


Миколаївський національний аграрний університет

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Д.В. Бабенко

Гарант освітньої програми

канд. екон. наук, доцент

 С.І. Павлюк

« 01 » 07 2021 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія і організація туристичного обслуговування»

Галузь знань	<u>24 Сфера обслуговування</u>
Спеціальність	<u>242 Туризм</u>
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма «Туризм» початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти
Освітній ступінь	<u>Молодший бакалавр</u>
Семестр	<u>III, IV</u>
Форма здобуття освіти	<u>Очна (денна)</u>
Викладачі	Павлюк С.І., канд.екон.наук, доцент svetlanapavliyk@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу.

Протокол № 12 від «15» червня 2021 року.

Завідувач кафедри



Червен І.І.

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол №10 від «15» червня 2021 року.

Голова науково-методичної комісії



Коваленко Г.В.

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол №11 від «30» червня 2021 року.

Голова вченої ради



Шебаніна О.В.

Миколаїв
2021

1.Призначення навчальної дисципліни	<p>У світовій економіці туризм є одним із найбільш помітних і зростаючих секторів, оскільки знаходиться у тісному взаємозв'язку з іншими ключовими галузями національного господарства, і в той же час він виступає каталізатором комплексного розвитку національної економіки. Крім того, галузь туризму є рушійною силою для забезпечення сталого розвитку природної та культурної спадщини.</p> <p>Не вимагаючи значних зусиль, туристична індустрія відкриває нові можливості для зростання валового внутрішнього продукту, наповнення бюджетів, створення нових робочих місць, збільшенню доходів населення, ефективного використання ресурсів, розвитку соціальної інфраструктури, виникненню альтернативних форм зайнятості тощо в усіх адміністративно-територіальних одиницях базового, проміжного та регіонального рівня.</p>
2.Мета навчальної дисципліни	<p><i>Мета дисципліни:</i> забезпечення достатнього рівня теоретичних знань і практичних навичок у здобувачів вищої освіти початкового рівня (короткий цикл), необхідних для орієнтації у питаннях організації роботи туроператорів, тур агентів та підприємств, що надають послуги розміщення, підприємств суміжної інфраструктур, а також володіти знаннями про процеси взаємодії цих підприємств.</p> <p><i>Завдання дисципліни:</i> забезпечення подальшого поглиблення теоретичних знань здобувачів вищої освіти та отримання ними практичних навичок з технології і організації туристичного обслуговування.</p> <p><i>Предмет дисципліни:</i> сутність організації туризму, питання створення і функціонування туристських підприємств та їх взаємодія з партнерами суміжних галузей.</p>

3. Компетентності	<p><i>Інтегральна компетентність</i></p> <p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують туризмознавство, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.</p> <p><i>Загальні компетентності:</i></p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p><i>Фахові компетентності:</i></p> <p>ФК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК5. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування.</p> <p>ФК6. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.</p> <p>ФК7. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та вміння працювати з документацією.</p> <p>ФК9. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів.</p> <p>ФК 11. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку.</p>
--------------------------	--

<p>4. Програмні результати навчальної дисципліни</p>	<p>ПР1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів; ПР2. 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; ПР6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; ПР9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційно-комунікаційних і сервісних технологій; ПР10. розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу. ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей. ПР20. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях</p>			
<p>5.Опис навчальної дисципліни</p>	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - самостійна робота</p>	<p><i>180/6,0</i> <i>58/1,9</i> <i>58/1,9</i> <i>64/2,1</i></p>		
<p>Календарний план*</p>				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам. робота
1	Сутність поняття технологія	2	2	4
2	Основні поняття, класифікація та функції туризму	4	4	4
3	Регулювання та управління туристичною діяльністю на міжнародному та національному рівнях	4	4	4
4	Організаційні засади створення і діяльності туристичного підприємства	6	6	4
5	Турпродукт як предмет діяльності туристичного підприємства	4	4	5
6	Організація туристичних подорожей	4	4	5
7	Організація співпраці туристичного підприємства з постачальниками послуг	4	4	5
8	Договірні відносини в туризмі	4	4	5
9	Організація надання послуг з розміщення, харчування та відпочинку туристів	6	6	8
10	Організація транспортного обслуговування в туризмі	4	4	5

11	Організація екскурсійного обслуговування	4	4	5
12	Туристичні формальності	4	4	4
13	Новітні інформаційні технології в туризмі	6	6	4
14	Міжнародна співпраця та організації у туризмі	2	2	2
Всього		58	58	64

***Примітка.** Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час практичних занять та виконання індивідуальних завдань проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- повноти та ступеня нестандартного підходу до виконання практичних занять;
- участь в неформальних та інформальних заходах (тренінги, майстер-класи, семінари, дистанційні курси, вебінари та ін.);
- результати самоорганізованого здобуття ЗВО певних компетентностей (під час занять);
- розуміння, ступінь засвоєння теорії та набуття практичних навичок під час дистанційного, змішаного навчання (під час виконання практичних занять, самостійних та індивідуальних завдань).

При оцінюванні індивідуальних завдань (підготовка доповідей, презентацій та тез за наведеною тематикою) – увага приділяється також інноваційності та креативності у виконанні.

При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів вищої освіти оцінювання проводиться відповідно до критерію – рівень повноти засвоєння питань, що винесені на самостійне опрацювання.

При оцінюванні результатів ступеню засвоєння теорії та набуття практичних навичок під час очного (денного), дистанційного, змішаного навчання – своєчасність, якість та правильність виконання запропонованих заходів.

При оцінюванні результатів неформальної освіти – сертифікат про походження онлайн курсу або підтвердження проходження тестів (скріншот з екрану).

При оцінюванні результатів інформальної освіти – написання аналітичного есе.

Порядок зарахування пропущених занять, зокрема: у формі усного опитування (при пропусценні лекції) та виконання індивідуального завдання (при пропусценні практичного завдання).

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання заліку (усна форма) та екзамену у письмовій формі.

До заліку допускається здобувач вищої освіти, який досягнув мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на залік, наступні:

- «зараховано» – здобувач вищої освіти дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні питання, в яких він показав достатній рівень знань з основного програмного матеріалу даної освітньої компоненти;
- «не зараховано» – здобувач вищої освіти дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу даної освітньої компоненти.

Здобувач вищої освіти має право складати підсумковий семестровий екзамен у письмовій формі під час екзаменаційної сесії, до якої він

допускається, якщо за виконання всіх поточних і контрольних заходів, передбачених протягом семестру, набирає 36 і більше балів. У цьому випадку оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за екзамен (24-40 балів).

За будь-якої форми освіти перелік, зміст та оцінка роботи і знань здобувача є ідентичною.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Контроль протягом семестру	Змістовний модуль в балах			Максимальна / мінімальна кількість балів
		1	2	3	
Опитування	14	4	7	3	7 / 7
Практичні завдання	14	4	7	3	7 / 7
Самостійна робота	14	4	7	3	7 / 7
Індивідуальна робота	1	-	-	1	10 / 5
Тестування	3	1	1	1	9 / 6
Прослуховування онлайн-курсу	4	1	1	2	4 / 4
Написання тез	3	-	-	1	10 / -
Написання аналітичних есе	3	1	1	1	6 / -
Поточний контроль	x	x	x	x	60-36
Підсумковий контроль (екзамен)	x	x	x	x	40-24

Таблиця 1 Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання - залік

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 2 Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання – екзамен, (курсова робота, звіт з виробничої практики), підсумкова атестація здобувачів вищої освіти

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	4(добре)
64 - 74	D	3 (задовільно)
60 - 63	E	3 (задовільно)
35 - 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 - 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*

*Оцінки FX та F у залікову книжку здобувача вищої освіти не виставляється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ.

<p>7. Політика курсу</p>	<p>1. Дотримуватися етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті.</p> <p>2. Пропущені заняття відпрацьовувати відповідно затвердженого графіку консультацій.</p> <p>3. Академічна недоброчесність є несумісними з принципами викладання курсу, з чим здобувачі вищої освіти ознайомлюються під час першого заняття.</p> <p>4. Додаткові вимоги формулюються викладачем враховуючи специфіку навчальної дисципліни.</p>
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<p>1. Любчук О. К. Організація туризму. Основи туризмознавства : навч. посібник / О. К. Любчук. – Маріуполь : ГВУЗ "ПДТУ", 2018. – 154 с.</p> <p>2. Михайліченко Г. І. Туроперейтинг : підручник / Г. І. Михайліченко. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 304 с</p> <p>3. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / 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</p> <p>4. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Технологія та організація туристичної діяльності» для студентів денної та заочної форм навчання Галузь знань 015 – «Професійна освіта. Туристичне обслуговування». Рівне, 2018. URL: https://www.kegt-rshu.in.ua/images/dustan/z_1_t_o.pdf. (дата звернення 03.06.2021)</p> <p>5. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покоłodна та ін.; за ред. І.М. Писаревського. Харків.: ХНАМГ, 2008. 541 с.</p> <p>6. Організація екскурсійних послуг у туризмі : навч.-метод. посібник. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2016. 144 с. URL:https://get.ucoz.net/_ld/4/418_Organizatsiya_e.pdf (дата звернення 03.06.2021)</p> <p>7. Організація туризму: підручник / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Тернопіль : ТНЕУ, 2017. 448 с.</p> <p>8. Організація екскурсійної діяльності : підручник / М. М. Покоłodна ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 180 с http://eprints.kname.edu.ua</p> <p>9. Організація екскурсійних послуг: Підручник / В.К. Кіптенко, О.Ю. Малиновська : ОЛДІ-ПЛЮС, Херсон 2018. 518 с: іл.</p> <p>10. Туроперейтинг: підруч. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Тернопіль : Екон. думка ТНЕУ, 2017. 440 с. URL:http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/29697/1/%D0%91%D1%80%D0%B8%D1%87.pdf. (дата звернення 03.06.2021)</p> <p>11. Федорченко В.К., Мініч І.М. Організація туризму в Україні:</p>

	регіональні аспекти. Київ: Ліра-К, 2021, 338 с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	<p>В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор).</p> <p>Можливість дистанційного (або змішаного) навчання:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Теоретичний матеріал, завдання та рекомендації щодо виконання практичних завдань розміщені в MOODLE окремим курсом «Технологія і організація туристичного обслуговування» (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2710).2. Платформа дистанційного навчання MOODLE технології JeetSi, онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо.3. Електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів (http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/).4. Спілкування через електронну пошту (svetlanapavliyk@gmail.com; pavliyk@mnau.edu.ua) та телефонний зв'язок
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни, її силабус та навчально-методичний комплекс з необхідним наповненням розташовано на офіційних ресурсах МНАУ: https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2710</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

канд.екон.наук, доцент
кафедри готельно-ресторанної справи
та організації бізнесу



(підпис)

Павлюк С.І.