

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація послуг харчування

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Туризмознавство
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 242 Туризм
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Перший (бакалаврський) рівень
(назва ступеня вищої освіти)

Викладач к.е.н., доцент КУКЛІНА ТЕТЯНА СЕРГІЇВНА

м. Запоріжжя 2022

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Організація послуг харчування Обов'язкова
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Викладач	Кукліна Т.С., к.е.н., доцент, доцент кафедри
Контактна інформація викладача	7698403, телефон викладача 0509653932, 0965153981 E-mail викладача kuklinatatyana@gmail.com
Час і місце проведення навчальної дисципліни	згідно до розкладу занять - https://zp.edu.ua/node/7904 дистанційне навчання - https://moodle.zp.edu.ua/ відеоконференції на платформі Zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 884-981-5242. Код доступу 2022. (https://us04web.zoom.us/j/8849815242?pwd=BOCwiBDQO0KVFh6Rh9aCIA2BAdcpgA.1)
Обсяг дисципліни	Кількість годин – 120, кредитів – 4 кредити ЕКТС, розподіл годин: лекції – 14, лабораторні – 30, самостійна робота – 76 від контролю – залік
Консультації	Згідно з графіком консультацій - https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-takonsultaciya-3 Консультативна допомога студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій https://zp.edu.ua/node/7904 (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю); - відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 884-981-5242; - листування за допомогою електронної пошти kuklinatatyana@gmail.com (у форматі 24/7 кожного дня); - відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісі Viber (за графіком консультацій викладача); спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

2. Постреквізити навчальної дисципліни

Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Організація послуг харчування» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: навчальна практика, кваліфікаційна дипломна робота, атестація, крафтові технології.

3. Характеристика навчальної дисципліни

Харчування – це одна з базових потреб будь-якої людини. Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг громадського харчування. На сьогодні підприємства й мережі об'єднуються у громадські організації. Основними напрямками їхньої діяльності є проведення професійних, ресторанних ансамблів, навчання персоналу, створення фірмового стилю.

Загальні компетентності:

ЗК 3 – Здатність діяти соціально відповідально та свідомо до сприйняття культури та звичаїв інших країн і народів, толерантного ставлення до національних, расових, конфесійних відмінностей, здібність до міжкультурних комунікацій у туристичній сфері.

ЗК 5 – Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 14 – Здатність працювати в команді та автономно.

ЗК 16 – Здатність до організації підприємницької діяльності.

Спеціальні компетенції:

СК 1 – Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

СК 7 – Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.

СК 9 – Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних формажорних обставинах.

СК 12 – Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.

Програмні результати навчання:

ПРН 6 – Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН 7 – Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.

ПРН 13 – Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.

ПРН 14 – Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПРН 16 – Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН 23 – Сприяти становленню та розвитку інфраструктури внутрішнього ринку на засадах світових стандартів якості обслуговування.

4. Мета та завдання вивчення навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни – формування знань і умінь з аналізу виробництва та споживання ресторанних послуг у відповідності до міжнародних стандартів якості та гостинності; формування знань з раціональної організації послуг харчування, набуття практичних навичок щодо внутрішнього змісту.

Завдання: викласти теоретичні основи та методичні особливості організації послуг в ресторанних закладах; ознайомити студентів із сучасними методами формами обслуговування споживачів

5. Зміст та складові навчальної дисципліни

Тема	Вид заняття	Кількість годин	Розподіл балів
Кухні народів світу	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Підбір персоналу та його обов'язки	Лекція, Лабораторне	2 2	10
Матеріально-технічне забезпечення ресторану та охорона праці	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Підготовка до обслуговування відвідувачів	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Організація обслуговування відвідувачів у ресторані	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Обслуговування прийомів та банкетів	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Спеціальні послуги з організації обслуговування	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Оцінка персоналу	Лабораторне	4	10
Підсумковий модульний контроль	Залік	-	20

6. Самостійна робота

Сучасна освіта будується, насамперед, на формування у майбутніх спеціалістів у сфері туризму справи необхідних компетентностей, серед яких важливою є здатність до самостійної роботи, тому, під час вивчення курсу «Організація послуг харчування» поряд з аудиторними заняттями підвищена увага приділяється організації і проведенню самостійної роботи.

Метою самостійної роботи є активізація засвоєння студентами теоретичних знань, формування навичок творчого опрацювання навчального матеріалу для підготовки до

контрольних заходів та заступання у подальшій роботі. Самостійна робота студентів повинна стимулювати прагнення до наукового пошуку, створювати умови для професійного зростання та самовдосконалення.

Зміст самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.
3. Систематична підготовка до лабораторних занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).
4. Самостійна підготовка до поточного та підсумкового модульного контролю. Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою:

1. Управління проектами - <https://vumonline.ua/course/project-management/>
2. Працюйте розумніше, а не більше: управління часом для особистої та професійної продуктивності - <https://ru.coursera.org/learn/upravlinnya-chasom>

Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативно-правових актів. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до підсумкового контролю студентам рекомендується звертатись до першоджерел (міжнародних нормативно-правових актів, Конституції України, законів, наказів, інструкцій міністерств та інших нормативно-правових документів, державних та міжнародних стандартів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми. Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

Отримання навичок Soft Skills.

Рівень успіху вже давно перестав залежати тільки від того, наскільки добре фахівець виконує свої безпосередні обов'язки. Сьогодні не менш важливі й Soft Skills («м'які навички») - універсальні непрофесійні якості, які допомагають нам взаємодіяти між собою в команді, спільноті, громаді незалежно від сфери діяльності. Рекомендовані матеріали щодо отримання:

1. Soft Skills. М'які навички для успішної кар'єри майбутнього. ФММ КНУКіМ. Вебінар - https://www.youtube.com/watch?v=1jLZUY_ZIly.
2. Навчитися вчитися. Як запустити свій мозок на повну. Барбара Оаклі - <https://youtu.be/pEOsemOoR3M>.
3. Соціальне підприємництво: дизайн-мислення та невизначеність. ВУМонлайн - <https://vumonline.ua/course/social-entrepreneurship/>.
4. Побудова кар'єри. ВУМонлайн - <https://vumonline.ua/course/career-building/>.
5. Як не пустити податки на вітер. ВУМонлайн - <https://vumonline.ua/course/are-our-taxes-money-for-the-wind/>.

В умовах дії обставин непоборної сили рекомендовані такі курси з онлайн-освіти:

- Перша психологічна допомога в екстрених і кризових ситуаціях – <https://vumonline.ua/course/first-psychological-aid/>
- Формування соціальної поведінки людей з інвалідністю в критичних ситуаціях – <https://vumonline.ua/course/formation-of-social-behavior-of-people-with-disabilities-in-critical-situations/>

7. Індивідуальні завдання

Індивідуальні роботи не передбачені навчальним планом.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу в кожному семестрі, завдання наведено в moodle.zp.edu.ua.

8. Система та критерії оцінювання курсу

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен модуль оцінюється за 100-бальною шкалою.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (залік).

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Робота на лабораторних заняттях:

Під час занять студенти усно доповідають на питання, виконують розрахункові роботи, виконують певні завдання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 10 балів.

Критерії оцінки на лабораторному занятті (поточний контроль)

Бали	Критерії оцінки
10-8	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
7-6	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та лабораторних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
5	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань лабораторних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
4-3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання лабораторних занять, іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Якщо студент опосередковано відвідував лабораторні заняття, але брав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

А) Доповнення виступу:

2 бали – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

1 бал отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

Б) Суттєві запитання до доповідачів:

2 бали отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

1 бал отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

Самостійна робота студентів

Опрацювання тематики наведеної для самостійної роботи та використання отриманих знань під час виконання завдань дають змогу кожному студенту підвищити отриману оцінку за кожне лабораторне завдання.

РУБІЖНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення письмових контрольних робіт (тестів), які проводяться на окремому тижні під час заняття. Здобувач має змогу отримати додаткові бали до виконаних лабораторних завдань та підвищити загальну суму балів. Якщо здобувач виконав успішно всі наведені до рубіжного контролю завдання – він може не виконувати контрольну роботу/тести.

В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає рубіжний контроль.

Студент, який з різних обставин не виконав мінімум 5 завдань в семестрі не можуть бути допущені до заліку.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ.

Семестровий підсумковий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувача вищої освіти. Підсумковий модульний контроль знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно схеми. Розподіл балів, які отримують студенти спеціальності «Туризм» на лабораторних заняттях (max).

Таблиця набору балів за вивчення дисципліни

Поточне тестування та самостійна робота								залік	Сума
Змістовий модуль №3				Змістовий модуль № 4					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	20	100
10	10	10	10	10	10	10	10		

T1, T2 ... T8 – теми змістових модулів.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:

Два питання потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 10 балів за кожне питання). Максимальна кількість складає **10 балів**. При дистанційному навчанні використовуються тестові завдання. Тест складається з питань, які в сумі дають також 10 балів.

10 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

9-7 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

6-4 балів отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

3-1 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

0 балів отримують студенти, які недопущені або не з'явилися на залік.

Під час дистанційного навчання студенту пропонується виконання тестових завдань за весь курс навчання в системі дистанційного навчання університету.

9. Інформаційне забезпечення курсу

1. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

2. 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.

3. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.

4. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків : ХДУХТ, 2003.

5. Ресторанное дело. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/>

6. Ідеальний офіціант. [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.youtube.com/watch?v=e9QDUVnE_Ps

7. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309>

8. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>

9. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html

10. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень.

Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка».

Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- брати участь у контрольних заходах (поточний контроль, підсумковий контроль);
- будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)». Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо). Передбачається перезарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів, був слухачем курсів на дистанційних платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн.

Політика дедлайнів. Студент зобов'язаний дотримуватись крайніх термінів (певна дата для аудиторних видів робіт або час в системі дистанційного навчання), до яких має бути виконано певне завдання. За наявності поважних причин (інформація від деканату) студент має право на складання індивідуального графіку вивчення окремих тем дисципліни.

Політика академічної доброчесності. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право та суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації; використання достовірної інформації з офіційних джерел у проєктних завданнях.

Політика дотримання прав та обов'язків студентів. Права і обов'язки відображено у Положенні про організацію освітнього процесу в НУ «Запорізька політехніка», наказ ректора № 507 від 10.12.2021 р. (https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Nakaz_N507_vid_10.12.21.pdf).