



МАУП

МІЖРЕГІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ
Навчально-науковий інститут управління, економіки та бізнесу
Кафедра організації туристичної діяльності

Затверджую:

Директор ННІУЕБ


Семенець-Орлова І.А.

“ 30 ” серпня 2024 р.



Схвалено на засіданні кафедри організації туристичної діяльності

Протокол № 1 від «29» серпня 2024 р.

Завідувач кафедри


Кривоберець М.М.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

спеціальності: 242 Туризм і рекреація
(шифр і назва спеціальності)

освітнього рівня перший (бакалаврський)
(назва освітнього рівня, ОКР)

освітньої програми: Туризм
(шифр і назва освітньої програми)

Київ МАУП 2024 р.

Розробник (-и) силябусу навчальної дисципліни:


Кривоберець М.М., кандидат економічних наук, доцент кафедри організації туристичної діяльності

Викладач:

Кривоберець М.М., кандидат економічних наук, доцент кафедри організації туристичної діяльності

Силябус розглянуто і затверджено на засіданні кафедри організації туристичної діяльності (Протокол №1 від 29 серпня 2024 року.)

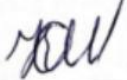
Схвалено Вченою радою Навчально-наукового інституту управління, економіки та бізнесу (Протокол № 6 від 03 вересня 2024 р.)

Завідувач кафедри  М.М. Кривоберець
(підпис)

Силябус погоджено з гарантом освітньої програми (керівником освітньої програми «Туризм»)
(назва освітньої програми)

29.08.2024 р.
Керівник освітньої програми  М.І. Башинська
(підпис)

Силябус перевірено

28.08.2024 р.
Заступник директора  І.І. Каліна
(підпис)

Пролонговано:

на 20__/20__ н.р. _____ (підпис), «____» ____ 20__ р., протокол № ____
(підпис) (ПІБ)

на 20__/20__ н.р. _____ (підпис), «____» ____ 20__ р., протокол № ____
(підпис) (ПІБ)

на 20__/20__ н.р. _____ (підпис), «____» ____ 20__ р., протокол № ____
(підпис) (ПІБ)

на 20__/20__ н.р. _____ (підпис), «____» ____ 20__ р., протокол № ____
(підпис) (ПІБ)

Назва дисципліни	Організація ресторанного господарства
Викладач (-і)	Кривоберець Марина Миколаївна
Портфоліо викладача (-ів)	https://maup.com.ua/ua/pro-akademiyu/instituti/institut-ekonomiki/kafedra-organizacii-turistichnoi-diyalnosti1.html
Контактний тел.	+38(095)-520-88-48
E-mail:	marina_krivoberets@ukr.net
Сторінка дисципліни на сайті	https://maup.com.ua/ua/pro-akademiyu/instituti/institut-ekonomiki/kafedra-organizacii-turistichnoi-diyalnosti1/silabusi10.html
Консультації	четвер, 2 години, 10.00-11.20, ауд.44

1.Коротка анотація до дисципліни. Цей курс передбачає формування системи знань щодо раціональної організації функціонально-технологічних процесів ресторанних послуг, закономірностей організації торгово-виробничих процесів закладів ресторанного господарства, правил надання послуг харчування, методів оцінки якості послуг та системи умінь ефективного виконання, внутрішнього упорядкування, взаємодії та узгодженості дій з організації послуг харчування.

2. Завдання: засвоєння певних знань, умінь, навичок, закріплення та систематизація здобутих знань, їх застосування при виконанні практичних завдань та наукових робіт, теоретична та практична підготовка студентів фаху з питань організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг; організації постачання закладів ресторанного господарства.

3. Формат курсу: очний (offline)

4. Програмні результати навчання (інтегральні, фахові компетентності):

Табл.1

Компетентність	Ступінь сформованості компетентності	Оцінювання
Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)	Частково. Разом з іншими освітніми компонентами освітньої програми	Поточне (семинар-круглий стіл), рубіжне (оцінювання індивідуальних завдань-кейсів у формі презентації, рубіжне (виконання індивідуальних завдань кейсів); Підсумкове (іспит у формі усної співбесіди)
Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем	Повністю. Співвідноситься з метою курсу	Поточне (семинар-круглий стіл), рубіжне (оцінювання індивідуальних

		завдань-кейсів у формі презентації), Підсумкове (іспит у формі усної співбесіди)
--	--	--

5.Тривалість курсу. 90 годин (4кредити ЄКТС), з них: 68годин аудиторної роботи; 22години – самостійної роботи, іспит– 2.

6. Статус дисципліни: *обов'язкова.*

7. Пререквізити: Курс «Організація ресторанного господарства» безпосередньо пов'язаний з дисциплінами: «Бізнес-тренінг з організації роботи туристичних підприємств», «Основи туризмознавства», «Маркетинг в туризмі» покликаний ознайомити з сучасним станом розвитку ресторанного господарства, умовами їх діяльності, основними напрямками і тенденціями розвитку ресторанногообслуговування в сучасних умовах.

8. Технічне й програмне забезпечення /обладнання–програми та сервіси для перевірки оригінальності текстів (Plagiatus, Antiplagiat, Unicheck).

9. Політика курсу:

- Передбачає роботу в команді.
- Клімат в аудиторії є дружнім, творчим.
- Виконання завдань у встановлений термін.
- Відпрацювання пропущених занять можливе під час самостійної підготовки та консультацій викладача.
- Дотримання академічної доброчесності.
- Презентації та доповіді мають бути авторськими і оригінальними.

10. Зміст дисципліни: Курс складається з двох змістових модулів. Кожен модуль, у свою чергу, складається з лекційної та семінарської частин:

- Змістовий модуль 1 «Концептуальні основи організації ресторанних послуг»
- Змістовий модуль 2 «Організація технологічних процесів ресторанних послуг»

11.Форми і методи навчання.

Основними видами навчальних аудиторних занять є **лекції, семінарські заняття, консультації.**

При викладанні **лекційного матеріалу** передбачено поєднання таких форм і методів навчання, як лекції-бесіди, лекції-візуалізації.

Лекція-бесіда забезпечує безпосередній контакт викладача з аудиторією і дозволяє привернути Вашу увагу до найбільш важливих питань теми лекції, визначити у процесі діалогу особливості сприйняття навчального матеріалу. Ви маєте можливість обмірковувати поставлені запитання, робити самооцінку рівня своєї підготовки, навчитися самостійно формулювати висновки і узагальнення.

Лекція-візуалізація включає візуальну форму подачі лекційного матеріалу технічними засобами навчання. Читання такої лекції зводиться до розгорнутого або короткого коментування викладачем візуальних матеріалів, що переглядаються.

При проведенні **семінарських занять** передбачено поєднання таких форм і методів навчання як робота у малих групах, дискусія, публічний виступ, групові проекти.

Ви працюєте з інформацією вдома, зокрема з використанням мережі Інтернет (*див. рекомендовану літературу*), під час занять виконуєте усні та письмові завдання, виступаєте з доповідями і презентаціями, підготовленими як групою так і індивідуально, моделюєте поведінку у конкретних професійних ситуаціях. Програмою курсу передбачено такі проекти:

- Виступ за темою **індивідуального завдання** (*тематика і критерії оцінювання див.: Робоча навчальна програма дисципліни, п.п. 7.3.*).
- Виступ-інформування за темами семінарських занять.

12. Оцінювання знань здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти у ПрАТ «ВНЗ «МАУП» (<https://drive.google.com/file/d/1ENRncPY-dU2qLke7awVKn1OdfG88Hg8D/view>).

Система оцінювання навчальних досягнень

Вид діяльності студента	Максимальна к-сть балів за одиницю	Модуль 1		Модуль 2	
		кількість одиниць	максимальна кількість балів	кількість одиниць	максимальна кількість балів
Відвідування лекцій	1	6	6	8	8
Відвідування семінарських занять	1	10	10	10	10
Відвідування практичних занять	-	-	-	-	-
Робота на семінарському занятті	10	10	100	10	100
Робота на практичному занятті	-	-	-	-	-
Лабораторна робота (в тому числі допуск, виконання, захист)	-	-	-	-	-
Виконання завдань для самостійної роботи	5	1	5	3	15
Виконання модульної роботи	25	1	25	1	25
Виконання ІНДЗ	30	-	-	-	-
Разом	-	-	146	-	158
Максимальна кількість балів:					334
334:100=3,34. Студент набрав X балів; Розрахунок: X:3,34 = загальна кількість балів.					-

13. Завдання для самостійної роботи та критерії її оцінювання.

Самостійна робота включає дослідження електронних джерел, пошук друкованих публікацій (наукові праці, статті у періодичних виданнях, документи, офіційні звіти, статистичні матеріали, законодавчі та інші нормативно-правові акти за дисципліною).

Критерії оцінювання:

- змістовність – 3 бали
- відповідність темі та вимогам оформлення – 2 бали.

Максимальна кількість балів за самостійну роботу – **5 балів**.

14. Форми проведення модульного контролю та критерії оцінювання.

Поточний контроль відбувається впродовж вивчення дисципліни на семінарських заняттях у формі: семінарів-круглих столів та семінарів з індивідуальною роботою. Під час поточного контролю оцінюються такі компоненти:

- повнота відповіді – 3 бали;
- аналіз різних точок зору, джерел літератури, підходів до вивчення проблеми (питання) – 5 балів;
- вільне володіння інформацією, відповіді на додаткові запитання – 2 бали.

Максимальна кількість балів -10 балів.

Рубіжний (модульний) контроль відбувається в кінці вивчення блоків змістових модулів і здійснюється у вигляді виконання індивідуальних завдань-кейсів у формі презентації за тематикою самостійного вивчення матеріалу відповідного змістового модуля (5 хв. зі слайдами). Тематика завдань вибирається студентом зі списку тем ІНДЗ. Під час рубіжного (модульного) контролю оцінюються такі компоненти:

- слайди до презентації – 5 балів

- повнота розкриття теми, висвітлення сучасної проблематики, аналіз різних концепцій, підходів, ідей – 10 балів

- якість оформлення бібліографічних даних, науковий стиль – 5 балів
самостійність (дотримання академічної доброчесності) та креативність – 5 балів

Максимальна кількість балів - 25 балів.

15. Форми проведення семестрового контролю та критерії оцінювання:

Іспит. Студенти готують 90 питань, що виносяться на підсумковий іспит. В день іспиту обирають екзаменаційний білет з трьома довільними питаннями з загального списку і готуються до співбесідив. *Робоча навчальна програма дисципліни.*

16. Орієнтовний перелік питань для семестрового комплексного контролю(див.: *Робоча навчальна програма дисципліни, п.п. 7.5*

17. Шкала відповідності оцінок

Сума балів за всі види навчальної діяльності	ОцінкаECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D		
60-67	E	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

18. Рекомендовані джерела (література):

Основна (базова)

1. Конституція України. Прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. К.: Інформаційно-видавниче агентство "ІВА", 1996, -117 с.
2. Абрамов В. В. Діяльність туристської самодіяльної організації : підручник / В. В. Абрамов ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2020. – 301 с.
3. Boniface V. Worldwide Destinations. The Geography of Travel and Tourism / V. Boniface, R. Cooper, C. Cooper. – 8th ed. – London : Routledge, 2020. – 746 p.
4. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
5. Tourism destinations under pressure. Challenges and innovative solutions / F. Weber, J. Stettler, J. Priskin, B. Rosenberg-Taufer et al. – Lucerne : Lucerne University of Applied Sciences and Arts Institute of Tourism, 2017. – 214 p.
6. Tourism Planning and Destination Marketing / M. Camilleri (ed.). – Bingley : Emerald Publishing, 2018. – 296 p.
7. Vanhove N. The Economics of Tourism Destinations. Theory and Practice / N. Vanhove. – London : Routledge, 2017. – 384 p.

Додаткова

8. EDEN – European Destinations of Excellence. – Mode of access: <http://ec.europa.eu/enterprise/sectors/tourism/eden/>.
9. Europe 2020: EU's growth strategy. – Mode of access: http://ec.europa.eu/europe2020/index_en.htm/.
10. Smyrnov I.G. Marketing mix of sustainable tourism: case of the National Nature Park «Synevyr» // In «A new vole of marketing and communication technologies in business and

society: local and global aspects»: Monograph / Ed. By Y.S. Larina, O.O. Romanenko. – USA, St. Louis, Missouri: PH «Science & Innovation Center, Ltd», 2015. – P. 433-446.

11. Markhonos S. International Tourism in the System of Modern Globalization Processes / S. Markhonos, N. Stezhko, Y. Oliinyk, L. Polishchuk, I. Tyshchuk, A. Parfinenko // International Journal of Management (IJM), 11 (3), 2020, pp. 97–106. (Scopus)

Електронні ресурси

12. Tourism Management SJR: 3.068

13. Worldwide Hospitality and Tourism Themes SJR: 0.374

Інформаційні ресурси

57. <http://www.restaurator.ru>

58. <http://www.amc.gov.ua>

59. <http://www.kotrakty.com>

60. <http://www.licence.com.ua>

61. <http://www.stof.uz.ua>

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНА КАРТА ДИСЦИПЛІНИ «Організація ресторанного господарства»

Разом: 90 год., з них 28 год. – лекції, 40 год. – семінарські заняття; самостійна робота – 22 год., модульний контроль – 4 год.

Кількість балів за семестр	334бали									
Модулі	Змістовий модуль I					Змістовий модуль II				
Назва модуля	Концептуальні основи організації ресторанних послуг (12)					Організація технологічних процесів ресторанних послуг (16)				
Лекції	1 (1 бал)	1 (1 бал)	2 (1 бал)	1 (1 бал)	1 (1 бал)	1 (1 бал)	2 (1 бал)	2 (1 бал)	2 (1 бал)	1 (1 бал)
Теми лекцій	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства .	Організація послуг закладів ресторанного господарств	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарств	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	Організація та моделювання процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	Рациональна організація праці у закладах ресторанного господарства
Семінарські і практичні заняття	2 (10 балів)	2 (10 балів)	2 (10 балів)	2 (10 балів)	2 (10 балів)	2 (10 балів)	2 (10 балів)	2 (10 балів)	2 (10 балів)	2 (10 балів)
Теми семінарських занять	Основи організації виробничого процесу у закладах ресторанного господарства	Характеристика виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства	Організаційні основи планування виробництва у закладах ресторанного господарства	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	Організація виробничої продукції у ЗРГ	Організація роботи спеціалізованих цехів	Організація праці персоналу в закладах ресторанного господарства	Основні поняття та сутність процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Технологічний процес підготовки до обслуговування поживачів у закладах ресторанного господарства	Організація технологій продаж та правил розрахунку у закладах ресторанного господарства
Лабораторна робота	-					-				
Самостійна робота	1 (5 балів)					3 (5 балів)				
Поточний контроль	модульна контрольна робота №1 (25 балів)					модульна контрольна робота №2 (25 балів)				
Підсумковий контроль	Розрахунковий коефіцієнт: 3,34									