



Український державний університет імені Михайла Драгоманова
Факультет
____ПРИРОДНИЧИЙ

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (СИЛАБУС)

_ Організація послуг харчування в туризмі ____
(назва навчальної дисципліни)

_____ Туризм _____
(назва освітньої програми)

Рік навчання _4_, семестр 7, 2021 рік вступу*

Форма навчання (денна) *

Додаток 2

Емблема
факультету/
інституту
(за наявності)

Галузь знань
_24 Сфера обслуговування
Спеціальність
242 Туризм
(шифр, назва)
Освітній рівень
(перший (бакалаврський))

Кафедра
та викладач

Кафедра _екології та туризму_____

Викладач/викладачі: _доц. Буличева Т.В._____

Лінк на профіль викладача на сайті факультету чи у Google Scholar <https://fpgoe.npu.edu.ua/> <https-fpgoe-npu-edu-ua-navchalni-dyscypliny-kafedry-turyzm>

Е-mail: t.v.bulicheva@npu.edu.ua

Лінк на курс в Moodle (за наявності) *:

I. Основна мета/цілі навчання *формування у студентів системи знань щодо теоретичних основ, структури, змісту та функцій технологічного, та організаційного процесу ресторанних послуг, а також навичок виконання технологічних операцій і використання нормативів якості послуг у закладах харчування.*

II. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі* *Навчальна дисципліна обов'язкова
Цикл професійної підготовки
Шифр у навчальному плані: ППІ.21*

III. Обсяг навчальної дисципліни	<i>Кількість кредитів</i>	3
	<i>Загальна кількість годин</i>	90
	<i>Лекційні заняття</i>	8
	<i>Семінарські/практичні заняття</i>	4

	Самостійна робота	78
IV. Короткий зміст навчальної дисципліни	Змістовий модуль 1. Соціально - економічне значення підприємств харчування ресторанного господарства. Тема 1. Характеристика ресторанних послуг та їх значення в ринковому середовищі. Тема 2. Класифікація закладів харчування, ресторанного господарства. Тема 3. Планування меню і прейскурантів закладів ресторанного господарства Тема 4. Планувальна організація технологічного процесу надання ресторанних послуг. Тема 5. Характеристика та види основних приміщень на підприємствах ресторанного господарства. Змістовий модуль 2. Організація процесу обслуговування споживачів послуг харчування ресторанного господарства. Тема 6. Організація сервісного обслуговування відвідувачів та гостей в підприємствах харчування, ресторанного господарства. Тема 7. Технологія циклу сервірування тематичних столів. Тема 8. Правила обслуговування туристів в підприємствах харчування, ресторанного господарства. Тема 9. Особливості організації послуг харчування для іноземних відвідувачів.	
V. Результати навчання	ПР04. Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору. ПР05. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території. ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно- управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).	
VI. Порядок і критерії оцінювання	Форми і методи поточного контролю Поточний контроль: опитування (усні й письмові), доповіді, реферати, творчі роботи (презентації, есе), тренувальні тести, тестові модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: екзамен у 7 семестрі	
Критерії оцінювання <u>Під час усних відповідей:</u> повнота розкриття питання; логіка викладення, культура мовлення; впевненість та аргументованість; використання основної та додаткової літератури (підручників, навчальних посібників, журналів, інших періодичних видань тощо); аналітичні міркування, вміння робити порівняння, висновки. <u>Під час виконання письмових завдань:</u> повнота розкриття питання; цілісність, систематичність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки; акуратність оформлення письмової роботи.		
Рівень відповідності критеріям <u>Творчий рівень (90 – 100 балів).</u> Здобувач засвоїв навчальну дисципліну повністю, вільно володіє навчальним матеріалом, успішно і креативно розв'язує завдання різних видів складності, аргументовано висловлює свої думки, займається самоосвітою, може брати активну участь в наукових проєктах і конкурсах. <u>Високий рівень (80 – 89 балів).</u> Здобувач засвоїв навчальну дисципліну в необхідному обсязі, володіє навчальним матеріалом у межах навчальної дисципліни, виконав завдання до кожної теми, проте у відповідях допускає деякі неточності.		

Достатній рівень (70 – 79 балів). Здобувач засвоїв навчальну дисципліну в повному обсязі, але нерівномірно володіє навчальним матеріалом, здатний його аналізувати, проте не може сформулювати висновки досить ґрунтовно.

Задовільний рівень (65 – 69 балів). Здобувач загалом опанував навчальну дисципліну, але більшість тем засвоїв поверхово.

Низький рівень (60 – 64 балів). Здобувач загалом засвоїв навчальну дисципліну, але дуже поверхово, володіє навчальним матеріалом на елементарному рівні і фрагментарно, не може самостійно викласти зміст більшості тем.

Незадовільний рівень: 35 – 59 балів з можливістю повторного складання. Здобувач частково засвоїв навчальну дисципліну, не засвоїв більшості тем, володіє елементарними знаннями з навчальної дисципліни, не вміє логічно, послідовно, грамотно висловлювати думку; 0 – 34 балів з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни. Здобувач не виконав більшості завдань, не володіє навчальним матеріалом.

VII. Політика курсу*

Дні й години для консультацій: консультації проводяться за графіком кафедри: що середі після четвертої пари. Про потребу в консультації здобувач повідомляє напередодні.

Обсяги, терміни і порядок відпрацювань: відпрацювати пропуски здобувач може в години консультацій; доскласти/перескласти завдання може протягом двох тижнів після пари, на якій воно мало бути зараховане; за доскладання й перескладання робіт (якщо здобувач не наводить поважних причин порушення вимог) оцінка за роботу може буде знижена.

Особливості оцінювання. Максимальні бали за виконання робіт здобувачами:

- 1) опитування (усне, письмове) – 3 бали;*
 - 2) реферативні повідомлення, доповіді – 5 балів;*
 - 3) творчі роботи – 5 балів;*
 - 4) оформлення документів – 2 бали;*
 - 5) тренувальні тести – 2 бали;*
 - 6) тестові модульні контрольні роботи – 5 балів.*
-

**VIII. Основні
інформаційні
ресурси**

Рекомендована література

1. Андренко І. Б. Менеджмент туризму : навчальний посібник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 402 с.
2. Організація послуг харчування: підручник / А.І. Усіна О.Д. Давидова, І.В.Сегеда, Т.П.Кононенко: Харк. нац. ун-т міськ. Госп-ва ім О.М. Бекетова, - Х.: ХНУМГ, 2014. – 183 с.
3. Організація туризму: навчальний посібник /Л. М. Алексеєнко та ін.; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. В. Я. Брича. – Тернопіль : ТНЕУ, 2014. – 447 с.
4. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покоloodна та ін.; за ред. І.М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2008. – 541 с.
5. Кудла Н.Є. Менеджмент підприємства готельно-ресторанного бізнесу /Н.Є. Кудла. – Київ : Знання, 2012. – 343 с.
6. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів. – Київ: Наукова книга, 2017. – 304с.

Обговорено та затверджено на засіданні кафедри туризму__протокол №1_від 30.08.2024__

* Не є обов'язковим структурним елементом робочої програми навчальної дисципліни (силабуса). Також за рішенням гаранта та науково-методичної ради факультету/інституту відповідно до специфіки освітньої програми, в межах якої викладається навчальна дисципліна, можуть бути додані інші структурні елементи робочої програми навчальної дисципліни (силабуса) або змінено її технічне оформлення.