

**Міністерство освіти і науки України**  
**Сумський національний аграрний університет**  
**Факультет агротехнологій та природокористування**  
**Кафедра туризму**


**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**  
**ОК 30. Організація ресторанного та готельного господарства**  
**(обов'язковий)**

Реалізується в межах освітньої програми: **«Туризм»**  
(назва)

за спеціальністю: **242 «Туризм»**  
(шифр, назва)

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Розробник:  А.В. Новікова, к.с.-г.н., старший викладач  
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри туризму	протокол № 13 від 20 червня 2024 р.
	<p>Завідувач кафедри <u></u> <u>О.В. Коваленко</u> (підпис) (прізвище, ініціали)</p>


Погоджено:

Гарант освітньої програми  О. В. Коваленко  
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма  О.М. Бакуменко  
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: *к.іст.н., доцент Євген А. І.*  
(ПІБ)



Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації  ((Н.М. Баранік))  
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 10.07. 2024 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Організація ресторанного та готельного господарства				
2.	Факультет/кафедра	Агротехнологій та природокористування / Туризму				
3.	Статус ОК	Обов'язковий				
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	ОП «Туризм» Спеціальність 242 «Туризм»				
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)					
6.	Рівень НРК	6 рівень				
7.	Семестр та тривалість вивчення	Дисципліна викладається протягом VII та VIII семестру (д.ф.н.) та IX семестру (з.ф.н.)				
8.	Кількість кредитів ЄКТС	7 кредитів (210 годин)				
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття) Денна / заочна форма навчання			Самостійна робота Денна / заочна форма навчання	
		Лекційні	Практичні (семінарські)	Лабораторні		
		VII семестр (д.ф.н.)	14/2	30/-	-	46/208
		VIII семестр	26/-	26/-	-	68/-
10.	Мова навчання	українська				
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Новікова Анна Віталіївна, к.с.-г.н., старший викладач кафедри туризму, кабінет 211e				
11.1	Контактна інформація	Ел. адреса: anovikova1208@gmail.com				
12.	Загальний опис освітнього компонента	Теоретична та практична підготовка студентів спеціальності «Туризм» щодо ознайомлення з організаційними та економічними аспектами діяльності підприємств й організацій готельно-ресторанної сфери.				
13.	Мета освітнього компонента	Вивчення різноманітних складових та особливостей функціонування закладів сфери обслуговування, а саме закладів харчування та закладів розміщення.				
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на вивченні таких дисциплін як: Основи туризмознавства, Міжнародний туризм, Організація анімаційної діяльності, Основи рекреації та курортної справи, а також є основою для: Правове регулювання туристичної діяльності, Туроперейтинг.				
15.	Політика академічної доброчесності	При виконанні практичних робіт, написанні модульних, атестаційних та екзаменаційних робіт студент обов'язково має дотримуватись правил академічної доброчесності. При виявленні фактів списування або академічної не доброчесності робота виконана студентом не зараховується.				
16.	Посилання на Moodle	<a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5103">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5103</a>				

## 2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

<b>Результати навчання за ОК:</b> Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	<b>Як оцінюється ПРН</b>
ПРН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.	Проведення модульного контролю. Індивідуальні завдання, презентації, доповіді. Уважна перевірка та аналіз виконаних завдань. Написання рефератів, есе, планів-конспектів з дисципліни. Іспит.
ПРН02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.	Проведення модульного контролю. Індивідуальні завдання, презентації, доповіді. Уважна перевірка та аналіз виконаних завдань. Написання рефератів, есе, планів-конспектів з дисципліни. Іспит.
ПРН06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.	Проведення модульного контролю. Індивідуальні завдання, презентації, доповіді. Уважна перевірка та аналіз виконаних завдань. Написання рефератів, есе, планів-конспектів з дисципліни. Іспит.
ПРН08. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.	Проведення модульного контролю. Індивідуальні завдання, презентації, доповіді. Уважна перевірка та аналіз виконаних завдань. Написання рефератів, есе, планів-конспектів з дисципліни. Іспит.
ПРН09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	Проведення модульного контролю. Індивідуальні завдання, презентації, доповіді. Уважна перевірка та аналіз виконаних завдань. Написання рефератів, есе, планів-конспектів з дисципліни. Іспит.
ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).	Проведення модульного контролю. Індивідуальні завдання, презентації, доповіді. Уважна перевірка та аналіз виконаних завдань. Написання рефератів, есе, планів-конспектів з дисципліни. Іспит.
ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.	Проведення модульного контролю. Індивідуальні завдання, презентації, доповіді. Уважна перевірка та аналіз виконаних завдань. Написання рефератів, есе, планів-конспектів з дисципліни. Іспит.
ПРН15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.	Проведення модульного контролю. Індивідуальні завдання, презентації, доповіді. Уважна перевірка та аналіз виконаних завдань. Написання рефератів, есе, планів-конспектів з дисципліни. Іспит.

### 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу. Денна / Заочна форма навчання			Рекомендована література	
	Аудиторна робота		Сам. робота		
	Лк	П.з / семін.з	Лаб з		
<b>VII семестр (д.ф.н.) та ІХ семестр (з.ф.н.)</b>					
<b>Тема 1. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.</b> 1.1. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. 1.2. Готель та готельні послуги: сутність понять, види та особливості. 1.3. Готельний продукт як комплекс послуг. 1.4. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні.	2/2	4		7/35	1, 2, 6, 12
<b>Тема 2. Еволюція основних форм підприємств індустрії гостинності.</b> 2.1. Основні етапи розвитку світової готельної індустрії. 2.2. Історія розвитку готельного господарства в Україні. 2.3. Сучасний стан розвитку готельного господарства в Україні.	2	6		7/34	1,2, 7, 9
<b>Тема 3. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства.</b> 3.1. Основні чинники типізації підприємств готельного господарства. 3.2. Особливості класифікації готельних підприємств.	2	4		8/35	1, 2, 3, 8, 9, 10
<b>Тема 4. Характеристика приміщень готельних підприємств.</b> 4.1. Склад приміщень готельних підприємств. 4.2. Громадські приміщення готелю. 4.3. Житлові приміщення.	2	6		8/34	1, 2, 3, 8, 9, 10
<b>Тема 5. Організація функціонування основних служб готелю.</b> 5.1. Технологічний (гостьовий) цикл обслуговування клієнтів у готелі. 5.2. Організація функціонування служби прийому та розміщення. 5.3. Організація та технологія функціонування служби housekeeping. 5.4. Організація функціонування служби безпеки в готелі.	4	4		8/35	3, 4, 5, 7
<b>Тема 6. Організація праці на підприємствах готельного господарства.</b> 6.1. Структура персоналу готельного підприємства. 6.2. Основи організації праці персоналу готельного підприємства.	2	6		8/35	1, 3, 5, 7, 9, 11
<b>Всього за VII семестр</b>	<b>14/2</b>	<b>30/-</b>		<b>46/208</b>	
<b>VIII семестр (д.ф.н.)</b>					
<b>Тема 7. Економічні аспекти функціонування готельних підприємств.</b> 7.1. Інвестиції у готельний бізнес й оцінка їх ефективності. 7.2. Експлуатаційна програма готельного підприємства.	4	4		11	1, 2, 3, 8, 10, 11



7.3. Показники оцінки діяльності готелю.					
<b>Тема 8. Класифікація закладів ресторанного господарства.</b> 8.1. Поняття ресторанного господарства. 8.2. Різновиди закладів ресторанного господарства.	4	4		11	2, 4, 6, 8, 10, 11
<b>Тема 9. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.</b> 9.1. Функціональні особливості приміщень. 9.2. Класифікація столового посуду та характеристика білизни.	4	4		11	1, 2, 6, 8, 9, 10
<b>Тема 10. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.</b> 10.1. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. 10.2. Призначення та особливості складання меню. 10.3. Організація обслуговування банкетів та прийомів. 10.4. Особливості обслуговування іноземних туристів.	6	6		11	4, 5, 7, 8
<b>Тема 11. Кадрове забезпечення закладів ресторанного господарства.</b> 11.1. Кадровий склад персоналу ресторанного підприємства. 11.2. Вимоги техніки безпеки щодо роботи персоналу ресторанного господарства.	4	4		12	1, 2, 3, 8, 9, 10
<b>Тема 12. Освіта та кар'єра в готельно-ресторанному бізнесі.</b> 12.1. Особливості професії, фахові компетенції та тенденції ринку праці. 12.2. Готельно-ресторанний бізнес у портретах видатних організаторів.	4	4		12	1, 2, 3, 8, 9, 12
<b>Всього за VIII семестр</b>	<b>26</b>	<b>26</b>		<b>68</b>	
<b>Всього за рік</b>	<b>40/2</b>	<b>56</b>		<b>114/208</b>	

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ПРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u> )	Кільк годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u> )	Кільк годин
ПРН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.	- проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій, проведення практичних робіт	12	- опрацювання незнайомих (нових) термінів, - опрацювання додаткового матеріалу за відповідними темами	14
ПРН02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та	- проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій та	12	- опрацювання додаткового матеріалу за відповідними темами, - аналіз проведеної роботи під час виконання практичних	15

туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.	практичних робіт		завдань та підготовка до захисту практичних робіт, - написання рефератів.	
ПРН06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.	- проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій, проведення практичних робіт	12	- опрацювання додаткового матеріалу за відповідними темами, - аналіз проведеної роботи під час виконання практичних завдань та підготовка до захисту практичних робіт, - написання рефератів.	14
ПРН08. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.	- проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій, проведення практичних робіт	12	- опрацювання додаткового матеріалу за відповідними темами, - аналіз проведеної роботи під час виконання практичних завдань та підготовка до захисту практичних робіт.	15
ПРН09. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	- проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій та практичних робіт	12	- опрацювання додаткового матеріалу за відповідними темами, - аналіз проведеної роботи під час виконання практичних завдань та підготовка до захисту практичних робіт, - написання рефератів та/або тез доповідей.	14
ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).	- проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій та практичних робіт	12	- опрацювання додаткового матеріалу за відповідними темами, аналіз проведеної роботи під час виконання практичних завдань та підготовка до захисту практичних робіт.	14
ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.	- проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій та практичних робіт	12	- опрацювання додаткового матеріалу за відповідними темами, - аналіз проведеної роботи під час виконання практичних завдань та підготовка до захисту практичних робіт, - написання рефератів та/або тез доповідей.	14
ПРН15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.	- проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій та практичних робіт	12	- опрацювання додаткового матеріалу за відповідними темами, аналіз проведеної роботи під час виконання практичних завдань та підготовка до захисту практичних робіт.	14
Всього годин		96		114



## 5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

### 5.1. Сумативне оцінювання

#### 5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
<b>VII семестр</b>			
1.	Практична робота 1. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.	12 балів /12%	До 2 тижня
2.	Практична робота 2. Еволюція основних форм підприємств індустрії гостинності.	12 балів /12%	До 5 тижня
3.	Практична робота 3. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства.	12 балів /12%	До 7 тижня
4.	Модульний контроль (тест множинного вибору)	14 балів/14%	До 8 тижня
5.	Практична робота 4. Характеристика приміщень готельних підприємств.	12 балів /12%	До 11 тижня
6.	Практична робота 5. Організація функціонування основних служб готелю.	12 балів /12%	До 13 тижня
7.	Практична робота 6. Організація праці на підприємствах готельного господарства.	12 балів /12%	До 15 тижня
8.	Модульний контроль (тест множинного вибору)	14 балів/14%	До 15 тижня
<b>VIII семестр</b>			
9.	Практична робота 7. Економічні аспекти функціонування готельних підприємств.	8 балів /8%	До 2 тижня
10.	Практична робота 8. Класифікація закладів ресторанного господарства.	8 балів /8%	До 5 тижня
11.	Практична робота 9. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.	8 балів /8%	До 7 тижня
12.	Модульний контроль (тест множинного вибору)	11 балів /11%	До 8 тижня
13.	Практична робота 10. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.	8 балів /8%	До 11 тижня
14.	Практична робота 11. Кадрове забезпечення закладів ресторанного господарства.	8 балів /8%	До 13 тижня
15.	Практична робота 12. Освіта та кар'єра в готельно-ресторанному бізнесі.	8 балів /8%	До 15 тижня
16.	Модульний контроль (тест множинного вибору)	11 балів /11%	До 15 тижня
17.	Іспит	30 балів /30%	В екзаменаційну сесію

#### 5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
<b>VII семестр</b>				
Практична робота до теми 1. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.	0 балів	1-5 балів	6-9 балів	10-12 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі

Практична робота до теми 2. Еволюція основних форм підприємств індустрії гостинності.	0 балів	1-5 балів	6-9 балів	10-12 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Практична робота до теми 3. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства.	0 балів	1-5 балів	6-9 балів	10-12 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Модульний контроль (тест множинного вибору)	0-3 бали	4-7 балів	8-10 балів	11-14 балів
	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест
Практична робота до теми 4. Характеристика приміщень готельних підприємств.	0 балів	1-5 бали	6-9 балів	10-12 балів
	Практична робота не виконана, або виконана неправильно	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Практична робота до теми 5. Характеристика приміщень готельних підприємств.	0 балів	1-5 бали	6-9 балів	10-12 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Практична робота до теми 6. Організація праці на підприємствах готельного господарства.	0 балів	1-5 бали	6-9 балів	10-12 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Модульний контроль (тест множинного вибору)	0-3 бали	4-7 балів	8-10 балів	11-14 балів
	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест
<b>VIII семестр</b>				
Практична робота до теми 7. Економічні аспекти функціонування готельних підприємств.	0 балів	1-3 бали	4-6 балів	7-8 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Практична	0 балів	1-3 бали	4-6 балів	7-8 балів

робота до теми 8. Класифікація закладів ресторанного господарства.	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Практична робота до теми 9. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.	0 балів	1-3 бали	4-6 балів	7-8 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Модульний контроль (тест множинного вибору)	0-3 бали	4-6 балів	7-9 балів	10-11 балів
	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест
Практична робота до теми 10. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.	0 балів	1-3 бали	4-6 балів	7-8 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Практична робота до теми 11. Кадрове забезпечення закладів ресторанного господарства.	0 балів	1-3 бали	4-6 балів	7-8 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Практична робота до теми 12. Освіта та кар'єра в готельно-ресторанному бізнесі.	0 балів	1-3 бали	4-6 балів	7-8 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Модульний контроль (тест множинного вибору)	0-3 балів	4-6 балів	7-9 балів	10-11 балів
	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест
Іспит	0-5 балів	6-16 балів	17-25 балів	26-30 балів
	Студент погано орієнтується в теоретичному матеріалі.	Студент недостатньо орієнтується в теор. матеріалі, відповіді мають значні помилки.	Студент достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі, помилки у відповідях не значні.	Студент гарно орієнтується в теоретичному матеріалі, відповідь повна і без, або майже без помилок

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
75-81	<b>C</b>		
69-74	<b>D</b>	задовільно	
60-68	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 5.2. Формативне оцінювання

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення кожної теми	Після завершення вивчення теми
2	Усні відповіді на окремі питання під час проведення лекцій та практичних робіт	Протягом всього семестру
3	Аналіз текстів за темами курсу опрацьованих студентом самостійно	Протягом всього семестру
4	Захист практичних робіт	Після здачі роботи
5	Проходження тестування з модульного контролю зі зворотнім зв'язком з викладачем.	Відповідно до графіка навчального процесу



## 6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

### 6.1 Основні джерела

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ : Інкос, 2017. 280 с.
2. Готельно-ресторанна справа : навч. посібник / Н. В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан, Н. Ю. Мардус, О. В. Мелень, Н. М. Побережна [та ін.]; ред. : проф. Якименко-Терещенко Н. В. ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2019. 404 с.
3. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова.. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
4. Круль Г. Я. Основи готельної справи. навч посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 367 с.
5. Луцяк В. В., Польова О. Л., Ставська Ю. В., Мостенська Т. Г. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанній справі: навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2019. 331 с.
6. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
7. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.
8. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
9. Організація готельного господарства : навчальний посіб. / за ред. О. М. Головки. Київ : Кондор, 2017. 337 с.
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. П'ятницької Н. О. – 3-е вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 584 с.
11. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
12. Україна на світовому ринку туристичних послуг: сучасний стан та перспективи розвитку / М. В. Сідоров, О. Є. Юрченко, С. О. Юрченко. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2018. 256 с.

### 6.2. Інші джерела

- Закон України «Про Туризм» № 324/95-вр від 11.02.2015
- ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» (чинний від 01.07.2004).
- ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» (чинний від 01.07.2004).
- ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (чинний від 01.07.2004).
- ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» (чинний від 01.10.2006).
- ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Від 01.07.04. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.
- ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
- ISO/TC No 606 Системи менеджменту якості. Вимоги.. ISO/TC No 607 Системи менеджменту якості. Настанови щодо поліпшення показників Інші Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг/ (Наказ Держтурадміністрації України No 19 від 16.03.04).
- Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. № 19. К., 2004.



**РЕЦЕНЗІЯ НА РОБОЧУ ПРОГРАМУ (СИЛАБУС)  
ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)	+		
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	+		

Член проєктної групи ОП «Туризм»:

(підпис)

Онопрієнко В. П.

(ІПІ)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	+		
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної	+		
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми	+		
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)	+		
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти	+		
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету	+		
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом	+		
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента	+		
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)	+		
Література є актуальною	+		
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти	+		

Рецензент (викладач кафедри туризму)

(підпис)

Єшук Л. І.

(ІПІ)