



Силабус
освітнього компоненту
ТЕХНІКА ТА ТЕХНОЛОГІЯ ГАЛУЗІ
2025-2026 навчальний рік

Освітня програма **Менеджмент готельного, курортного та туристичного сервісу**
Спеціальність **073 Менеджмент**
Галузь знань **07 Управління та адміністрування**
Рівень вищої освіти **перший (бакалаврський)**

Викладач	ШВАЧКО Вікторія Анатоліївна
Посилання на сайт	https://edu.bdpu.org/course/view.php?id=257
Контактний тел.	-
Е-mail викладача:	shvachko.tory@gmail.com va_shvachko@bdpu.org.ua
Графік консультацій	Індивідуально із застосуванням дистанційних технологій

Обсяг курсу на поточний навчальний рік:

Кількість кредитів/ годин	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Звітність
4/120	20/4	20/4	80/112	Екзамен

Семестр: осінній

Мова навчання: українська

Ключові слова: концепція уніфікованих технологій послуг, основний технологічний процес виробництва послуг, технологічна схема, технологічні операції, клінінгові технології, обслуговуючі технологічні цикли, інформаційні технології.

Мета курсу - опанування студентами концепції уніфікованих технологій готельних, курортних та туристичних послуг, формування професійних вмінь та навичок, які допоможуть у прийнятті самостійних рішень під час надання послуг відповідно до національних й міжнародних стандартів якості та гостинності.

Предметом вивчення є оволодіння основними складовими технологій, технологічними схемами обслуговування на підприємствах готельної, курортної, туристичної сфери, технологіями гостинності.

Компетентності та програмні результати навчання:

Загальні: ЗК4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. **Спеціальні:** СК4. Вміння визначати функціональні області організації та зв'язки між ними. СК5. Здатність управляти організацією та її підрозділами через реалізацію функцій менеджменту. СК7. Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту. СК 16. Розуміти сутність, складові елементи, ознаки та характеристики туристичної дестинації.

Програмні результати навчання: ПРН3. Демонструвати знання теорій, методів і функцій менеджменту, сучасних концепцій лідерства. ПРН4. Демонструвати навички виявлення проблеми та обґрунтування управлінських рішень. ПРН7. Виявляти навички організаційного проектування. ПРН8. Застосовувати методи менеджменту для забезпечення ефективності діяльності організації. ПРН9. Демонструвати навички взаємодії, лідерства, командної роботи. ПРН10. Мати навички обґрунтування дієвих інструментів мотивування персоналу організації. ПРН12. Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації. ПРН19. Виявляти вміння враховувати специфіку та рекреаційно-туристичний потенціал території при формуванні та управлінні туристичними дестинаціями.

Зміст курсу: Концепція уніфікованих технологій готельних, курортних послуг. Технологічна схема обслуговування в готелях України. Технологія прийому та розміщення. Технологія обслуговування під час проживання. Технологія виїзду гостей. Технологія діловодства в готелях й аналогічних засобах розміщення. Правила користування готелями та технологія надання готельних послуг. Технологія бронювання номерів (місць). Технологія оплати послуг. Обслуговуючий технологічний цикл «Клінінгові технології». Обслуговуючий технологічний цикл ведення білизняного господарства в готельних, курортних, туристичних комплексах. Технології складських операцій у готельних, курортних комплексах. Технологія надання додаткових послуг. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства. Організація та технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Технологічні схеми обслуговування харчуванням у готельних, курортних, туристичних комплексах. Прогресивні (інноваційні) технології обслуговування. Уніфіковані технології туристичних послуг. Технології проектування туристичної послуги. Технології та технологічні операції обслуговування в туристичних підприємствах. Технології документального оформлення туристичних послуг. Технологічні особливості програмного туризму. Технологія підготовки нової екскурсії. Техніка ведення екскурсії. Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі. Інформаційні системи і технології в туризмі.

Методи навчання: Для забезпечення якісного засвоєння теоретичного матеріалу, формування практичних навичок і розвитку критичного мислення здобувачів вищої освіти, під час викладання «Техніка та технологія галузі» застосовуються наступні методи навчання:

– методи організації навчально-пізнавальної діяльності студентів: словесні (розповідь, пояснення, бесіда, лекція), наочні (ілюстрації, презентації), практичні (виконання вправ) з використанням засобів дистанційного навчання (інтерактивні комп'ютерні відеоконференції, online консультації на базі освітньої платформи Zoom та месенджерів (Viber, Whats App);

– пояснювально-ілюстративний; частково-пошуковий (евристичний), проблемний виклад навчального матеріалу; активного та інтерактивного навчання (мозковий штурм, навчальна дискусія), ситуаційні завдання (кейси); метод проектів; самостійна робота з науковою і навчально-методичною літературою, електронним навчально-методичним комплексом.

Політика курсу (особливості проведення навчальних занять):

1. Безпека. Оскільки основним пріоритетом в умовах дії воєнного стану залишається Ваша безпека, будь ласка, у разі оголошення повітряної тривоги або ракетних ударів попередьте про це викладача, припиняйте заняття та переходьте в укриття. Якщо немає можливості спуститися в укриття (або його просто немає поблизу), то дотримуйтеся правила двох стін. За можливості повідомте про свій стан після завершення (лекційного або практичного) заняття.

2. Особливості проведення навчальних занять.

– **Лекційні заняття:** основний акцент робиться на теоретичному освітленні ключових питань. За підсумками лекцій здобувачі мають підготувати **конспект основних теоретичних питань** навчального курсу.

– **Практичні заняття:** передбачають усне опрацювання теоретичного матеріалу та **дискусію** за темою, а також **розв'язування практичних задач** (зокрема, ситуативних задач для вивчення основних методів і технологій та прийомів управління персоналом).

– **Самостійна та індивідуальна робота:** підготовка завдань здійснюється у друкованому або електронному вигляді за визначеним шаблоном (формат **Microsoft Word** або **PowerPoint**). Оцінювання передбачає **усне опитування** здобувачів за певною темою та результатами самостійного розв'язування задач протягом практичного заняття або на груповій/індивідуальній консультації.

– **Навчально-методичне забезпечення:** для зручного опрацювання змісту курсу всі навчально-методичні матеріали розміщено на освітній платформі **Moodle** у відповідній вкладці сайту БДПУ.

3. Політика академічної доброчесності, використання інструментів ШІ та професійна етика.

Політика освітньої компоненти «Техніка та технологія галузі» ґрунтується на засадах академічної доброчесності, прийнятої в Університеті (з відповідним посиланням на документ: [\[https://bdpu.org.ua/wp-content/uploads/2025/05/pro-akademichnu-dobrochesnist-u-bdpu.pdf\]](https://bdpu.org.ua/wp-content/uploads/2025/05/pro-akademichnu-dobrochesnist-u-bdpu.pdf)).

Під час підготовки до занять та виконання завдань допускається використання інструментів штучного інтелекту відповідно до Політики використання штучного інтелекту в освітньому процесі Бердянського державного педагогічного університету ([\[https://bdpu.org.ua/wp-content/uploads/2025/09/polityka_vykorystannya_shtuchnogo_intelektu_v_osvitnomu_proczeni_berdyansko_go.pdf\]](https://bdpu.org.ua/wp-content/uploads/2025/09/polityka_vykorystannya_shtuchnogo_intelektu_v_osvitnomu_proczeni_berdyansko_go.pdf)).

Здобувачі вищої освіти зобов'язані:

- надавати достовірну інформацію про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела;
- забороняється академічний плагіат (оприлюднення результатів, отриманих іншими особами, як власних), фальсифікація, фабрикація, списування;
- забороняється використання додаткових джерел інформації під час оцінювання навчальних досягнень (у тому числі засобами електронного зв'язку), крім тих, що дозволені викладачем;
- у разі використання ідей, розробок, тверджень (цитат), теоретичних відомостей, експериментальних даних інших авторів здобувачі освіти мають надавати відповідні посилання на використані Інтернет-ресурси або інші джерела інформації;
- інструменти ШІ можна використовувати під час підготовки до практичних занять чи самостійної роботи тільки у тому разі, якщо це прописано в політиці до самого завдання. У інших випадках робота буде повернена Вам на доопрацювання.

4. Політика комунікації та зворотного зв'язку.

– **Комунікація з викладачем:** викладачі та всі здобувачі, що вивчають цей курс, зобов'язуються дотримуватись положень університету ([\[https://bdpu.org.ua/normatyvna-baza-bdpu/\]](https://bdpu.org.ua/normatyvna-baza-bdpu/)) та розуміють, що за їх порушення несуть особисту відповідальність. Здобувачі можуть звертатися до викладача (**Швачко Вікторії Анатоліївни**) для консультацій через корпоративну пошту, Moodle або месенджери. Зворотний зв'язок надається протягом робочого часу (з 9:00 до 18:00).

– **Консультації:** графік консультацій – індивідуально, із застосуванням дистанційних технологій.

– **Відвідування:** регулярна присутність на заняттях (особисто або онлайн) є важливим чинником успішного засвоєння матеріалу. Підготовка до практичних занять передбачає усне опрацювання теоретичних питань та виконання практичних завдань, оприлюднених заздалегідь. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Пропуски занять можуть призвести до необхідності відпрацювання матеріалу під час консультацій.

– **Дедлайни.** Дедлайни для здачі практичних завдань будуть вказані в розкладі курсу на платформі Moodle ([\[https://edu.bdpu.org/course/view.php?id=257\]](https://edu.bdpu.org/course/view.php?id=257)). Прошу вас дотримуватися цих дедлайнів. Завдання, які подаються після встановленого терміну, можуть не бути прийняті, якщо не було надано попереднього повідомлення про можливий зміщений дедлайн.

Політика курсу може бути доповнена з урахуванням пропозицій здобувачів вищої освіти.

Технічне й програмне забезпечення/обладнання, наочність: технічне, програмне або платформи/вебсервіси (Zoom, Moodle, ChatGPT, Gemini, Notebooklm, Canva, репозитарій та ін.); наочність (мультимедійні презентації, платформи або вебсервіси).

Система оцінювання та вимоги: підсумкова рейтингова оцінка з курсу не може перевищувати 100 балів та розподіляється наступним чином: заходи поточного контролю min 50 - max 100 балів.

За кожну тему курсу здобувач отримує 0-4 бали: теоретична відповідь 0-1, самостійне виконання завдань 0-2, індивідуальна робота 0-1.

Оцінювання проводиться за такими критеріями: 1) засвоєння теорії та методології: глибина розуміння фізико-технічних принципів роботи обладнання на підприємствах ГКТС; 2) засвоєння фактичного матеріалу: знання технічних характеристик, нормативно-правової бази (ДСТУ, охорона праці) та інноваційних технологій галузі; 3) робота з джерелами: використання технічних паспортів, каталогів виробників та знання сучасних трендів (автоматизація, енергоефективність).

Логіка та стиль: чіткість і технічна грамотність викладу матеріалу, вміння обґрунтовувати вибір конкретної техніки; 4) якість та самостійність: відсутність плагіату, дотримання графіку здачі робіт; 5) активність: систематичність роботи та результативність під час лабораторних/практичних занять; б) дотримання професійної етики та безпеки під час експлуатації технічних засобів; 7) соціальна відповідальність: розуміння екологічних наслідків використання певних технологій та енергозбереження; 8) психологічні аспекти: врахування ергономіки та психологічного комфорту персоналу при роботі з технікою; 9) методи менеджменту: вміння організувати технічне обслуговування та ефективну роботу технічних служб; 10) здатність швидко діяти та приймати рішення у разі технічних збоїв або аварійних ситуацій; виявлення проблем: навички діагностики технічних несправностей та обґрунтування варіантів модернізації виробництва.

Поточний контроль здійснюється протягом семестру та включає оцінювання наступних видів робіт:

1. Письмові та усні відповіді під час практичних занять (до 2 балів за тему):
 - 2 бали: повне і глибоке розуміння технічних характеристик обладнання, чіткі відповіді, активна участь, вміння аналізувати технологічні процеси у сфері готельного та ресторанного сервісу.
 - 1 бал: достатнє розуміння матеріалу, в основному правильні відповіді, але з незначними неточностями в технічних параметрах або логіці технологічних операцій.
 - 0 балів: недостатнє розуміння теми, пасивність або неправильні відповіді.
2. Виконання завдань самостійної роботи (до 2 балів за завдання)
 - 2 бали: якісне та своєчасне виконання, демонстрація глибокого розуміння будови техніки, чітке представлення результатів (наприклад, схеми технологічних ліній або підбір обладнання).
 - 1 бал: правильне виконання, але з дрібними помилками в розрахунках або технічній документації. Незначне порушення термінів.
 - 0 балів: завдання не виконано або містить суттєві технічні помилки.
3. Виконання індивідуальних завдань (до 1 балу за завдання)
 - 1 бал: самостійне та якісне виконання (наприклад, порівняльний аналіз інноваційних технологій або розрахунок потужності обладнання).
 - 0 балів: завдання не виконано або виконано неякісно.

За потреби виправлення поточних оцінок перескладання відбувається у формі усної співбесіди.

Підсумкове тестування проводиться на платформі MOODLE у встановлений термін та оцінює рівень засвоєння ключових тем курсу. Оцінка за тестування залежить від кількості правильних відповідей.

Здобувачі освіти, які отримали незадовільну підсумкову оцінку мають право на перескладання у встановлені терміни.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Поточне оцінювання та самостійна робота										Підсумкове оцінювання	Сума (Екзамен)
М 1		М 2		М 3		М 4					
ЗМ1	ЗМ 2	ЗМ3	ЗМ 4	ЗМ5	ЗМ 6	ЗМ 7	ЗМ 8				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	100

За підсумками навчання за семестр здобувач вищої освіти може отримати 100 балів із розрахунку: 50 балів за поточне оцінювання, 50 – підсумковий контроль (у формі тесту).

Підсумкова кількість балів визначається за формулою:

$$K = T1 + T2 + T3 + T4 + T5 + \dots + T10 + ПК = 100,$$

де К – загальна кількість балів,

T1, T2, T3, T4, T5, T10 – кількість балів за темами,

ПК – кількість балів за підсумковий контроль.

№ теми	Кількість балів					
	Лекція	Практ. робота	Лаб. робота	Сам. робота	Інд. робота	Разом
1	2	3	4	5	6	7
Модуль 1.						
Змістовий модуль 1.						
Тема 1		0-2		0-2	0-1	0-5
Разом за змістовим модулем 1		0-2		0-2	0-1	0-5
Змістовий модуль 2.						
Тема 2		0-2		0-2	0-1	0-5
Тема 3		0-2		0-2	0-1	0-5
Разом за змістовим модулем 2		0-4		0-4	0-2	0-10
Модуль 2.						
Змістовий модуль 3.						
Тема 4		0-2		0-2	0-1	0-5
Разом за змістовим модулем 3		0-2		0-2	0-1	0-5
Змістовий модуль 4.						
Тема 5		0-2		0-2	0-1	0-5
Разом за змістовим модулем 4		0-2		0-2	0-1	0-5
Модуль 3.						
Змістовий модуль 5.						
Тема 6		0-2		0-2	0-1	0-5
Разом за змістовим модулем 5		0-2		0-2	0-1	0-5
Змістовий модуль 6.						
Тема 7		0-2		0-2	0-1	0-5
Разом за змістовим модулем 6		0-2		0-2	0-1	0-5
Модуль 4.						
Змістовий модуль 7.						
Тема 8		0-2		0-2	0-1	0-5
Тема 9		0-2		0-2	0-1	0-5
Разом за змістовим модулем 7		0-4		0-4	0-2	0-10
Змістовий модуль 8.						
Тема 10		0-2		0-2	0-1	0-5
Разом за змістовим модулем 8		0-2		0-2	0-1	0-5
Разом за змістовні модулі		0-20		0-20	0-10	0-50
Екзамен (екзамен)						50
Всього						100

Шкала оцінювання

Для оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти застосовується внутрішня університетська шкала. Мінімальний пороговий рівень оцінки з освітньої компоненти є єдиним в Університеті, не залежить від форм і методів оцінювання, складає 50 балів.

Оцінка за бальною шкалою, що використовується в Університеті	Оцінка за шкалою ЄКТС
90-100	A
78-89	B
65-77	C
58-64	D
50-57	E
35-49	FX (з можливістю повторного складання)
1-34	F (з обов'язковим повторним вивченням ОК)

Список рекомендованих джерел

Основні

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр навчальної літератури, 2018. 342 с.
3. Балашова Р. І. Організація діяльності туристичного підприємства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 184 с.
4. Данько Н. І. та ін. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
5. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навч. посіб. / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
6. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 344 с.
7. Сахно Є. Ю., Дорош М. С., Ребенок А. В. Менеджмент сервісу: теорія та практика : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 328 с.
8. Сукач М. К., Скопень М. М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підручник. Київ : Ліра-К, 2018. 763 с.

Додаткові

9. Андрущенко О. С. Організація туристичної діяльності : конспект лекцій. Одеса : Одеський державний екологічний університет, 2022. 144 с.
10. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
11. Барна М., Мельник І. Стратегія цифровізації готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 71. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-66>.
12. Берник І. М. та ін. Інноваційні технології харчових виробництв : монографія. Вінниця : Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.
13. Бондаренко Л. Інструменти підвищення якості туристичних послуг в умовах конкуренції. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм*. 2021. Вип. 13. С. 167–173. URL: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2021-13-17>.
14. Галасюк С. Готельний продукт та його складові: термінологічні уточнення і практичне застосування. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 40. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-9>.
15. Гуцол А. Інноваційні технології в туризмі : навч. посіб. Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. 343 с.

16. Давидова О. Ю., Усіна А. І., Сегеда І. В. Ресторанний менеджмент : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2014. 279 с.
17. Дзюба О. О. Сучасні технології управління готельними підприємствами. *Матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. «Актуальні проблеми, пріоритетні напрямки та стратегії розвитку України»*. 2021. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/dzjuba4.htm.
18. Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглев Х. Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ : Кондор, 2015. 752 с.
19. Короткий словник-довідник термінів з менеджменту туристичної діяльності : довід. вид. / уклад. А. В. Бардінов та ін. Полтава : Сімон, 2019. 155 с.
20. Леміш К. М., Заїка Г. В. Проблеми і перспективи розвитку туристичної галузі в Україні. *Економічний розвиток держави, регіонів і підприємств: проблеми та перспективи : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. молодих учених (28–29 квітня 2021 р.)*. Львів : Вид-во Львівської політехніки, 2021. С. 61–62. URL: <https://dSPACE.bdpu.org.ua/handle/123456789/2400>.
21. Леміш К. М., Заїка Г. В. Сучасні інструменти управління підприємствами ГКТС. *Стратегічні пріоритети розвитку підприємництва, торгівлі та біржової діяльності : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. (Запоріжжя, 13-14 травня 2021 р.)*. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. С. 200–202. URL: <https://dSPACE.bdpu.org.ua/handle/123456789/2401>.
22. Мальська М. П., Галатяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : ЦУЛ, 2016. 303 с.
23. Поворознюк І. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2021. Вип. 30. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-30-17>.
24. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
25. Сокирник І. В. Формування та реалізація стратегій підприємств ресторанного господарства в умовах цифрової трансформації економіки. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2019. № 3. С. 165–171. URL: <http://elar.khnu.km.ua/jspui/bitstream/123456789/8138/1/7.pdf>.
26. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. / за ред. В. К. Федорченка. Київ : Вища шк., 2001. 237 с.
27. Швачко В. А., Токаренко О. І. Сучасні тенденції розвитку сфери ресторанного господарства в Україні. *Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу*. 2021. № 2 (50). С. 95–101. doi: 10.33783/1977-4167-2021-50-2-95-101.

Інформаційні ресурси

28. Державне агентство розвитку туризму URL : <https://www.tourism.gov.ua/>
29. Міністерство культури та інформаційної політики України URL : <https://mkip.gov.ua/content/turizm.html>
30. Національна туристична організація України (ГС НТОУ). URL: https://nto.ua/standardization_ua.html
31. Нормативно-правова база здійснення туристичної діяльності на території України. <https://www.tourism.gov.ua/orders>
32. Офіційний сайт Державного агентства розвитку туризму в Україні URL: <https://www.tourism.gov.ua/>
33. Офіційний сайт Державного комітету статистики України URL : <https://stat.gov.ua/uk>
34. Офіційний сайт інституту глобальних стратегій. URL: <https://uisgda.com/ua/index.html/>
35. Офіційний сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua/>
36. Офіційний сайт національної бібліотеки України імені Ярослава Мудрого. URL: <https://nlu.org.ua/>