**Міністерство освіти і науки України**

**Національний технічний університет**

**«Дніпровська політехніка»**

Кафедра туризму та економіки підприємства

|  |  |
| --- | --- |
|  | **«ЗАТВЕРДЖЕНО»** завідувачка кафедри  Шаповал В.М.  «26» \_\_серпня \_ 2021 року |

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Організація розміщення та харчування туристів»**

|  |  |
| --- | --- |
| Галузь знань …………….… | 05, 07, 24, 29 |
| Спеціальність ……………... | 051, 071, 072, 242, 291 |
| Освітній рівень……………. | Перший (бакалаврський) |
| Освітня програма …………. | - |
| Статус ……………………… | вибіркова |
| Загальний обсяг ..…………. | 4 кредитів ЄКТС (120 годин) |
| Форма підсумкового контролю ………………….. | залік |
| Термін викладання ……….. | 4-й семестр, 7 чверть |
| Мова викладання ……………. | українська |

Викладач: доц. Бондаренко Л.А.

Пролонговано: на 20\_\_/20\_\_ н.р. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) «\_\_»\_\_\_ 20\_\_р.

(підпис, ПІБ, дата)

на 20\_\_/20\_\_ н.р. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) «\_\_»\_\_\_ 20\_\_р.

(підпис, ПІБ, дата)

Дніпро

НТУ «ДП»

2021

Робоча програма навчальної дисципліни **«**Організація розміщення та харчування туристів» для бакалаврів освітньо-професійної програми «Туризм»спеціальності 242Туризм / Нац. техн. ун-т. «Дніпровська політехніка», каф. туризму та економіки підприємства. – Д.: НТУ «ДП», 2021. – 16 с.

Розробники:

– Т.В. Герасименко доцент, кандидат геологічних наук, доцент кафедри туризму та економіки підприємства;

– Л.А. Бондаренко, доцент, кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та економіки підприємства.

Робоча програма регламентує:

* мету дисципліни;
* дисциплінарні результати навчання, сформовані на основі трансформації очікуваних результатів навчання освітньої програми;
* базові дисципліни;
* обсяг і розподіл за формами організації освітнього процесу та видами навчальних занять;
* програму дисципліни (тематичний план за видами навчальних занять);
* алгоритм оцінювання рівня досягнення дисциплінарних результатів навчання (шкали, засоби, процедури та критерії оцінювання);
* інструменти, обладнання та програмне забезпечення;
* рекомендовані джерела інформації.

Робоча програма призначена для реалізації компетентнісного підходу під час планування освітнього процесу, викладання дисципліни, підготовки студентів до контрольних заходів, контролю провадження освітньої діяльності, внутрішнього та зовнішнього контролю забезпечення якості вищої освіти, акредитації освітніх програм у межах спеціальності.

Погоджено рішенням науково-методичної комісії спеціальності 242 Туризм (протокол № 3 від 02.07.2021 р.).

**ЗМІСТ**

[1 МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ 4](#_Toc34660486)

[2 ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ 4](#_Toc34660487)

[3 БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ 5](#_Toc34660488)

[4 ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ 5](#_Toc34660489)

[5 ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ 6](#_Toc34660490)

[6 ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ 9](#_Toc34660491)

[6.1 Шкали 9](#_Toc34660492)

[6.2 Засоби та процедури 9](#_Toc34660493)

[6.3 Критерії 10](#_Toc34660494)

[7 ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ 14](#_Toc34660495)

[8 РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ 14](#_Toc34660496)

**1 МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИЦИПЛІНИ**

# 

Робоча програма вибіркової дисципліни складена з врахуванням освітньо-професійної програми «Туризм» Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» спеціальності 242 Туризм для студентів 2021 року вступу.

# Метою навчальної дисципліни «Організація розміщення та харчування турситів» є здобуття глибокі теоретичні знання та набути практичних навичок застосування методів, техніки й інструментарію організації готельно-ресторанного господарства задля розробки ефективного процесу обслуговування клієнтів та прийняття оптимальних організаційних і управлінських рішень в готельно-ресторанному бізнесі стосовно конкретних потреб.

# **2 ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

| **Дисциплінарні результати навчання (ДРН)** | |
| --- | --- |
| **шифр ДРН** | **Зміст** |
| ДРП-1 | Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства з готельно-ресторанного обслуговування туристів |
| ДПР-2 | Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення національних і міжнародних стандартів з готельно-ресторанного обслуговування туристів |
| ДПР-3 | Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації готельно-ресторанного обслуговування туристів |
| ДПР-4 | Застосовувати у практичній діяльності технології готельно-ресторанного обслуговування туристів |
| ДПР-5 | Розуміти принципи і процеси організації роботи готельно-ресторанного господарства та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна) |
| ДПР-6 | Розуміти технологію організації роботи готельно-ресторанного господарства та окремих його підсистем |

# 

# **3 БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ**

| **Назва дисципліни** | **Здобуті результати навчання** |
| --- | --- |
| Б6«Організація туристичної діяльності» | Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів |
| Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт |
| Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки |
| Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб’єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем |
| Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг |
| Встановлювати зв’язки з експертами туристичної та інших галузей |
| Б4 «Економіка туристичної діяльності» | Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території |
| Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт |
| Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки |
| Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб’єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем |

# **4 ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид навчальних занять** | **Обсяг**, *години* | **Розподіл за формами навчання***, години* | | | | | |
| **денна** | | **вечірня** | | **заочна** | |
| аудиторні заняття | самостійна робота | аудиторні заняття | самостійна робота | аудиторні заняття | самостійна робота |
| лекційні | 60 | 18 | 42 |  |  | 6 | 54 |
| практичні | 60 | 18 | 42 |  |  | 4 | 56 |
| лабораторні |  |  |  |  |  |  |  |
| контрольні заходи |  |  |  |  |  |  |  |
| РАЗОМ | 120 | 36 | 84 |  |  | 10 | 110 |

# 

# **5 ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ**

| **Шифри**  **ДРН** | **Види та тематика навчальних занять** | **Обсяг складових,** *години* |
| --- | --- | --- |
|  | **ЛЕКЦІЇ** | **60** |
| ДРН-1  ДРН-2 | Тема 1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ  1.1 Документація в роботі готельних підприємств, її види  1.2 Правила надання готельних послуг | 3 |
| ДРН-3  ДРН-4 | Тема 2. ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ТИПІЗАЦІЮ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА  2.1 Основні принципи типології  2.2 Ознаки типології | 3 |
| ДРН-3  ДРН-4 | Тема 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ ТИПІВ ЗАСОБІВ РОЗМІЩЕННЯ  3.1 Характеристика закладів розміщення готельного типу  3.2 Характеристика закладів розміщення для автотуристів  3.3 Характеристика закладів розміщення водного туризму | 3 |
| ДРН-3  ДРН-4 | Тема 4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ДЛЯ ВІДПОЧИНКУ  4.1 Характеристика готелів для екскурсійного туризму  4.2 Характеристика підприємств розміщення по типу таймшер, кономініум  4.3 Характеристика спеціалізованих готелів | 4 |
| ДРН-5  ДРН-6 | Тема 5. ФУНКЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ В ПІДПРИЄМСТВІ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВ  5.1 Основні типи планування в готелях  5.2 Головні типи приміщень  5.3 Функціональна організація адміністративно-господарських приміщень в готелях | 4 |
| ДРН-5  ДРН-6 | Тема 6. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ ЖИТЛОВОЇ ГРУПИ  6.1 Організація житлового поверху в готелях  6.2 Планування та функціональна організація житлового номеру в готелях  6.3 Організація приміщень вестибюльної групи  6.4 Функціональна та планувальна організація приміщень громадського призначення | 4 |
| ДРН-1  ДРН-2 | Тема 7. АРХІТЕКТУРА ТА ІНТЕР’ЄР В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ  7.1 Чинники формування архітектурних типів готелів  7.2 Історія розвитку інтер’єру | 4 |
| ДРН-5  ДРН-6 | Тема 8. ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНИХ СЛУЖБ  8.1 Підходи до класифікації служб і відділів готельних комплексів  8.2 Склад і функції готельних служб  8.3 Організація та функції адміністративно-управлінської служби  8.4 Організація і функції фінансово-комерційної служби | 4 |
| ДРН-5  ДРН-6 | Тема 9. ОРГАНІЗАЦІЯ І ТЕХНОЛОГІЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ СЛУЖБИ ПРИЙОМУ І РОЗМІЩЕННЯ  9.1 Організація і технологія обслуговування гостей службою бронювання  9.2 Організація і технологія обслуговування гостей службою прийому і розміщення | 4 |
| ДРН-5  ДРН-6 | Тема 10. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СЛУЖБИ НОМЕРНОГО ФОНДУ  10.1 Організаційно-функціонувальна структура номерного фонду  10.2 Персонал служби номерного фонду  10.3 Організація роботи білизняної | 3 |
| ДРН-1  ДРН-2 | Тема 11. МАТЕРІАЛЬНА БАЗА І СТАНДАРТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ В НОМЕРАХ  11.1 Матеріальна база номерного фонду  11.2 Обслуговування іноземних гостей та VIP персон  11.3 Використання електронних замкових систем у готелях | 3 |
| ДРН-3  ДРН-4 | Тема 12. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО І МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ  12.1 Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами  12.2 Джерела постачання та постачальники продуктів  12.3 Організація постачання | 3 |
|  | Тема 13. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ В ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА  13.1 Організація праці в підприємствах готельного господарства  13.2 Характеристика основних груп працівників підприємства готельного господарства  13.3 Організація і управління службою харчування у готелях | 3 |
| ДРН-5  ДРН-6 | Тема 14. ОСНОВИ ОПЕРАТИВНОГО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА  14.1 Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства  14.2 Поняття «меню». Види меню та їх характеристика  14.3 Нормативно-технічна та технологічна документація | 3 |
| ДРН-5  ДРН-6 | Тема 15. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА МЕТОДІВ І ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ  15.1 Класифікація методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства  15.2 Характеристика методів обслуговування. Характеристика форм самообслуговування  15.3 Характеристика форм самообслуговування. Класифікація форм обслуговування офіціантами. Характеристика форм обслуговування офіціантами  15.4 Вимоги до окремих посад та професій обслуговуючого персоналу (метрдотель, бармен, гардеробник, швейцар, сомельє) | 3 |
| ДРН-1  ДРН-2 | Тема 16. ОПТИМАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАННОГО ЗАЛУ. ТЕХНОЛГІЧНИЙ ПРОЦЕСОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У РЕСТОРАНІ  16.1 Психологія гостя. Зустріч і розміщення споживачів  16.2 Ринкова концепція ресторанного закладу. Прийом та оформлення замовлення. Виконання замовлення. Розрахунок зі споживачем  16.3 Специфіка обслуговування дипломатичного прийому | 3 |
| ДРН-3  ДРН-4 | Тема 17. ОСНОВИ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У РЕСТОРАНІ  17.1 Основні елементи обслуговування в ресторанах  17.3 Правила та техніка подавання перших страв  17.4 Правила та техніка подавання других страв  17.5 Особливості подавання солодких страв  17.6 Правила та техніка подавання гарячих та холодних напоїв | 3 |
| ДРН-3  ДРН-4 | Тема 18. КЕЙТЕРІНГ ЯК СКЛАДОВА БІЗНЕСУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ  18.1 Поняття «кейтерінг». Види кейтерінгу та їх характеристика  18.2 Поняття «фьюжн». Кухня – фьюжн  18.3 Поняття «молекулярна кулінарія»  18.4 Новітні методи оформлення страв. Новітні технології в ресторанному господарстві  18.5 Гастротури. Поняття. Види | 3 |
|  | **ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ** | **60** |
| ДРН-1  ДРН-2  ДРН-3  ДРН-4  ДРН-5  ДРН-6 | Тема 1, 2. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ. ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ТИПІЗАЦІЮ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА. | 4 |
| Тема 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ ТИПІВ ЗАСОБІВ РОЗМІЩЕННЯ | 4 |
| Тема 4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ДЛЯ ВІДПОЧИНКУ | 4 |
| Тема 5, 7. ФУНКЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ В ПІДПРИЄМСТВІ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВ. АРХІТЕКТУРА ТА ІНТЕР’ЄР В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ | 6 |
| Тема 6, 8, 9. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ ЖИТЛОВОЇ ГРУПИ. ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНИХ СЛУЖБ | 6 |
| Тема 10. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СЛУЖБИ НОМЕРНОГО ФОНДУ. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО І МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ В ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА | 4 |
| Тема 11. МАТЕРІАЛЬНА БАЗА І СТАНДАРТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ В НОМЕРАХ | 4 |
| Тема 12. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО І МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ | 4 |
| Тема 13. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ В ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА | 4 |
| Тема 14. ОСНОВИ ОПЕРАТИВНОГО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. | 4 |
| Тема 15. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА МЕТОДІВ І ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ | 4 |
| Тема 16. ОПТИМАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАННОГО ЗАЛУ. | 4 |
| Тема 17. ТЕХНОЛГІЧНИЙ ПРОЦЕС ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У РЕСТОРАНІ | 4 |
| Тема 18. ОСНОВИ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У РЕСТОРАНІ | 4 |
| **РАЗОМ** | | **120** |

6 ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Сертифікація досягнень студентів здійснюється за допомогою прозорих процедур, що ґрунтуються на об’єктивних критеріях відповідно до Положення університету «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти».

Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання студента за дисципліною.

6.1 Шкали

Оцінювання навчальних досягнень студентів НТУ «ДП» здійснюється за рейтинговою (100-бальною) таінституційною шкалами. Остання необхідна (за офіційною відсутністю національної шкали) для конвертації (переведення) оцінок мобільних студентів.

***Шкали оцінювання навчальних досягнень студентів НТУ «ДП»***

|  |  |
| --- | --- |
| **Рейтингова** | **Інституційна** |
| 90…100 | відмінно / Excellent |
| 74…89 | добре / Good |
| 60…73 | задовільно / Satisfactory |
| 0…59 | незадовільно / Fail |

Кредити навчальної дисципліни зараховуються, якщо студент отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації відповідно до Положення про організацію освітнього процесуНТУ «ДП».

6.2 Засоби та процедури

Зміст засобів діагностики спрямовано на контроль рівня сформованості знань, умінь, комунікації, автономності та відповідальності студента за вимогами НРК до 6-го кваліфікаційного рівняпід час демонстрації регламентованих робочою програмою результатів навчання.

Студент на контрольних заходахмає виконувати завдання, орієнтовані виключно на демонстрацію дисциплінарних результатів навчання (розділ 2).

Засоби діагностики, що надаються студентам на контрольних заходах у вигляді завдань для поточного та підсумкового контролю, формуються шляхом конкретизації вихідних даних та способу демонстрації дисциплінарних результатів навчання.

Засоби діагностики (контрольні завдання) для поточного та підсумкового контролю дисципліни затверджуються кафедрою.

Види засобів діагностики та процедур оцінювання для поточного та підсумкового контролю дисципліни подано нижче.

***Засоби діагностики та процедури оцінювання***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ** | | | **ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ** | |
| **навчальне заняття** | **засоби діагностики** | **процедури** | **засоби діагностики** | **процедури** |
| лекції | контрольні завдання за кожною темою | виконання завдання під час лекцій | комплексна контрольна робота (ККР) | визначення середньозваженого результату поточних контролів;  виконання ККР під час екзаменуза бажанням студента |
| Практичні заняття | домашні завдання | виконання завдань під час самостійної роботи |

Під час поточного контролю лекційні заняття оцінюються шляхом визначення якості виконання контрольних конкретизованих завдань. Практичнізаняття оцінюються якістю виконання індивідуального завдання.

Якщо зміст певного виду занять підпорядковано декільком складовим, то інтегральне значення оцінки може визначатися з урахуванням вагових коефіцієнтів, що встановлюються викладачем.

За наявності рівня результатів поточних контролів з усіх видів навчальних занять не менше 60 балів, підсумковий контроль здійснюється без участі студента шляхом визначення середньозваженого значення поточних оцінок.

Незалежно від результатів поточного контролю кожен студент під час екзаменумає право виконувати ККР, яка містить завдання, що охоплюють ключові дисциплінарні результати навчання.

Кількість конкретизованих завдань ККРповиннавідповідати відведеному часу на виконання. Кількість варіантів ККР має забезпечити індивідуалізацію завдання.

Значення оцінки за виконання ККРвизначається середньою оцінкою складових (конкретизованих завдань) і є остаточним.

Інтегральне значення оцінки виконання ККРможе визначатися з урахуванням вагових коефіцієнтів, що встановлюється кафедрою для кожної складової опису кваліфікаційного рівня НРК.

6.3 Критерії

Реальні результати навчання студентаідентифікуються та вимірюються відносно очікуваних під час контрольних заходів за допомогою критеріїв, що описують дії студента для демонстрації досягнення результатів навчання.

Для оцінювання виконання контрольних завдань під час поточного контролю лекційних і практичних занять в якості критерію використовується коефіцієнт засвоєння, що автоматично адаптує показник оцінки до рейтингової шкали:

О*i* = 100 *a/m*,

де *a* – число правильних відповідей або виконаних суттєвих операцій відповідно до еталону рішення; *m* – загальна кількість запитань або суттєвих операцій еталону.

Індивідуальні завдання та комплексні контрольні роботи оцінюються експертно за допомогою критеріїв, що характеризують співвідношення вимог до рівня компетентностей і показників оцінки за рейтинговою шкалою.

Зміст критеріїв спирається на компетентністні характеристики, визначені НРК для бакалаврського рівня вищої освіти (подано нижче).

Загальні критерії досягнення результатів навчання наводяться відповідно до «ПОЛОЖЕННЯ про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти (із змінами та доповненнями, затвердженими Вченою радою НТУ «Дніпровська політехніка» від 18.09.2018; від 11.12.2018)» та Національної рамки кваліфікацій (постанова КМ зі змінами від 25.06.2020 № 519)для рівня вищої світи 6-го (бакалаврського)рівня.

***Загальні критерії досягнення результатів навчання для 6-гокваліфікаційного рівня за НРК***

| **Опис кваліфікаційного рівня** | | **Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії** | **Показник**  **оцінки** | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Знання*** | | | | |
| * концептуальні наукові та практичні знання, критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері професійної діяльності та/або навчання | | Відповідь відмінна – правильна, обґрунтована, осмислена. Характеризує наявність:   * концептуальних знань; * високого ступеню володіння станом питання; * критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності | 95-100 | |
| Відповідь містить негрубі помилки або описки | 90-94 | |
| Відповідь правильна, але має певні неточності | 85-89 | |
| Відповідь правильна, але має певні неточності й недостатньо обґрунтована | 80-84 | |
| Відповідь правильна, але має певні неточності, недостатньо обґрунтована та осмислена | 74-79 | |
| Відповідь фрагментарна | 70-73 | |
| Відповідь демонструє нечіткі уявлення студента про об'єкт вивчення | 65-69 | |
| Рівень знань мінімально задовільний | 60-64 | |
| Рівень знань незадовільний | <60 | |
| ***Уміння/навички*** | | | | |
| * поглиблені когнітивні та практичні уміння/навички, майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв’язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері професійної діяльності або навчання | Відповідь характеризує уміння:   * виявляти проблеми; * формулювати гіпотези; * розв'язувати проблеми; * обирати адекватні методи та інструментальні засоби; * збирати та логічно й зрозуміло інтерпретувати інформацію; * використовувати інноваційні підходи до розв’язання завдання | | 95-100 | |
| Відповідь характеризує уміння***/***навички застосовувати знання в практичній діяльності з негрубими помилками | | 90-94 | |
| Відповідь характеризує уміння***/***навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації однієї вимоги | | 85-89 | |
| Відповідь характеризує уміння***/***навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації двох вимог | | 80-84 | |
| Відповідь характеризує уміння***/***навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації трьох вимог | | 74-79 | |
| Відповідь характеризує уміння***/***навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації чотирьох вимог | | 70-73 | |
| Відповідь характеризує уміння***/***навички застосовувати знання в практичній діяльності при виконанні завдань за зразком | | 65-69 | |
| Відповідь характеризує уміння***/***навички застосовувати знання при виконанні завдань за зразком, але з неточностями | | 60-64 | |
| рівень умінь/навичок незадовільний | | <60 | |
| ***Комунікація*** | | | | |
| * донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень, власного досвіду та аргументації; * збір, інтерпретація та застосування даних; * спілкування з професійних питань, у тому числі іноземною мовою, усно та письмово | Вільне володіння проблематикою галузі.  Зрозумілість відповіді (доповіді). Мова:   * правильна; * чиста; * ясна; * точна; * логічна; * виразна; * лаконічна.   Комунікаційна стратегія:   * послідовний і несуперечливий розвиток думки; * наявність логічних власних суджень; * доречна аргументації та її відповідність відстоюваним положенням; * правильна структура відповіді (доповіді); * правильність відповідей на запитання; * доречна техніка відповідей на запитання; * здатність робити висновки та формулювати пропозиції | | 95-100 | |
| Достатнє володіння проблематикою галузі з незначними хибами.  Достатня зрозумілість відповіді (доповіді) з незначними хибами.  Доречна комунікаційна стратегія з незначними хибами | | 90-94 | |
| Добре володіння проблематикою галузі.  Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано три вимоги) | | 85-89 | |
| Добре володіння проблематикою галузі.  Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано чотири вимоги) | | 80-84 | |
| Добре володіння проблематикою галузі.  Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано п’ять вимог) | | 74-79 | |
| Задовільне володіння проблематикою галузі.  Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано сім вимог) | | 70-73 | |
| Часткове володіння проблематикою галузі.  Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано дев’ять вимог) | | 65-69 | |
| Фрагментарне володіння проблематикою галузі.  Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано 10 вимог) | | 60-64 | |
| Рівень комунікації незадовільний | | <60 | |
| ***Відповідальність і автономія*** | | | | |
| * управління складною технічною або професійною діяльністю чи проектами; * спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних робочих та/або навчальних контекстах; * формування суджень, що враховують соціальні, наукові та етичні аспекти; * організація та керівництво професійним розвитком осіб та груп; * здатність продовжувати навчання із значним ступенем автономії | Відмінне володіння компетенціями менеджменту особистості, орієнтованих на:  1) управління комплексними проектами, що передбачає:   * дослідницький характер навчальної діяльності, позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особисту позицію; * здатність до роботи в команді; * контроль власних дій;   2) відповідальність за прийняття рішень в непередбачуваних умовах, що включає:   * обґрунтування власних рішень положеннями нормативної бази галузевого та державного рівнів; * самостійність під час виконання поставлених завдань; * ініціативу в обговоренні проблем; * відповідальність за взаємовідносини;   3) відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб, що передбачає:   * використання професійно-орієнтовних навичок; * використання доказів із самостійною і правильною аргументацією; * володіння всіма видами навчальної діяльності;   4) здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності, що передбачає:   * ступінь володіння фундаментальними знаннями; * самостійність оцінних суджень; * високий рівень сформованості загальнонавчальних умінь і навичок; * самостійний пошук та аналіз джерел інформації | | | 95-100 |
| Упевнене володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано дві вимоги) | | | 90-94 |
| Добре володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано три вимоги) | | | 85-89 |
| Добре володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано чотири вимоги) | | | 80-84 |
| Добре володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано шість вимог) | | | 74-79 |
| Задовільне володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано сім вимог) | | | 70-73 |
| Задовільне володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано вісім вимог) | | | 65-69 |
| Рівень відповідальності і автономії фрагментарний | | | 60-64 |
| Рівень відповідальності і автономії незадовільний | | | <60 |

# **7 ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

На навчальних заняттях студенти повинні мати: ґаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; Zoom; інстальований на ПК та /або мобільних ґаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти на Office365

# **8 РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**

**Нормативні**

1. ГОСТ 28681.2-95 Межгосударственный стандарт. Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов // Правове регулювання туристичної діяльності в Україні : збірн. норм.-прав. актів / під заг. ред. проф. В. К. Федорченка. – К. : Юрінком Інтер, 2002.
2. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. (чинний від 01.07.2004).
3. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. (чинний від 01.07.2004).
4. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення (чинний від 01.10.2006).
5. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004 № 19.

**Основні**

1. Туризм і готельне господарство : підручник / О. А. Агєєва, Д. Н. Акуленок, Н. М. Васильєв, Ю. Л. Васянін, М. А. Жукова. – М. : Екмос, 2004. – 400 с/
2. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С. И. Байлик. – 2-е изд. – К. : Дакор, 2009. – 368 с.
3. Банько В. К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : навч. посіб. / В. К. Банько. – 2-ге вид., перероб. та доп. – Д. : Акор, 2008. – 328 с.
4. Бойко М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 494 с.
5. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес / В. В. Бородина. – М. : Кн. мир, 2003. – 267 с.

**Допоміжні**

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова; Київський ун-т туризму, економіки і права. – К. : Знання України, 2002. – 360 с.
2. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібник / Л. Г. Агафонова. – Київ : Знання України, 2002. – 32 с.
3. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підручник / В. В. Архіпов. – Київ : Вища школа, 2008. – 346 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. – Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
5. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – Київ : Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
6. Анисимов В. М. Кадровая служба и управление персоналом организации : практическое пособие кадровика / В. М. Анисимов. – М. : Экономика, 2003. – 703 с.
7. Організація і технологія надання послуг : навч. посібник / за ред. В. В. Апоніна. – К. : Видавничий центр «Академія», 2006. – 311 с.
8. Білик Е. В. Сучасна енциклопедія етикету: 1000 правил і корисних порад / Е. В. Білик. – Донецьк : TOB ВКФ «БАО», 2005.
9. Бойцова М. Усе про облік та організацію готельного бізнесу / М. Бойцова, О. Піроженко. – Харків : Фактор, 2005. – 232 с.
10. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородина. – М. : Книжный мир, 2001. – 165 с.
11. Бочелюк В. Й. Дозвіллєзнавство : навчальний посібник / В. Й. Бочелюк, В. В. Бочелюк. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 208 с.
12. Браймер Р. А. Основы управления в индустрии гостеприимства : пер. с англ. / Р. А. Браймер. – М. : Аспект Пресс, 1995.
13. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2003. – 348 с.
14. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посібник / Л. П. Дядечко. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 224 с.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація готельно-ресторанного господарства»

для бакалаврів освітньо-професійної програми «Туризм»

зіспеціальності 242Туризм

Розробники:

Тетяна Володимирівна Герасименко

Людмила Анатоліївна Бондаренко

В редакції авторів

Підготовлено до виходу в світ

у Національному технічному університеті

«Дніпровська політехніка».

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1842

49005, м. Дніпро, просп. Д. Яворницького, 19