

**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) <a href="http://tourism.hneu.edu.ua">http://tourism.hneu.edu.ua</a>
Викладач	Ахмедова Олена Олегівна, доцент кафедри туризму, доктор наук з державного управління
Контактна інформація викладача	yelena.akhmedova@hneu.net
Дні занять	Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу</a> Практика: <a href="#">згідно діючого розкладу</a>
Консультації	Відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
<b>Метою</b> 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.	
<b>Структурно-логічна схема вивчення дисципліни:</b>	
<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
Основи туристичної діяльності Основи гостинності	Організація туристичних подорожей Організація ресторанного господарства
Правове регулювання сфери обслуговування	Маркетинг туризму
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
<b>Змістовий модуль 1.</b> 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	
<b>Змістовий модуль 2.</b> 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	
<b>Змістовий модуль 3.</b> Професійні навички екскурсовода	
Тема 8. Професійні вимоги, складові професії	
Тема 9. Диференційований підхід до екскурсійного обслуговування. Особливості проведення різних видів екскурсій	
<b>Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни</b>	
<i>Мультимедійний проєктор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM</i>	



### **Система оцінювання результатів навчання**

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту скласти іспит – 35 балів).

Підсумковий контроль результатів навчання у студентів здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів). Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімум можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35 та мінімум можлива кількість балів, набраних на екзамені – 25.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; доповіді; опитування та презентації за темами; колоквиуми.

***Більш детальна інформація щодо оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни ([посилання на ПНС](#))***

### **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

***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>).***



**Силабус навчальної дисципліни**  
*«Організація ресторанного господарства»*

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