

ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

ЗАКАРПАТСЬКОГО УГОРСЬКОГО ІНСТИТУТУ ІМЕНІ ФЕРЕНЦА РАКОЦІ П

Ступінь передвищої освіти	фаховий молодший бакалавр	Форма навчання	денна	Навчальний рік/ семестр	2022-2023 н.р. 6 семестр
---------------------------	---------------------------	----------------	-------	-------------------------	-----------------------------

Силабус

Назва навчальної дисципліни	Організація ресторанного обслуговування
Циклова комісія	Туризм
Освітня програма	Туризм
Тип дисципліни, кількість кредитів та годин (лекції/семінарські, лабораторні заняття/самостійна робота)	Тип дисципліни: <i>обов'язкові</i> Кількість кредитів: 4 Кількість годин: 120 Лекційні заняття: 30 Лабораторні заняття: 14 Практичні заняття: 16 Самостійна робота: 60
Викладач(і) відповідальний(і) за викладання навчальної дисципліни (імена, прізвища, наукові ступені і звання, адреса електронної пошти викладача/ів)	Нодь Оршою Ласлівна викладач nagy.orsolya@kmf.org.ua посилання на курс в Classroom консультації щоп'ятниці 13.00 -14.00 або за домовленістю чи електронною поштою
Пререквізити навчальної дисципліни	Вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного обслуговування» передбачає наявність систематичних і ґрунтовних знань з наступних навчальних дисциплін: «Організація туризму»
Анотація дисципліни, мета та очікувані програмні результати навчальної дисципліни, основна тематика дисципліни	Мета вивчення дисципліни - Підготувати студентів по темі Організація туристичної діяльності. Ознайомити студентів з головними рисами туристичної діяльності в Україні та за кордоном. Основними завданнями - вивчення дисципліни « Організація ресторанного обслуговування » є теоретична і практична підготовка майбутніх туризмознавців з питань: Методичні: навчити студентів використовувати теоретичні та практичні вміння з гастрономії та її організації. –Пізнавальні: дати загальну картину про організацію гастрономічних послуг та послуг громадського харчування. Разом з вивченням методів підготовки сировини та гігієнічними вимогами приготування їжі, звернути увагу на методи та способи зберігання їжі, кухонно-технологічні етапи, знання продуктів харчування та напоїв, а також спеціальні дієтичні потреби сучасної епохи.

	<p>– Практичні: використання отриманих теоретичних знань на практиці: приготування гарячих і холодних страв, їх подача та вибір напоїв, а також набуття практичних вмінь у організації бенкетів та продажу продукції.</p> <p>Компетентності:</p> <p>ЗК 3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 1. Здатність застосовувати на практиці знання з правового регулювання сфери туризму в Україні.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики туристичного бізнесу у професійній діяльності фахівця туристичного супроводу.</p> <p>СК 5. Здатність створювати туристичний продукт, надавати туристичну послугу (перевезення, тимчасове розміщення, харчування; екскурсійне, курортне, спортивне, розважальне та інше обслуговування).</p> <p>СК 9. Здатність використовувати у професійній діяльності інформаційні технології.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати організаційні й технологічні процеси суб'єкта туристичної сфери.</p> <p>СК 11. Здатність реалізовувати ефективні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p> <p>СК 13. Здатність працювати в команді й налагоджувати міжособистісну взаємодію під час розв'язання професійних задач</p> <p>Програмні результати навчання:</p> <p>РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН 4. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі у професійній діяльності.</p> <p>РН 7. Інформувати споживачів про умови надання туристичних послуг.</p> <p>РН 8. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН 9. Брати участь у підготовці проектів договорів туристичного, екскурсійного, готельного обслуговування.</p> <p>РН 10. Забезпечувати процес комплексного обслуговування клієнтів під час надання туристичної послуги та реалізації туристичного продукту.</p> <p>Основна тематика дисципліни:</p> <p>I. модуль. Організація харчування туристів</p> <p>II. модуль. Склад, подання та видача страв</p>
<p>Критерії контролю та оцінювання результатів навчання</p>	<p>Критерії та засоби оцінювання:</p> <p>Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, практичні заняття, а також виконання</p>

	<p>самостійних завдань. Контрольні заходи охоплюють поточний і підсумковий контроль.</p> <p>Перевірка та оцінювання знань студентів проводиться у таких формах:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оцінювання знань студента під час семінарських і практичних занять –20% 2. Поточний контроль – 20 % 3. Іспит – 60 %. <p>Іспит складається з трьох питань: по 20 балів за кожне.</p>
<p>Інші інформації про дисципліни (політика дисципліни, технічне та програмне забезпечення дисципліни тощо)</p>	<p>Відвідування навчальних занять обов'язкове, основні вимоги до студентів: активність на практичних заняттях, дедлайн, відпрацювання пропущених занять, допуск до підсумкового контролю;</p> <p>дотримання правил академічної доброчесності: самостійне виконання навчальних і контрольних завдань; правильне цитування з посиланням на автора, посилання на джерела інформації.</p> <p>Навчальні заняття проводяться в спеціалізованих кабінетах, обладнаних мультимедійними проекторами; в закладі забезпечено необмежений вільний доступ до інформаційних ресурсів.</p> <p>При дистанційній або змішаній формах навчання використовується інструментарій платформи Google Classroom</p> <p>Навчальні ресурси: презентації лекцій, плани практичних занять, методичні вказівки та практичні рекомендації до виконання завдань на сторінці курсу в Google Classroom, методичні рекомендації до підготовки і захисту творчих проєктів, виконання індивідуальних завдань і самостійної роботи.</p>
<p>Базова література навчальної дисципліни та інші інформаційні ресурси</p>	<p style="text-align: center;">Базова література.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. М. Мальська, О. Бордун - Організація та планування діяльності туристичних підприємств, Центр навчальної літератури, 2019 р. 2. І.М. Писаревський, С.О. Погасій, І.Б. Андренко, М.М. Покогодна, І.В. Сегеда - ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ . Підручник, Харків – 2018 р. <p style="text-align: center;">Додаткова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мальська М. П. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика : навч. посіб. / М. П. Мальська, О. Ю. Бордун. – К. : Центр навч. л-ри, 2012. – 248 с. 2. Мальська М. П. Організація туристичного обслуговування : підручник / М. П. Мальська, В. В. Худо, Ю. С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 275 с. 3. Мальська М. П. Туристичний бізнес : теорія та практика : навчальний посібник / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 424 с. 4. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. В. Худо. – 2-ге вид. перероб. і доп. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 368 с.

Интернет-ресурси

1. http://www.agr.unideb.hu/ebook/logisztika/a_vilg_felosztsa.htm
<http://www.vilagorokseg.hu/>
2. http://itthon.hu/site/upload/mtrt/Turizmus_Bulletin/02_01/P23.HTM.
3. neta.itthon.hu/download.php?docID=165
4. http://old.foldrajz.ttk.pte.hu/phd/phdkoord/nv/disszert/disszertacio_berghauer_nv.pdf