

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Факультет харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

дисципліни «Організація туризму (Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства)»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 5 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Туризм»
Спеціальність	242 Туризм
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Капліна Анна Сергіївна

к.е.н., доцент

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-095-42-22-57
Електронна адреса	grks@puet.edu.ua
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна: http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Здобути глибокі теоретичні знання та набути практичних навичок застосування методів, техніки й інструментарію організації ресторанного господарства задля розробки ефективного процесу обслуговування клієнтів та прийняття оптимальних організаційних і управлінських рішень в ресторанному бізнесі стосовно конкретних потреб.
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 12 год., практичні заняття 24 год., самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
Базові знання	Наявність широких знань з організації діяльності суб'єктів туристичної сфери
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none">застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів (ПР 06);організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних,	<ul style="list-style-type: none">здатність працювати в міжнародному контексті (K07);навички міжособистісної взаємодії (K12);здатність планувати та управляти часом (K13);здатність працювати в команді та автономно (K14);здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління (K18);

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки (ПР09);</p> <ul style="list-style-type: none"> розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна) (ПР10); застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг (ПР12); адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях (ПР18); аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань (ПР19). 	<ul style="list-style-type: none"> розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного) (К20); розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем (К22); здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах (К23); здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу (К26); здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці (К28); здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу (К30).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства		
Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати тези, статтю на тему «Організація виробництва і обслуговування в ринкових умовах».
Тема 2. Основи нормування праці в галузі ресторанного господарства.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему «Поліпшення організації та обслуговування робочих місць».
Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Основні принципи і особливості організації постачання»; «Організація договірних відносин»; «Джерела продовольчого постачання».
Модуль 2. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення		
Тема 4. Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Поняття процесу обслуговування»; «Обслуговування в залах закладів харчування»; «Обслуговування зі споживанням продукції вдома»; «Ознаки класифікації форм і методів обслуговування»; «Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу».
Тема 5. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Вимоги до естетичного оформлення приміщень для споживачів»; «Вимоги до торговельних меблів».
Тема 6. Організація та моделювання процесу обслуговування в ресторанах.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати тези, статтю на тему «Організація та моделювання процесу обслуговування в ресторанах».

Інформаційні джерела

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 342 с.
3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. / Г. Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013. –250 с.
4. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2011. – 215 с.
5. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010. – 388 с.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н. О. П'ятницької. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
7. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я. М. Сало – Львів: Афіна, 2005. – 336 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (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 компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): відвідування занять (6 балів); захист домашнього завдання (6 балів); обговорення матеріалу занять (3 бали); виконання навчальних завдань (6 балів); завдання самостійної роботи (6 балів); тестування (3 бали); поточна модульна робота (20 балів)	50
Модуль 2 (теми 4-6): відвідування занять (6 балів); захист домашнього завдання (6 балів); обговорення матеріалу занять (3 бали); виконання навчальних завдань (6 балів); завдання самостійної роботи (6 балів); тестування (3 бали); поточна модульна робота (20 балів)	50
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни