

Київський національний лінгвістичний університет

Кафедра психології, педагогіки і туризму

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація ресторанного господарства

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	242 Туризм
Освітня програма	Туристичне обслуговування
Форма здобуття освіти	денна
Статус дисципліни	нормативна
Мова викладання	українська
Семестр	V, VI
Обсяг дисципліни	кредити – 5 загальний обсяг годин – 150 аудиторна робота – 74 год., у т. ч.: <ul style="list-style-type: none">- лекції – 34 год.,- семінарські заняття – 40 год.,- самостійна робота – 76 год.
Форма контролю	залік, іспит
Пререквізити	знання, вміння та навички, набуті під час вивчення туризмознавчих дисциплін, зокрема таких, як «Основи туризмознавства», «Організація туристичних подорожей». Здобувачі вищої освіти 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, узагальнювати та презентувати результати роботи та робити висновки.
Постреквізити	дисципліна «Організація ресторанного господарства» тісно пов'язана з такими дисциплінами, як «Організація готельного господарства», «Туроперейтинг», «Світовий ринок послуг в індустрії туризму та гостинності», для вивчення яких необхідні відповідні знання, уміння та навички.
Викладач	БАБУШКО Світлана Ростиславівна, доктор педагогічних наук, професор
Контактна інформація	e-mail: svitlana.babushko@knlu.edu.ua
Дні занять	згідно розкладу занять
Консультації	згідно графіку консультацій

ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС ЗМІСТУ ДИСЦИПЛІНИ

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.

ЦІЛІ НАВЧАННЯ

Засвоєння навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» передбачає формування таких компетентностей: 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; здатність діяти соціально відповідально та свідомо; здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми; здатність планувати та управляти часом; здатність зосереджуватися на результатах при виконанні завдань та вміння їх презентувати; здатність використовувати професійну термінологію, оперувати туристичною інформацією, вести дискусію та передавати власну думку в усній і письмовій формах.

Також вивчення дисципліни має на меті формування фахових компетентностей: знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління; розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного); розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем; здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах; 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; здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства; здатність до використання комплексу заходів, спрямованих на підвищення якості туристичного обслуговування.

Програмні результати навчання, що досягаються під час вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства»:

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. Організовувати 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.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Під час вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» здобувачі вищої освіти мають відвідувати лекційні та семінарські заняття, вчасно виконувати всі види робіт, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни. Відпрацювання занять, пропущених через поважні причини, відбувається під час консультацій.

Під час виконання завдань здобувачі повинні обов'язково дотримуватися принципів академічної доброчесності, а саме: самостійно

виконувати всі види завдань та форми контролю; посилалися на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; надавати достовірну інформацію про використані методики досліджень і джерела інформації, результати власної навчальної діяльності.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Модуль 1.

Змістовий модуль 1. Основи організації ресторанного господарства

Тема 1. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.

Послуги закладів харчування. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Заклад ресторанного господарства. Підприємство ресторанного господарства. Особливість функціонування сфери ресторанного господарства в сучасних умовах. Економічні функції сфери ресторанного господарства. Особливості організації надання послуг харчування в туризмі. Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів. Послуги з реалізації продукції. Послуги з організації обслуговування споживачів. Послуги з організації дозвілля.

Тема 2. Історичні аспекти та сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в світі та в Україні. Зародження ресторанного господарства. Середньовічне обслуговування та його правила. Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. – початок XX ст.). Історія розвитку ресторанного господарства Франції. Становлення ресторанного господарства в Україні.

Тема 3. Новітні технології в ресторанному бізнесі. Інформаційно-комп'ютерні технології в ресторанному бізнесі. Застосування інноваційних технологій у сфері ресторанного господарства. Молекулярна кулінарія. Фьюжн кухня. Ресторани по типу «Фри – фло».

Тема 4. Підходи до класифікації закладів харчування. Мережа закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності, за торговельно-виробничими ознаками.

Тема 5. Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства. Повносервісні заклади ресторанного господарства та заклади швидкого обслуговування. Ресторани, їх характеристика, види та класифікація. Кафе, його характеристика, різновиди та класифікація. Закусочна, шинок як тип закладу ресторанного господарства. Бари, їх різновиди та класифікація. Характеристика та класифікація їдалень, буфетів. Особливості організації кафетерію. Характеристика заготівельних підприємств ресторанного господарства, їх види та особливості діяльності.

Тема 6. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств харчування. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Функції підприємств ресторанного господарства: виробництво кулінарної продукції, її реалізація та організація споживання. Режим роботи підприємств

ресторанного господарства. Асортимент продукції. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.

Тема 7. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства. Сутність оперативного планування в закладах ресторанного господарства. Зміст та призначення планового меню. Сутність та характерні риси план-меню. Визначення понять «меню». Види меню (вільного вибору, скомплектоване, банкетне, комбіноване). Спеціальні види меню (дієтичне, вегетаріанське, пісне, сезонне). Меню бізнес-ланчу та недільного бранчу. Основні принципи складання меню. Основні вимоги до оформлення меню. Електронне меню та його переваги для закладів ресторанного господарства. Послідовність розташування страв у меню. Сутність поняття «прейскурант» та основні правила послідовності розташування напоїв в карті напоїв. Основні правила складання карти вин та карти пива. Зміст карти бару. Карти кави та чаю: правила оформлення та послідовність розташування напоїв.

Модуль 2.

Змістовий модуль 1. Організація виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 1. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Особливості виробничої інфраструктури закладів ресторанного господарства. Приміщення для виготовлення кулінарної продукції. Приміщення первинної механічної обробки сировини (заготівельні цехи). Приміщення для приготування кулінарної продукції (доготівельні цехи). Приміщення для приготування спеціалізованих видів кулінарної продукції (спеціалізовані цехи).

Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства. Складське та тарне господарство на підприємствах харчування. Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства. Види постачання: продовольче та матеріально-технічне. Основні принципи руху товарів на підприємстві ресторанного господарства. Критерії вибору постачальників. Закупівельна логістика. Характеристика форм та способів доставки продовольчих товарів. Призначення та основні функції складського господарства. Організація зберігання продуктів. Склад складських приміщень та їх оснащення.

Тема 3. Основи організації виробничих цехів. Принципи організації заготівельних та доготівельних цехів. Основні вимоги до організації виробничих приміщень в закладах ресторанного господарства.

Тема 4. Методи, види та форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Методи обслуговування у закладах ресторанного господарства (самообслуговування, обслуговування офіціантами та барменами, комбіновані методи). Форми обслуговування офіціантами: повне, часткове, з попереднім розрахунком, з наступним розрахунком.

Тема 5. Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства та вимоги до нього. Категорії персоналу в закладах ресторанного господарства. Загальні вимоги до обслуговуючого персоналу.

Вимоги до окремих посад та професій обслуговуючого персоналу (метрдитель, офіціант, бармен, гардеробник, швейцар, сомельє).

Тема 6. Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства. Зал-Експрес. Стіл-Експрес. Організація сніданків. Обслуговування «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведський стіл, буфетне обслуговування. Обслуговування бенкетів та фуршетів.

Тема 7. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Поява кейтерінгового обслуговування на українському ринку в 90-х роках ХХ сторіччя. Характеристика устаткування та інвентарю, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності. виготовлення страв поза закладом ресторанного господарства. Класифікація кейтерінгового обслуговування. Види кейтерингу: у приміщенні, поза приміщенням, індивідуальний кейтеринг, роз'їзний кейтеринг, роздрібний кейтеринг. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування.

ВИДИ ЗАНЯТЬ, ФОРМИ ТА МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Передбачені лекційні та семінарські заняття, виконання самостійної роботи та її захист. Форма підсумкового контролю – залік, іспит.

Під час навчання використовуються пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий, дослідницький діалогово-комунікаційний методи, метод проблемного викладу матеріалу, самонавчання. Семінарські заняття передбачають усне опитування, виконання письмових практичних завдань, виконання та захист індивідуальних завдань (презентацій). Самостійна робота включає у себе вивчення теоретичних питань, що стосуються тем лекційних занять за рекомендованою літературою, виконання індивідуальних завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу. Однією з умов виконання індивідуальних завдань є дотримання принципів академічної доброчесності.

СИСТЕМА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Система модульно-рейтингового контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти має таку структуру:

У V семестрі – залік:

№ 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
		Разом	100

У VI семестрі – іспит:

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

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

№ 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 відбиває 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 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.: поточна письмова робота, вибіркове опитування ін.)	5	Повна відповідь за критеріями конкретного виду роботи.
		4	Недостатньо повна відповідь за критеріями конкретного виду роботи.
		3	Відповідь поверхнева з порушенням логіки, неаргументована.
		2	Незадовільна відповідь за критеріями конкретного виду роботи.

Критерії оцінювання самостійної роботи здобувача (письмові практичні роботи, підготовка презентацій)

Критерії оцінки	Оцінка
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 сформованість практичних навичок; оформлена згідно вимог, які висуваються для 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 для даного типу завдань.	«задовільно»
Виконана робота не відповідає вимогам, які вказані вище як критерії для виставлення позитивної оцінки.	«незадовільно»

У кінці вивчення навчального матеріалу напередодні заліково-екзаменаційної сесії викладач виставляє одну оцінку за аудиторну та 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.**

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи у V семестрі:

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.
Разом	50 балів	

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи у VI семестрі:

Види завдань	Кількість балів	Критерії оцінки
Питання (завдання) репродуктивного рівня (має 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 (має 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 (має 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.
Разом	20 балів	

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

Підсумкова форма контролю у V семестрі – 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.

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 – E 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-категоріальним апаратом дисципліни.	Здобувач майже не користується термінологією.

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.

Підсумкова форма контролю у VI семестрі – іспит (в усній формі).

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 – А. Підсумковий рейтинговий бал виставляється шляхом додавання до семестрового рейтингового бала здобувача 30 балів.

Для допуску здобувача вищої освіти до іспиту з дисципліни «Організація ресторанного господарства» необхідним є виконання ним вимог навчального плану і графіка навчального процесу, а саме: усі пропущені аудиторні заняття мають бути відпрацьовані, усі види робіт, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані.

Максимальний екзаменаційний бал становить **30**. Викладач оцінює відповідь здобувача на іспиті за 4-бальною шкалою. Отримана 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»
в цілому правильна відповідь на питання екзаменаційного білета, здобувач вміє робити аналіз і	«добре»

висновки, але на додаткові запитання викладача відповідає з деякими неточностями та недоліками.	
поверхнева відповідь на питання екзаменаційного білета, здобувач припускається 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»

Підсумкова оцінка за вивчення дисципліни 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	
66 – 74	D	задовільно
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**.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

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](http://www.ukrstat.gov.ua). URL: www.ukrstat.gov.ua
2. Все про ресторанну справу: <http://grandmenu.org/>
3. [Готельно-рестораний бізнес](http://hotelbiz.com.ua/): <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>