

Силабус курсу**ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ПОСЛУГ**

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітньо-наукова програма «Професійна освіта (Сфера обслуговування)»

Рік навчання: III, Семестр: VI

Кількість кредитів: 6 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП

канд.екн. наук., викл. **Алілуйко Марія Степанівна****Контактна інформація**

ел. пошта – m.alilujko@gmail.com

Опис дисципліни

Дисципліна «Технологія продукції підприємств сфери послуг» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти таких компетентностей: володіння знаннями про класифікацію та систематизацію послуг; володіння знаннями про методи технологій виготовлення продукції підприємств сфери послуг (виготовлення тканин, миючих засобів, скляного, керамічного та дерев'яного посуду); здатність заповнювати типові договори про надання послуг та окремі банківські документи (заява про відкриття рахунку; заява про розрахунково-касове обслуговування підприємства з видачі заробітної плати з використанням платіжних карток); вміння користуватись Державним класифікатором продукції та послуг.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	Економічна сутність та особливості послуг як товару	Розуміти особливості послуги як специфічного виду товару. Усвідомлювати роль сфери послуг в економічній системі країни. Аналізувати фактори розвитку сфери послуг. Виділяти функції сфери послуг. Розуміти схему взаємодії елементів системи підприємства сфери послуг.	Практ. завдання, питання
2 / 2	Класифікація і загальна характеристика основних видів послуг	Класифікувати і систематизувати послуги. Характеризувати основні види послуг: торговельні послуги, побутові послуги, соціально-культурні послуги, житлово-комунальні послуги, транспортні послуги, послуги зв'язку, інформаційно-консультативні, ліцензійні та фінансові послуги. Вміти користуватись Державним класифікатором продукції та послуг. Бути здатними до укладання типових договорів про надання послуг.	Практ. завдання, питання

2 / 2	Ринок послуг України	Знати теоретичні засади функціонування та особливості ринку послуг, його основні функції. Характеризувати інфраструктуру ринку послуг та її класифікацію. Аналізувати стан та перспективам розвитку ринку послуг в Україні.	Практ. завдання, питання
2 / 2	Технологія виготовлення тканин для готельно-ресторанної сфери	Вміти класифікувати текстильні волокна. Характеризувати види натуральних та хімічних волокон. Знати технологію виготовлення натуральних тканин (бавовняних, лляних, шовкових) та технологію виготовлення штучних та синтетичних тканин (капрон, лавсан, нітрон, спандекс). Аналізувати переваги та недоліки натуральних, штучних та синтетичних тканин.	Практ. завдання, питання
2 / 2	Особливості текстилю в готельному господарстві	Знати види рушників, що використовуються в готельному господарстві. Аналізувати особливості рушників для готельного номеру (щільність, нанесення малюнку, типи пряжі і плетіння рушникової тканини). Характеризувати переваги та недоліки білосніжних махрових рушників та халатів для готелів. Володіти технологією прибирання номерів в готельному комплексі.	Практ. завдання, питання
2 / 2	Особливості текстилю в ресторанному господарстві	Знати види та характеризувати столову білизну в ресторанному господарстві (скатертини, серветки, наперони, фуршетні "спідниці", ручники, рушники, осіборі). Аналізувати переваги та недоліки тканин, які використовуються підприємствами ресторанного сектору. Володіти технологією догляду за столовою білизною. Характеризувати декоративні елементи необхідні для оснащення ресторанного комплексу.	Практ. завдання, питання
2 / 2	Особливості постільної білизни в готельному господарстві	Характеризувати основні види тканин, що використовуються в готельному господарстві для пошиття постільної білизни. Знати маркування постільної білизни для готельного господарства українських та іноземних виробників. Володіти технологією догляду за постільною білизною.	Практ. завдання, питання
2 / 2	Особливості матраців та ковдр що використовують в готельному господарстві	Характеризувати види матраців, які використовуються в готельному господарстві. Аналізувати переваги та недоліки наповнювачів для подушок, що застосовуються в готелях. Характеризувати особливості покривал для номерного фонду готелю.	Практ. завдання, питання
2 / 2	Технологія продукції виробів з деревини у ресторанній сфері	Характеризувати види дерев'яного посуду у ресторанному господарстві. Аналізувати переваги та недоліки дерев'яного посуду у ресторанній справі. Знати особливості поєднання дерев'яного посуду з іншими матеріалами. Давати оцінку	Практ. завдання, питання

		стилям, в яких можливе використання дерев'яного посуду. Володіти технологією догляду за дерев'яним посудом.	
2 / 2	Технологія виготовлення скляних виробів для готельно-ресторанного господарства	Знати технологія виготовлення виробів із скла. Знати технологія виготовлення кольорового скляного посуду. Знати особливості виготовлення та види оброблення кришталевого посуду. Класифікувати та характеризувати асортимент посуду зі скла в ресторанному господарстві.	Практ. завдання, питання
2 / 2	Технологія виготовлення порцелянового, фаянсового та керамічного посуду для ресторанного господарства	Знати тонкощі технології виготовлення порцелянових виробів та посуду. Знати технологію виготовлення фаянсового та керамічного посуду. Характеризувати види фаянсового посуду, що використовується в ресторанному господарстві. Давати оцінку стилям, в яких можливе використання керамічного посуду. Володіти технологією догляду за фаянсовим та керамічним посудом.	Практ. завдання, питання
2 / 2	Технологія виготовлення пластикових виробів для готельно-ресторанного господарства	Знати технології виробництва пластмас, способи декорування, дефекти. Знати технологію виготовлення пластикового посуду. Характеризувати найпоширеніші полімерні матеріали, що використовуються в харчовій промисловості і ресторанному господарстві. Характеризувати пластиковий посуд, що використовується в сфері послуг.	Практ. завдання, питання
2 / 2	Технологія виготовлення косметичних засобів	Знати основні види косметичних засобів. Знати основні аспекти технологічного процесу виготовлення косметичних засобів. Аналізувати хімічний склад косметики. Характеризувати косметичні засоби для догляду за порожниною рота та зубами: зубні пасти, зубні порошки, зубні еліксири. Характеризувати косметичні засоби для догляду за волоссям та шкірою. Володіти технологією виготовлення крему для рук.	Практ. завдання, питання
2 / 2	Технологія виготовлення миючих засобів для готельно-ресторанної сфери	Знати основні види миючих засобів. Знати технологію виготовлення миючих засобів. Знати показники якості та контролю миючих засобів. Характеризувати миючі засоби для готелів та ресторанів. Характеризувати та класифікувати засоби для чищення. Володіти технологією виготовлення мила.	Практ. завдання, питання
2 / 2	Технологія надання банківських послуг	Знати основні види банківських послуг для юридичних осіб (підприємств готельно-ресторанного сектору). Характеризувати окремі банківські документи: заява про відкриття рахунку; анкета корпоративного клієнта із зразками підписів уповноважених осіб; заява про розрахунково-касове	Практ. завдання, питання

обслуговування підприємства з видачі заробітної плати з використанням платіжних карток; кредитний договір; депозитний договір. Володіння технологією відкриття поточного рахунку підприємством в банку, отриманні кредиту та розміщенні депозиту.

Літературні джерела

1. Архипов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
URL: <https://studfile.net/preview/5642482/page:8/>
2. Вовчак О. Д., Руцишин Т. Я., Андрейків Т. Я. Кредит і банківська справа: підручник. Київ: Знання, 2008. 564 с.
3. Головка М. П., Акмен В. О., Головка Т. М., Сорокіна С. В. Товарознавство непродовольчих товарів. Розділ: Товарознавство господарчих, будівельних, косметичних товарів та товарів побутової хімії: навч. посібник. Харків: ХДУХТ, 2015. 334 с. URL: http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/1708/1/%D0%A7%201_POSIBNIK_29.04.2017.pdf
4. Макарова О. Є. Технологія косметичних засобів: Метод. рекомендації до вивчення дисц. та виконання конт. роботи для студ. спеціальності 7.05140103 «Фармацевтична біотехнологія», денної та заочної форм навчання. Київ: НУХТ, 2012. 39 с.
5. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
6. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг. Навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 384 с.
7. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Коркуна О. та інші. Львів: Видавництво «Добра справа», 2019. 224с.
8. Парасій-Вергуненко І. М. Аналіз банківської діяльності: Навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц. Київ: КНЕУ, 2003. 347 с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (80 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (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. За об'єктивних причин (наприклад хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (3 практичних занять, що передбачають використання знань та вмінь з тем 1–3). Практичні завдання, співбесіда, опитування відповідних теоретичних питань, тести.	15
Модуль 2 (6 практичних занять, що передбачають використання знань та вмінь з тем 4–9): Практичні завдання, співбесіда, опитування відповідних теоретичних питань, тести.	30
Модуль 3 (6 практичних занять, що передбачають використання знань та вмінь з тем 10–15): Практичні завдання, співбесіда, опитування відповідних теоретичних питань, тести.	30
ІНДЗ	10
Підсумковий контроль (теми 1–15)	15

Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль №1				Змістовий модуль № 2							Змістовий модуль № 3							ІНДЗ	Підсумковий контроль	Сума
Практ. 1	Практ. 2	Практ. 3	ЗМ 1	Практ. 4	Практ. 5	Практ. 6	Практ. 7	Практ. 8	Практ. 9	ЗМ 2	Практ. 10	Практ. 11	Практ. 12	Практ. 13	Практ. 14	Практ. 15	ЗМ 3			
5	5	5	15	5	5	5	5	5	5	30	5	5	5	5	5	5	30	10	15	100