідження споживачів	2		2	4	2,5
8	Тема 9	Етапи процесу прийняття рішення про купівлю	2		2	2	2,5
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота №1					10
Змістова частина II. СЕРВІСНА ДІЯЛЬНІСТЬ ЯК ФОРМА ЗАДОВОЛЕННЯ ПОТРЕБ ЛЮДИНИ							
9	Тема 10	Організація сервісного обслуговування	2		2	4	2,5
10	Тема 11	Сервіс у готельній індустрії	2		2	4	2,5
11	Тема 12	Ресторанний сервіс - головний критерій успіху	2		2	4	2,5
12	Тема 13	Етика і психологія сервісної діяльності	2		2	4	2,5
13	Тема 14	Управління якістю у сфері послуг	2		2	4	2,5
13-14	Тема 15	Захист прав споживачів сфери послуг	2		2	4	2,5
14	Тема 16	Сучасні тенденції розвитку сфери послуг	2		2	4	2,5
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота №2					10
	Разом:		30		30	60	100

10.Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
Лабораторні	-
Самостійна робота	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
Індивідуальна робота	Підготовка та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

11.Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, твір, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо. Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.
Підсумковий контроль за змістовою частиною
Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем розділу 1 і розділу2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.
Підсумковий контроль
Форма проведення екзамену – письмова. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)																Екзамен	Підсумкова оцінка (екзамен)		
Змістова частина 1									Змістова частина 2										
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	ПК ЗЧ 1	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16	ПК ЗЧ 2		
Max 2,5	Max 2,5	Max 2,5	Max 2,5	Max 2,5	Max 2,5	Max 2,5	Max 2,5	Max 2,5	Max 10	Max 2,5	Max 2,5	Max 2,5	Max 2,5	Max 2,5	Max 2,5	Max 2,5	Max 10	Max 40	Max 100

Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

12.Рекомендована література та інформаційні ресурси

<p>Основна література</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с. 2. Джанель Барлоу, Клаус Мьоллер. Скарга — це подарунок. Як зберегти лояльність клієнтів. Київ.: Наш Формат, 2017. 280 с. 3. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. – Карпатська Вежа, 2020. 145 с. 4. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. 5. Марія Росс. Емпатія в бізнесі. Співпереживання як двигун корпоративного успіху. Київ.: Yakaboo Publishing, 2023. 232 с. 6. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Барна М.Ю., Мельник І.М. та ін. [за заг. редакцією В. Я. Брича]. К. : Ліра-К, 2019. 484 с. 7. Рой Ліллей. Як взаємодіяти з проблемними людьми. Харків, Фабула, 2020. 160 с.
<p>Додаткова</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ДБН В.2.2-17:2006. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення 2. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. –39 с. 3. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) 4. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf. 5. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf. 6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://3umf.com/doc/449/. 7. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439. 8. Готельний і ресторанний бізнес в Україні та світі [Електронний ресурс] : [сайт інтернет-журналу, який містить статті, аналітичні огляди і актуальні новини в сфері готельно-ресторанного бізнесу]. – Режим доступу : http://www.hotelbiz.com.ua. 9. Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування / Р. Корсак, Г. Колісник, І. Годя // Актуальні питання гуманітарних наук. – 2020. - Випуск 29. – С. 102 – 106. 10. Дуга В.О. Профілактичні заходи щодо створення умов безпечного відпочинку агротуриста. <i>Бізнес-навігатор</i>. 2020. Вип.1 (57). С.115-120. 11. Машкова О., Дуга В., Пасенко Н. Зелені ідеї Zero Waste & Climate Friendly в HoReCa: українські бізнеси: навч. посіб. / ред. С. Сидоренко. Херсон - Кропивницький: ХДАЕУ, 2023. 55 с.

Інформаційні ресурси	<ol style="list-style-type: none">1. PostEat – профільне гастрономічне видання для прогресивних людей з європейськими цінностями, які хочуть бути в курсі головних гастроподій України та світу. – Режим доступу: https://posteat.ua/o-nas/2. Журнал «Академія гостинності». – Режим доступу: http://hotel-rest.com.ua3. Журнал «Готельний та ресторанний бізнес». – Режим доступу: http://prohotelia.com/magazine/4. Журнал «Готельний та ресторанний бізнес»: http://prohotelia.com/magazine/5. Журнал «Ресторатор». – Режим доступу: http://www.restorator.ua6. Новини сфери гостинності. – Режим доступу: https://tourism-book.com