



Силабус навчальної дисципліни
«ОРГАНІЗАЦІЯ ЕКСКУРСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ»

Спеціальність	242 "Туризм і рекреація"
Освітня програма	«Туризм»
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	2 курс, 2 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 24 год. Практичні – 24 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма підсумкового контролю	Іспит
Кафедра	Туризму, проспект Науки 9-А, м. Харків, 1-ий корпус, ауд. 316. Тел. 38(057)758-77-26 (дод. 451) http://tourism.hneu.edu.ua
Викладач	Ахмедова Олена Олегівна, доцент кафедри туризму, кандидат наук з державного управління
Контактна інформація викладача	yelena.akhmedova@hneu.net
Дні занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять (http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/schedule?employee=42283) Практичні: згідно діючого розкладу занять (http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/schedule?employee=422837)
Консультації	На кафедрі туризму, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
Метою навчальної дисципліни є формування у студентів теоретичних, професійних знань та практичних навичок та компетенцій для самостійного планування та організації екскурсійних заходів; ефективно проектувати та проводити екскурсії; надавати екскурсійні послуги найвищого рівня відповідно до сучасних вимог розвитку туризму та культурного середовища.	
Передумови для навчання	
Всесвітня історія, Українська мова, Іноземна мова, Географія туризму	
Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Теорія та історія екскурсійної діяльності	
Тема 1. Основи екскурсійної справи, історія, етапи розвитку в Україні та світі	
Тема 2. Екскурсія: сутність, функції, ознаки	
Тема 3. Види та зміст екскурсії	
Тема 4. Показ та розповідь в екскурсії: співвідношення між ними	
Змістовий модуль 2. Технологія створення екскурсії, методи та прийоми проведення екскурсії	
Тема 5. Методика підготовки нової екскурсії	
Тема 6. Методика проведення екскурсії. Методичні прийоми показу та розповіді	
Тема 7. Організація екскурсійних послуг на туристично-екскурсійних підприємствах	
Змістовий модуль 3. Професійні навички екскурсовода	
Тема 8. Професійні вимоги, складові професії	
Тема 9. Диференційований підхід до екскурсійного обслуговування. Особливості проведення різних видів екскурсій	
Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни	
Для опанування навчальної дисципліни необхідним є використання мультимедійних засобів	



Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	РНПД, Технологічна карта, лекції, завдання для лабораторних занять, інформаційні матеріали, завдання для перевірки знань. (https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=3050)
Система оцінювання результатів навчання Система оцінювання включає поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних та практичних й оцінюється сумою набраних балів; підсумковий модульний контроль, що проводиться у формі письмової контрольної роботи. В процесі поточного контролю студенти мають отримати накопичувально не менше 35 балів для допуску до іспиту. Іспит здійснюється у письмовій формі за екзаменаційними білетами. Відповіді студентів оцінюються за максимальною кількістю балів – 40. Більш детальна інформація наведена у технологічній карті навчальної дисципліни.	
Політики навчальної дисципліни Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи <i>Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни (http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/24656).</i>	

Силабус затверджено на засіданні кафедри «27» березня 2023 р. Протокол № 13



Силабус навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Спеціальність	242 «Туризм»
Освітня програма	«Туризм»
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	Базова
Мова викладання	Українська, англійська
Курс / семестр	3 курс, 6 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 12 год. Практичні – 12 год. Самостійна робота – 66 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Кафедра	Туризму, проспект Науки 9-А, м. Харків, 1-ий корпус, ауд. 316. Тел. 38(057)758-77-26 (дод. 451) http://tourism.hneu.edu.ua
Викладач	Ахмедова Олена Олегівна, доцент кафедри туризму, кандидат наук з державного управління
Контактна інформація викладача	yelena.akhmedova@hneu.net
Дні занять	Лекція згідно діючого розкладу Практика: згідно діючого розкладу занять
Консультації	На кафедрі туризму, очні, відповідно до графік консультацій, індивідуальні, чат в ПНС

Метою вивчення дисципліни є формування системи теоретичних знань та практичних навичок щодо процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; також організації обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місця відпочинку, на пасажирському транспорті, туристів в закладах ресторанного господарства.

Передумови для навчання

Основи туристичної діяльності; Організація екскурсійної діяльності; Географія туризму; Економіка рекреації та туризму

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Послуги закладів харчування як складова послуг гостинності.

Тема 1. Визначення, зміст та види ресторанних послуг

Тема 2. Історія розвитку ресторанного господарства в світі та Україні

Тема 3. Типи та характеристика закладів ресторанного господарства

Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

Тема 5. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства

Тема 6. Організація роботи складського господарства закладів ресторанного господарства

Змістовий модуль 2. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 7. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різни контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певног контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 10. Ефективність праці персоналу у закладах ресторанного господарства

Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговуванн споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 12. Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни



*Харківський національний економічний університет імені
Семена Кузнеця*