

**Силабус навчальної дисципліни**  
**«Організація обслуговування іноземних туристів»**

**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування

**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа

**Освітня програма:** Готельно-ресторанна справа

**Рівень вищої освіти:** перший (бакалаврський)

**Курс:** 2

**Семестр:** 3

<b>Факультет</b>	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
<b>Кафедра</b>	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Викладач(-і)</b>	<b>ПІБ:</b> Бербец Тетяна Миколаївна <b>Посада:</b> доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи <b>E-mail:</b> tetyana.berbets@udpu.edu.ua
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b>	<a href="https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=142">https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=142</a>
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
<b>Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години</b>	4/120
<b>Обсяг дисципліни (години) та види занять</b>	<b>Денна форма:</b> лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.) <b>Заочна форма:</b> лекції (8год.), практичні (8год.), самостійна робота (104год.)
<b>Політика дисципліни</b>	<b>Академічна доброчесність.</b> Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. <b>Відвідування занять.</b> Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. <b>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.</b> Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
<b>Що будемо вивчати?</b>	Дисципліна орієнтована на формування у здобувачів необхідного рівня теоретичної та практичної підготовки для використання у майбутній практичній діяльності знань про організацію обслуговування іноземних туристів, особливості складання меню включаючи їх національні страви, про організацію обслуговування груп іноземних туристів, про розрахунок зі споживачами за вибрану продукцію та про особливості приймання іноземних гостей у закладах готельного і ресторанного господарства
<b>Чому це треба вивчати?</b>	Метою дисципліни є формування компетентностей щодо особливостей організації обслуговування іноземних туристів у закладах готельного і ресторанного господарства, організації харчування іноземних туристів, складання меню з урахуванням етнічних страв, організації розміщення у готельних номерах.
<b>Яких результатів можна досягнути?</b>	Організувати процес обслуговування іноземних туристів у готельних та ресторанных закладах. Розробляти нове меню з врахуванням особливостей етнічних кухонь. Організувати розміщення іноземних туристів з урахуванням потреб та вподобань.
<b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b>	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. Здатність спілкуватися іноземною мовою. Здатність розробляти

	нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
<b>Зміст дисципліни</b>	Особливості організації обслуговування іноземних туристів. Організація харчування для індивідуальних та групових іноземних туристів. Обслуговування іноземних туристів по типу «шведського столу». Особливості розрахунку іноземних споживачів по кредитним карткам. Особливості складання меню для іноземних туристів з урахуванням національних кухонь. Розміщення іноземних туристів з урахуванням релігійного віросповідання. Організація послуг перевезення для іноземних туристів. Віртуальні екскурсії – нова можливість Інтернет-технологій.
<b>Обов'язкові завдання</b>	Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до екзамену (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	Основи гостинності. Іноземна мова. Економічна психологія. Самоменеджмент. Економічна етика і діловий етикет.
<b>Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, з0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02</a> (дата звернення: 14.09.2022).</li> <li>2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.</li> <li>3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.</li> <li>4. ГОСТ 30390-95 Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню. Загальні технічні умови.[Чинний від 1998-07-01] (Інформація та документація).</li> <li>5.Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник 3-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2016. 34с.</li> <li>6. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. К.: Центр учбової літератури. 2013. 304с.</li> <li>7. Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посібник. вид. 2-ге, допов. і виправлене. К. : Кондор, 2016. 390с.</li> <li>8. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.</li> <li>9. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.</li> <li>10. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227с. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. К.:НУХТ, 2014. 93с</li> <li>11. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред. А.А. Мазаракі. Київ: ЦУЛ, 2018. 307 с.</li> <li>12. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.</li> <li>13. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.</li> </ol>

	<p>14. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ: Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.</p> <p>15. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. Київ: Кондор, 2016. 250 с.</p>
<b>Поточний контроль</b>	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>
<b>Підсумковий контроль</b>	<p>Залік</p> <p>Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Т.М. Бербец