

## 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> Благополучна Анастасія Геннадіївна <b>Посада:</b> викладач-стажист кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи <b>E-mail:</b> a.h.blahopoluchna@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>	Теоретичну та практичну організацію обслуговування іноземних туристів, особливості складання меню включаючи їх національні страви, організацію обслуговування груп іноземних туристів, розрахунок зі споживачами за вибрану продукцію та особливості приймання іноземних гостей у закладах готельного і ресторанного господарства
<b>Чому це треба вивчати?</b>	Для 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>	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

<b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b>	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
<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>	1. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О. В. Новікова та ін. Харків: Світ Книг, 2020. 411 с. 2. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с. 3. Макогін З. Я. Міжнародний туризм: навчальний посібник / З. Я. Макогін. Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2018. 396 с. 4. Король О.Д. Міжнародні туристичні потоки: суспільно-географічні аспекти формування та геопросторовий розподіл: Монографія. Чернівці: Чернівецький національний університеті ім. Ю. Федьковича, 2018. 512 с. 5. Благополучна А.Г. Економічні втрати зриву туристичного сезону Комінтернівського району в умовах війни. Економічні горизонти. 2023. №1(23), С. 88-94. 6. Vlahopoluchna A., Liakhovska N., Povorozniuk I., Barvinok N. Haccp system in the restaurant industry. Sciences of Europe. Praha, Czech Republic, 2022. Vol. 1. № 91. P. 76-80. 7. Kyryliuk I., Povorozniuk I., Neshchadym L., Vlahopoluchna A., Lytvyn O. Development of Turkey's tourist industry in The convention of the covid-19 pandemic: Challenges and opportunities. Sciences of Europe, 2022. Vol. 2. No 88. P. 16-22.
<b>Поточний контроль</b>	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.
<b>Підсумковий контроль</b>	Залік 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.

Розробник

Анастасія БЛАГОПОЛУЧНА



