

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій готельно-ресторанного  
та туристичного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

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

на 2021-2022 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

**Положишнікова Людмила Олександрівна**  
к.т.н., доцент  
доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-0532-56-07-22
Електронна адреса	grks@puet.edu.ua
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна: <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php">http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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.
<b>Тривалість</b>	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 12 год., практичні заняття 24 год., самостійна робота 54 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	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)
<b>Базові знання</b>	Наявність широких знань з організації діяльності суб'єктів туристичної сфери
<b>Мова викладання</b>	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"><li>застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів (ПР 06);</li><li>організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>здатність працювати в міжнародному контексті (K07);</li><li>навички міжособистісної взаємодії (K12);</li><li>здатність планувати та управляти часом (K13);</li><li>здатність працювати в команді та автономно (K14);</li><li>здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління (K18);</li></ul>

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"> <li>розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна) (ПР10);</li> <li>застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг (ПР12);</li> <li>адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях (ПР18);</li> <li>аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань (ПР19).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного) (К20);</li> <li>розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем (К22);</li> <li>здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах (К23);</li> <li>здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу (К26);</li> <li>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);</li> <li>здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу (К30).</li> </ul>

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства</b>		
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».
<b>Модуль 2. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення</b>		
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