

# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЛІНГВІСТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет перекладознавства

Кафедра психології, педагогіки і туризму

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Проректор з навчально-виховної роботи  
М. І. Соловей  
(підпис)  
« 23 » *Червень* 2021 року



## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Організація ресторанного господарства

галузь знань  
спеціальність  
освітній рівень  
освітня програма  
статус дисципліни

24 Сфера обслуговування  
242 Туризм  
перший (бакалаврський)  
Туристичне обслуговування  
нормативна

Форма здобуття освіти денна  
Навчальний рік 2021 – 2022  
Семестр V, VI  
Кількість кредитів ЄКТС 5  
Мова навчання українська / англійська  
Форма підсумкового контролю залік, іспит

КИЇВ – 2021

**Розробник:**

Кучерява Г. О., кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри психології, педагогіки і туризму

**Схвалено** на засіданні кафедри психології, педагогіки і туризму,  
протокол № 15 від 22 червня 2021 року

Завідувач кафедри  О. В. Матвієнко

**Схвалено** на засіданні вченої ради факультету перекладознавства,  
протокол № 12 від 23 червня 2021 року

Голова вченої ради факультету  Л. Я. Зеня

## 1. Мета вивчення дисципліни

Метою дисципліни є формування у здобувачів системи знань щодо принципів та особливостей організації роботи закладів ресторанного господарства, а також вмінь та навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції з урахуванням сучасних тенденцій та інновацій у розвитку ресторанної індустрії.

**2. Загальний обсяг** (відповідно до робочого навчального плану) – 5 кредитів ЄКТС; 210 год., у тому числі:

- лекції – 28 год. (V семестр – 14 год., VI семестр – 14 год.);
- семінарські заняття – 32 год. (V семестр – 16 год., VI семестр – 16 год.);
- самостійна робота – 90 год. (V семестр – 60 год., VI семестр – 30 год.).

## 3. Передумови до вивчення або вибору навчальної дисципліни:

Для успішного освоєння дисципліни здобувачі повинні

*знати:* основні поняття та терміни туристичної сфери, місце ресторанного господарства в індустрії туризму та гостинності, передумови та фактори розвитку галузі;

*вміти:* виявляти причинно-наслідкові зв'язки, аналізувати вплив зовнішніх факторів на стан галузі, застосовувати теоретичні знання в практичній діяльності;

*володіти елементарними навичками* роботи з джерелами інформації (літературними, електронними), узагальнювати та презентувати результати роботи та робити висновки.

## 4. Анотація навчальної дисципліни «Організація готельного господарства».

**Метою** дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у здобувачів системи знань щодо принципів та особливостей організації роботи закладів ресторанного господарства, а також вмінь та навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції з урахуванням сучасних тенденцій та інновацій у розвитку ресторанної індустрії.

**Предметом** вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» є особливості організації діяльності підприємств ресторанного господарства.

**Завданням** дисципліни є розкриття особливостей організації та функціонування підприємств ресторанного господарства в сучасних умовах.

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» для здобувачів ОП Туристичне обслуговування спеціальності 242 Туризм складається з двох модулів та двох змістових модулів, в яких розкриваються теоретичні питання та прикладні аспекти функціонування підприємств ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні:

*знати*

- понятійно-категоріальний апарат навчальної дисципліни;
- історичні особливості та сучасні тенденції розвитку ресторанної індустрії в світі та в Україні, новітні технології в ресторанному господарстві;
- основні положення нормативно-правового регулювання діяльності підприємств ресторанного бізнесу;
- типізацію та класифікацію підприємств ресторанного господарства;
- особливості організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства;
- технологію, види, методи та форми обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства.

*Уміти*

- вільно оперувати основними поняттями та категоріями навчальної дисципліни, робити аргументовані висновки;
- розкривати історичні особливості та сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства, його територіальної організації;
- характеризувати особливості планування та роботи виробничих ділянок у закладах ресторанного господарства, виявляти проблеми та пропонувати шляхи їх вирішення;
- вирішувати ситуаційні задачі та завдання щодо організації функціонування закладів ресторанного господарства, уміти презентувати власні пропозиції щодо покращення якості обслуговування.

*Володіти елементарними навичками*

- роботи з науковою літературою та матеріалами періодичних видань;
- збору та аналізу статистичних даних;
- аналізу електронних ресурсів, виділення релевантної інформації.

**5. Завданням** вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є теоретична та практична підготовка студентів з питань організаційно-функціональної діяльності підприємств ресторанного господарства, а також формування таких загальних та фахових компетентностей:

***Інтегральна компетентність:***

ІК. Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

***Загальні компетентності:***

ЗК03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

ЗК13. Здатність планувати та управляти часом.

ЗК15. Здатність зосереджуватися на результатах при виконанні завдань та вміння їх презентувати.

ЗК16. Здатність використовувати професійну термінологію, оперувати туристичною інформацією, вести дискусію та передавати власну думку в усній і письмовій формах.

***Фахові компетентності:***

ФК17. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

ФК18. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФК20. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління.

ФК22. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

ФК24. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

ФК25. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.

ФК30. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

ФК31. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства.

ФКЗ4. Здатність до використання комплексу заходів, спрямованих на підвищення якості туристичного обслуговування.

### 6. Очікувані результати навчання з дисципліни:

Результат навчання (1. знати; 2. уміти; 3. комунікація; 4. автономність і відповідальність)		Форми (та / або методи і технології навчання)	Методи оцінювання та пороговий критерій оцінювання (за необхідності)
Код	Результат навчання		
	<b>Знати:</b>		
1.1.	понятійно-термінологічний апарат навчальної дисципліни;	пояснювально-ілюстративний, репродуктивний;	усне поточне опитування під час аудиторних занять, письмова модульна контрольна робота;
1.2.	історичні особливості та сучасні тенденції розвитку ресторанної індустрії в світі та в Україні, новітні технології в ресторанному господарстві;	пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий, дослідницький;	усне поточне опитування під час аудиторних занять, підготовка та демонстрація презентацій, письмова модульна контрольна робота;
1.3.	основні положення нормативно-правового регулювання діяльності підприємств ресторанного бізнесу;	пояснювальний, репродуктивний, діалогово-комунікаційний, проблемного викладу;	усне поточне опитування під час аудиторних занять, участь у дискусії, письмова модульна контрольна робота;
1.4.	типізацію та класифікацію підприємств ресторанного господарства;	пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий, дослідницький;	усне поточне опитування під час аудиторних занять, підготовка та демонстрація презентацій, письмова модульна контрольна робота;
1.5.	технологію та організацію роботи виробничих процесів у закладах ресторанного господарства;	пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий;	усне поточне опитування під час аудиторних занять, аналіз ситуаційних завдань, письмова модульна контрольна робота;
1.6.	технологію та методи обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства.	пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий.	усне поточне опитування під час аудиторних занять, аналіз ситуаційних завдань, письмова модульна контрольна робота.
	<b>Уміти:</b>		
2.1.	вільно оперувати основними поняттями та категоріями навчальної дисципліни, робити аргументовані висновки;	репродуктивний, діалогово-комунікаційний, частково-пошуковий;	усне поточне опитування під час аудиторних занять, участь у дискусії, письмова модульна контрольна робота.

2.2.	характеризувати особливості планування та роботи виробничих ділянок у закладах ресторанного господарства, виявляти проблеми та пропонувати шляхи їх вирішення;	репродуктивний, частково-пошуковий;	усне поточне опитування під час аудиторних занять, аналіз ситуаційних завдань, письмова модульна контрольна робота;
2.3.	вирішувати ситуаційні задачі та завдання щодо організації функціонування закладів ресторанного господарства, уміти презентувати власні пропозиції щодо покращення якості обслуговування.	частково-пошуковий, діалогово-комунікаційний, дослідницький.	усне поточне опитування під час аудиторних занять, аналіз ситуаційних завдань, письмова модульна контрольна робота.
	<b>Комунікація:</b>		
3.1.	володіти сучасними засобами комунікацій та інформації;	частково-пошуковий, діалогово-комунікаційний,	участь у дискусії, аналіз ситуаційних завдань;
3.2.	використовувати набуті знання для вирішення завдань професійної діяльності в індустрії гостинності.	частково-пошуковий, діалогово-комунікаційний, дослідницький.	аналіз ситуаційних завдань, письмова модульна контрольна робота.
	<b>Автономність і відповідальність:</b>		
4.1.	здатність самостійно опрацювати інформацію, презентувати результати роботи, нести відповідальність за виконання завдань;	репродуктивний, дослідницький, самонавчання;	підготовка та демонстрація презентацій, письмова модульна контрольна робота;
4.2.	відстоювати погляди у розв'язанні професійних завдань.	діалогово-комунікаційний, частково-пошуковий.	підготовка та демонстрація презентацій, участь у дискусіях, письмова модульна контрольна робота.

## 7. Співвідношення очікуваних результатів навчання з дисципліни із програмними результатами навчання

Результати навчання з дисципліни (код) Програмні результати навчання (назва)	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2
ПРН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.			+			+							
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.	+		+	+	+		+						
ПРН06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.						+			+		+		
ПРН09. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.						+			+				
ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).		+			+	+		+					
ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.						+	+			+	+		
ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.										+	+		
ПРН19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.							+	+	+		+	+	+
ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.								+	+		+	+	+
ПРН23. Зосереджуватися на результатах при виконанні завдань та вміти їх презентувати.									+			+	+
ПРН24. Використовувати професійну термінологію, оперувати туристичною інформацією, вести дискусію та передавати власну думку в усній та письмовій формах.	+			+			+		+		+	+	+
ПРН26. Розробляти та застосовувати заходи, спрямовані на підвищення якості туристичного обслуговування.						+			+		+		+



## 8. Система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

### Семестрове оцінювання:

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» складається з двох змістових модулів у V-му та VI-му семестрах третього курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Система модульно-рейтингового контролю навчальних досягнень у V-му семестрі реалізується за наступною схемою. Оцінюються такі складники:

№ з/п	Форма підсумкового контролю	Види навчальної діяльності здобувача	Максимальна кількість балів
1.	Передбачений підсумковий контроль – залік	1. Аудиторна та самостійна робота	50
		2. Модульна контрольна робота (МКР)	50
		<b>Разом</b>	<b>100</b>

Рейтинг модуля обчислюється у такий спосіб.

**Поточне оцінювання** всіх видів навчальної діяльності здобувача (аудиторна робота та позааудиторна самостійна робота) здійснюється у національній 4-бальній шкалі – «відмінно» («5»), «добре» («4»), «задовільно» («3»), «незадовільно» («2»). Невиконання завдань самостійної роботи позначаються «0».

### Критерії оцінювання аудиторної роботи

№ п/п	Види навчальної діяльності	Оцінка	Критерії оцінки
1.	Відповідь на основні питання	5	Правильна, ґрунтовна, повна відповідь, творче висвітлення проблем. Демонстрація самостійного знаходження відповіді на проблемні запитання, спираючись на лекційний матеріал та додаткову літературу; вміння аналізувати, робити власні висновки; здатність встановлювати міжтематичні та міжпредметні зв'язки.

		4	Відповідь правильна, але недостатньо повна, розгорнута та ґрунтовна. На проблемні запитання здобувач знаходить відповідь за допомогою викладача, спираючись переважно на лекційний матеріал без застосування додаткової літератури.
		3	Відповідь поверхнева з порушенням логіки, неаргументована. Здобувач, формулюючи відповідь на питання, репродуктивно розкриває зміст лекційного матеріалу, допускає помилки у визначенні понять та категорій, не здатний знайти відповідь на проблемні запитання, чи вирішити проблемні завдання.
		2	Відповідь неправильна. Здобувач демонструє нездатність розкрити питання семінару, допускає багато суттєвих помилок у визначенні понять та категорій.
2.	Доповнення, відповіді на проблемні питання, виконання практичних ситуаційних завдань тощо.	5	Максимально висока активність, що свідчить про всебічну обізнаність матеріалу, систематичну підготовку до занять на основі опрацювання лекційного матеріалу та додаткової літератури.
		4	Висока активність, що свідчить про обізнаність матеріалу. Доповнення підтверджують систематичну підготовку здобувача, але виявляють його репродуктивні, а не власні судження тощо.
		3	Середня активність, що свідчить про недостатню обізнаність матеріалу. Здобувач дає відповіді на запитання поверхнево, допускає помилки у визначенні понять та категорій.
		2	Низька активність, що свідчить про не володіння матеріалом.
3.	Експрес-контроль (робота на занятті протягом 10-15 хв.: практичне завдання, поточна контрольна	5	Повна відповідь за критеріями конкретного виду роботи.
		4	Недостатньо повна відповідь за критеріями конкретного виду роботи.

	робота, вибіркоче опитування ін.)	3	Поверхнева з порушенням логіки, не аргументована.
		2	Незадовільна відповідь за критеріями конкретного виду роботи.

Здобувач не допускається до семестрового заліку, якщо не відпрацює всі пропущені заняття. Якщо здобувач не відвідав жодного семінарського заняття, йому виставляється 0 балів.

### Критерії оцінювання позааудиторної самостійної роботи здобувача

Позааудиторна самостійна робота здобувачів включає виконання завдань, які пропонуються викладачем (письмові практичні роботи, підготовка презентацій та ін.). Самостійна робота оцінюється за 5-бальною шкалою.

Робота виконана правильно, творчо і самостійно, демонструє належний рівень знань та сформованість практичних навичок; оформлена згідно вимог, які висуваються до даного типу завдань.	«відмінно»
Робота виконана самостійно, містить несуттєві помилки, демонструє належний рівень знань та сформованість практичних навичок; оформлена згідно вимог, які висуваються до даного типу завдань.	«добре»
Робота виконана, але містить помилки, демонструє недостатній рівень знань та недостатню сформованість практичних навичок; оформлення роботи не в повній мірі відповідає вимогам, що висуваються до даного типу завдань.	«задовільно»
Робота виконана невірно, не відповідає вимогам.	«незадовільно»

У кінці вивчення навчального матеріалу модуля напередодні заліково-екзаменаційної сесії викладач виставляє одну оцінку за аудиторну та позааудиторну самостійну роботу здобувача як середнє арифметичне з усіх поточних оцінок за ці види роботи з округленням до десятої частки. Цю оцінку викладач трансформує в **рейтинговий бал за роботу протягом семестру** шляхом помноження на **10**. Таким чином, максимальний рейтинговий бал за роботу протягом семестру може становити **50**.

**Модульна контрольна робота (МКР)** є складником семестрового рейтингу та виконується перед заліком. Кожне питання модульної контрольної роботи оцінюється в багатобальній системі.

#### Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Види завдань	Кількість балів	Критерії оцінки
Питання (завдання) репродуктивного рівня (мах – 10 б)	10	відповідь логічна та послідовна, повністю розкриває зміст питання;
	7 – 9	відповідь повна, проте є незначні недоліки та помилки;
	4 – 6	відповідь неповна, містить недоліки та помилки;
	1 – 3	відповідь схематична, містить багато фактологічних помилок та неточностей;
	0	відповідь відсутня або повністю не відповідає змісту питання.
Питання (завдання) алгоритмічного рівня (мах – 15 б.)	15	відповідь повна, логічна, послідовна. Здобувач демонструє відмінне знання фактологічного матеріалу, досконало орієнтується у змісті питання;
	11 – 14	відповідь у цілому правильна, проте недостатньо повна та змістовна;
	7 – 10	відповідь неповна, містить деякі помилки та неточності;
	4 – 6	відповідь неповна, поверхнева, із суттєвими помилками та неточностями;
	1 – 3	відповідь схематична, майже не розкриває зміст питання, містить неточності, помилки;
	0	відповідь відсутня або повністю не відповідає змісту питання.
Питання (завдання) творчого рівня (мах – 25 б.)	25	відповідь вичерпна, змістовна, логічна та послідовна, містить самостійні судження та демонструє здатність творчого розв'язання поставлених завдань; здобувач вільно оперує поняттями та категоріями, аргументовано доводить власну точку зору;
	21 – 24	відповідь правильна, змістовна, послідовна, але містить деякі неточності у розв'язанні завдань; здобувач аргументовано доводить власну точку зору;
	16 – 20	відповідь змістовна, послідовна, але містить недоліки та неточності у розв'язанні завдань; здобувач демонструє недостатнє обґрунтування власної точки зору;
	11 – 15	відповідь в цілому правильна, але неповна, містить незначні недоліки, рівень самостійності суджень недостатній;
	6 – 10	відповідь неповна, схематична, є неточності та помилки у викладенні матеріалу, рівень самостійності суджень недостатній;
	1 – 5	відповідь поверхнева, нелогічна, містить суттєві помилки та неточності, рівень самостійності суджень низький;

	0	відповідь відсутня або не відповідає змісту питання.
<b>Разом</b>	<b>50 балів</b>	

Максимальна кількість балів за виконану модульну контрольну роботу становить **50 б.** Час виконання модульної контрольної роботи – **1 год. 20 хв.**

**Семестровий рейтинговий бал** є сумою рейтингового бала за роботу протягом семестру і рейтингового бала за МКР. Максимальний рейтинговий бал студента становить 100 балів.

Підсумкова форма контролю – **залік в усній формі.**

**Умови допуску до заліку:** повне виконання програми курсу та всіх видів робіт, відпрацювання пропущених лекцій і семінарських занять, виконання самостійної роботи, успішне виконання модульної контрольної роботи.

### Організація оцінювання

Здобувачі, які мають семестровий рейтинговий бал з дисципліни 60 і вище, отримують оцінку «зараховано» і відповідну оцінку в шкалі ЄКТС без складання заліку.

Здобувачі, які мають семестровий рейтинговий бал з дисципліни 59 і нижче, складають залік і в разі успішного складання їм виставляється оцінка «зараховано» в національній шкалі, а в шкалі ЄКТС – Е та бал 60. Якщо здобувач під час заліку отримав оцінку «не зараховано», то йому у відомість обліку успішності виставляється оцінка «не зараховано» в національній шкалі, оцінка FX – у шкалі ЄКТС та його семестровий рейтинговий бал за дисципліну.

### Критерії оцінювання заліку:

№	Критерії оцінювання	Шкала оцінювання	
		«зараховано»	«не зараховано»
1.	Відповідність змісту	Відповідь здобувача повністю відповідає змісту питання. Основні проблеми розкриті чітко та в повній мірі.	Відповідь здобувача лише частково відповідає / не відповідає змісту питання. Основні проблеми визначено нечітко / не визначено.
2.	Повнота і ґрунтовність викладу	Основні питання розкриті повністю і ґрунтовно.	Основні питання розкриті лише частково і без належної глибини / зовсім не розкриті.
3.	Термінологічна коректність	Здобувач вільно й коректно користується понятійно-	Здобувач майже не користується термінологією.

		категоріальним апаратом дисципліни.	
--	--	-------------------------------------	--

Оцінка «зараховано» виставляється за умови, якщо відповідь здобувача в повній мірі відповідає всім зазначеним критеріям.

Оцінка «не зараховано» виставляється за умови, якщо відповідь здобувача не відповідає хоча б одному із зазначених критеріїв.

### Шкала відповідності оцінок

Оцінка в національній шкалі («зараховано», «не зараховано») та оцінка в шкалі ЄКТС виставляються на підставі семестрового рейтингового бала здобувача за дисципліну у такий спосіб:

90 – 100 балів	–	A	} зараховано
82 – 89 балів	–	B	
75 – 81 бал	–	C	
66 – 74 бали	–	D	
60 – 65 балів	–	E	
59 балів і нижче	–	FX	– не зараховано.

Система модульно-рейтингового контролю навчальних досягнень у *VI-му семестрі* реалізується за наступною схемою. Оцінюються такі складники:

№ з/п	Форма підсумкового контролю	Види навчальної діяльності здобувача	Максимальна кількість балів
1.	Передбачений підсумковий контроль – іспит	1. Аудиторна та самостійна позааудиторна робота	<b>50</b>
		2. Модульна контрольна робота (МКР)	<b>20</b>
		3. Іспит	<b>30</b>
		<b>Разом</b>	<b>100</b>

Поточне оцінювання всіх видів навчальної діяльності здобувача (аудиторна робота та самостійна робота) здійснюється в національній 4-бальній шкалі – «відмінно» («5»), «добре» («4»), «задовільно» («3»). Невиконання завдань самостійної роботи, невідвідування семінарських та практичних занять позначаються «0».

Критерії оцінювання аудиторної роботи та позааудиторної самостійної роботи викладені на стор. 9 – 11.

У кінці вивчення навчального матеріалу напередодні заліково-екзаменаційної сесії викладач виставляє одну оцінку за аудиторну та позааудиторну самостійну роботу здобувача як середнє арифметичне значення усіх поточних оцінок за ці види робіт з округленням до десятої частки. Цю оцінку викладач трансформує в **рейтинговий бал за роботу протягом семестру** шляхом помноження на **10**. Таким чином, максимальний рейтинговий бал за роботу протягом семестру становить **50**.

Наприкінці семестру здобувачі виконують письмову модульну контрольну роботу. До кожного варіанта модульної контрольної роботи входить по три питання, що відповідають репродуктивному (рівень А), алгоритмічному (рівень В) й творчому (рівень С) рівням складності.

Максимальна кількість балів за модульну контрольну роботу – **20**.

#### Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Види завдань	Кількість балів	Критерії оцінки
Питання (завдання) репродуктивного рівня (маx 4 б.)	4	відповідь логічна та послідовна, повністю розкриває зміст питання;
	3	відповідь повна, проте є незначні недоліки та помилки;
	1 – 2	відповідь неповна, поверхнева, містить багато помилок та неточностей;
	0	відповідь відсутня або повністю не відповідає змісту питання.
Питання (завдання) алгоритмічного рівня (маx 6 б.)	6	відповідь повна, логічна, послідовна. Здобувач демонструє відмінне знання фактологічного матеріалу, досконало орієнтується у змісті питання;
	4 – 5	відповідь у цілому правильна, проте недостатньо повна та змістовна;
	1 – 3	відповідь неповна, поверхнева, із суттєвими помилками та неточностями;
	0	відповідь відсутня або повністю не відповідає змісту питання.
Питання (завдання) творчого рівня (маx 10 б.)	10	відповідь вичерпна, змістовна, логічна та послідовна, містить самостійні судження та демонструє здатність творчого розв'язання поставлених завдань; здобувач вільно оперує поняттями та термінологією, аргументовано доводить власну точку зору;
	8 – 9	відповідь правильна, змістовна, послідовна, але містить недоліки та неточності у розв'язанні завдань;

		здобувач демонструє недостатнє обґрунтування власної точки зору;
	5 – 7	відповідь правильна, змістовна, послідовна, але містить недоліки та неточності у розв'язанні завдань; здобувач демонструє недостатнє обґрунтування власної точки зору;
	3 – 4	відповідь неповна, схематична, є неточності та помилки у викладенні матеріалу, рівень самостійності суджень недостатній;
	1 – 2	відповідь поверхнева, нелогічна, містить суттєві помилки та неточності, рівень самостійності суджень низький;
	0	відповідь відсутня або не відповідає змісту питання.
<b>Разом</b>	<b>20 балів</b>	

**Семестровий рейтинговий бал** є сумою рейтингового бала за роботу протягом семестру і рейтингового бала за модульну контрольну роботу.

### **Іспит**

Здобувачам, які мають семестровий рейтинговий бал з дисципліни **63 – 70**, за рішенням кафедри може бути виставлена підсумкова оцінка за дисципліну за національною шкалою **«відмінно»**, за шкалою ЄКТС – **A**. **Підсумковий рейтинговий бал** виставляється шляхом додавання до семестрового рейтингового бала здобувача **30 балів**.

Іспит відбувається в **усній формі**. Здобувачі мають дати відповідь на три питання екзаменаційного білету.

### **Умови допуску до іспиту**

Для допуску здобувача вищої освіти до іспиту з дисципліни «Організація готельного господарства» необхідним є виконання ним вимог навчального плану і графіка навчального процесу, а саме:

- всі пропущені аудиторні заняття мають бути відпрацьовані;
- усі види робіт, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані.

В умовах **дистанційного навчання** здобувачі складають іспит в **он-лайн режимі** на інформаційній платформі Teams в реальному часі відповідно до розкладу іспитів, складеного деканатом факультету. Обов'язковою умовою складання іспиту є підключення з відеозв'язком (з персонального комп'ютера, телефону або іншого пристрою).

Здобувачі обирають екзаменаційний білет шляхом вибору його порядкового номеру. Питання екзаменаційного білету екзаменатор відправляє у чаті



конференції. На підготовку для відповіді здобувачам дається 10 хв. За бажанням здобувачі можуть починати відповідати раніше відведеного часу.

Максимальний екзаменаційний бал становить **30**. Викладач оцінює відповідь здобувача на іспиті за 4-бальною шкалою. Ця оцінка трансформується в **екзаменаційний рейтинговий бал** у такий спосіб:

- «відмінно» – 30 балів;
- «добре» – 23 бали;
- «задовільно» – 18 балів;
- «незадовільно» – 0 балів.

### Критерії оцінювання відповіді здобувача на іспиті

Повна і правильна відповідь на всі питання екзаменаційного білета, здобувач демонструє знання фактологічного матеріалу, основних теоретичних питань курсу, вичерпно відповідає на додаткові запитання викладача, творчо застосовує теоретичний апарат дисципліни.	«відмінно»
У цілому правильна відповідь на питання екзаменаційного білета, здобувач вміє робити аналіз і висновки, але на додаткові запитання викладача відповідає з деякими неточностями та недоліками.	«добре»
Поверхова відповідь на питання екзаменаційного білета, здобувач припускається окремих помилок при висвітленні фактологічного матеріалу, частково знає відповідь на запропоновані питання і демонструє наявність окремих елементів самостійного мислення.	«задовільно»
Відсутність будь-якої відповіді на теоретичні запитання внаслідок незнання програмного матеріалу.	«незадовільно»

### Шкала відповідності оцінок

Підсумкова оцінка за дисципліну виставляється за підсумковим рейтинговим балом (сума семестрового рейтингового бала та екзаменаційного бала) за таблицею:

Підсумковий рейтинговий бал	Оцінка за шкалою ЄКТС	Підсумкова оцінка за дисципліну за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82 – 89	B	добре

75 – 81	C	задовільно
66 – 74	D	
60 – 65	E	
0 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання

Якщо здобувач на іспиті з дисципліни, з якої він мав семестровий рейтинговий бал **менше 42 балів**, отримує **позитивну** екзаменаційну оцінку («відмінно» («5»), «добре» («4»), «задовільно» («3»)), то йому виставляється підсумкова оцінка з дисципліни за національною шкалою **лише «задовільно»**, за шкалою ЄКТС – **Е**, а в екзаменаційній відомості в графі «Підсумковий рейтинговий бал» ставиться **60 балів**.

### 9. Програма навчальної дисципліни. Тематичний план занять

№ з/п	№ і назва теми (включно із темами, що винесені на самостійне опрацювання)	Кількість годин			
		Денна форма			
		Разом	у тому числі		
лекції	семінарські / практичні заняття		самостійна робота		
<b>Модуль 1</b>					
<b>Змістовий модуль 1. Основи організації ресторанного господарства</b>					
1.	<b>Тема 1.</b> Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Послуги закладів харчування.	8	2	2	4
2.	<b>Тема 2.</b> Історичні аспекти та сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в світі та в Україні.	8	2	2	4
3.	<b>Тема 3.</b> Новітні технології в ресторанному бізнесі.	8	2	2	4
4.	<b>Тема 4.</b> Підходи до класифікації закладів харчування. Мережа закладів ресторанного господарства.	8	2	2	4
5.	<b>Тема 5.</b> Характеристика типів закладів ресторанного господарства.	8	2	2	4
6.	<b>Тема 6.</b> Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств харчування. Вимоги до закладів ресторанного господарства.	9	2	2	5
7.	<b>Тема 7.</b> Оперативне планування в закладах ресторанного господарства.	11	2	4	5
	<i>Разом годин за модулем 1</i>	<i>60</i>	<i>14</i>	<i>16</i>	<i>30</i>
<b>Модуль 2</b>					

<b>Змістовий модуль 2. Організація виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства</b>					
8.	<b>Тема 1.</b> Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.	12	2	2	8
9.	<b>Тема 2.</b> Організація постачання закладів ресторанного господарства. Складське та тарне господарство на підприємствах харчування.	12	2	2	8
10.	<b>Тема 3.</b> Основи організації виробничих цехів.	12	2	2	8
11.	<b>Тема 4.</b> Методи, види та форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	12	2	2	8
12.	<b>Тема 5.</b> Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства та вимоги до нього.	12	2	2	8
13.	<b>Тема 6.</b> Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.	14	2	2	10
14.	<b>Тема 7.</b> Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.	16	2	4	10
	<i>Разом годин за модулем 2</i>	<i>90</i>	<i>14</i>	<i>16</i>	<i>60</i>
	<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>28</b>	<b>32</b>	<b>90</b>

## 10. Рекомендована література

### Базова

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 280 с.
2. Архипов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє видання. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 382 с.
3. Цирульнікова В. В. Ресторанна справа: Курс лекцій для студ. напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. К.: НУХТ, 2013. 186 с.
4. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. 2-ге вид. К.: Видавництво Ліра-К, 2010. 388 с.
5. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

### Додаткова

1. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
2. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.»
3. ДСТУ 3862-99 Державний стандарт України. Громадське харчування. Терміни та визначення. Видання офіційне. Київ: Держстандарт України, 1999. 32 с.
4. ДСТУ ISO 9004 – 2 – 96. Державний стандарт України. Управління якістю та елементи системи якості Частина II. Настанова щодо послуг. Київ: Держстандарт України, 1999. 45 с.
5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
6. Зубар Н.М., Григорак М. Ю. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 312 с.
7. Матвієнко А., Ковешников В., Разметова О. Організація готельно-ресторанного господарства. Навчальний посібник. К. : Ліра-К., 2018. 564 с.
8. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2009. 344 с.
9. П'ятницька Г.Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні / Modern trends of the catering trade development in Ukraine. Журнал «Економіка та держава». 2017/9. С. 66 – 73.
10. Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного господарства. Харків : ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 440 с.

## **11. Інформаційні ресурси**

1. Державна служба статистики України. URL: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua)
2. Все про ресторанну справу: <http://grandmenu.org/>
3. Готельно-ресторанний бізнес: <http://hotelbiz.com.ua/>
4. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>
5. Наукова періодика України. URL: <http://nbuv.gov.ua/taxonomy/term/334>
6. Туристична бібліотека. Все про туризм. URL: <https://tourlib.net/ua.htm>

## **12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання якого передбачає навчальна дисципліна**

Мультимедійне обладнання; програми Microsoft Word, Microsoft Power Point, додатки платформи для дистанційного навчання Microsoft Office 365.

