МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЛІНГВІСТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра психології і туризму

**ПОРЯДОК**

**проведення семестрового контролю в дистанційному режимі**

**з використанням ІТ-технологій з навчальної дисципліни**

**«Організація ресторанного господарства»**

**здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр (денна форма здобуття освіти) освітньої програми Туристичне обслуговування**

**спеціальності 242 Туризм**

**у I семестрі 2021-2022 навчального року**

Схвалено на засіданні

кафедри психології і туризму,

протокол № 5 від 10 листопада 2021 р.

Київ – 2021

**ПОРЯДОК**

**проведення семестрового контролю в дистанційному режимі**

**з використанням ІТ-технологій з навчальної дисципліни**

***«Організація ресторанного господарства»***

**здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр (денна форма здобуття освіти) освітньої програми Туристичне обслуговування**

**спеціальності 242 Туризм**

**у I семестрі 2021-2022 навчального року**

Система модульно-рейтингового контролю результатів навчання здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти має таку структуру:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Форма підсумкового контролю** | **Види навчальної діяльності** | **Максимальна кількість балів** |
| 1. | Передбачений підсумковий контроль – залік | Аудиторна та самостійна роботаМодульна контрольна робота (МКР) | **50****50** |
| **Разом** | **100** |

Семестровому контролю з дисципліни «Організація ресторанного господарства» передує написання здобувачами **модульної контрольної роботи** (МКР).

**Структура і зміст модульної контрольної роботи**

**з дисципліни «Організація ресторанного господарства»**

МКР з дисципліни «Організація ресторанного господарства» проводиться у формі виконання письмового завдання в реальному часі на останньому або передостанньому занятті.

Модульна контрольна робота включає три блоки завдань різних рівнів складності.

Завдання МКР здобувачі отримують у чаті конференції або за допомогою інструменту «Команди» в Microsoft Office Teams, відповідно до обраного варіанту. Відповідь дають у рукописному або комп’ютерному вигляді.

Модульна контрольна робота виконується протягом двох академічних годин (1 година 20 хвилин). Одразу після завершення часу, відведеного на написання МКР, здобувачі вищої освіти надсилають виконану роботу, користуючись відповідною функцією платформи Microsoft Office Teams (чат конференції, команди), або в інший зручний спосіб.

**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 відповідаю змісту питання. |
| ***Разом*** | ***50 балів*** |

Виконання МКР з дисципліни «Організація ресторанного господарства» передбачає дотримання принципів академічної доброчесності. У разі виявлення факту порушення академічної доброчесності (списування), виконання модульної контрольної роботи оцінюється в 0 балів.

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

Максимальний рейтинговий бал здобувача становить **100 балів**. Викладач завчасно ознайомлює здобувачів з їхнім семестровим рейтинговим балом.

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

**Порядок проведення усного заліку**

**в дистанційному режимі з використанням ІТ-технологій**

 Здобувачі, які мають семестровий рейтинговий бал з дисципліни **59 і нижче**, складають залік (в усній формі) 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.

 Для допуску здобувача вищої освіти до заліку з дисципліни «Організація ресторанного господарства» необхідним є виконання ним 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 навчанн**я здобувачі складають залік в **он-лайн режимі** на інформаційній платформі Microsoft Office Teams в реальному часі відповідно до розкладу заліково-екзаменаційної сесії, складеного деканатом факультету. Обов’язковою умовою складання заліку є підключення з відеозв’язком (з персонального комп’ютера, телефону або іншого пристрою). Під час приєднання здобувача вищої освіти до онлайн конференції він / вона для ідентифікації обов’язково має показати свій студентський квиток, залікову книжку або інший документ, що посвідчує особу.

 Процес проведення заліку передбачає співбесіду викладача з кожним здобувачем за питаннями підсумкового контролю (додаються). Надання часу для підготовки до відповіді не передбачається.

 Під час складання заліку має здійснюватися відеозапис відповідей здобувачів (з обов’язковим інформуванням про це здобувачів перед початком заліку) з подальшим збереженням цих записів. Здобувачі мають дотримуватися усіх вимог академічної доброчесності. У разі їх порушення викладач припиняє процедуру прийняття заліку у здобувача та виставляє 0 балів.

**Критерії оцінювання заліку:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **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 – А

82 – 89 балів – В

75 – 81 бал – С зараховано

66 – 74 бали – D

60 – 65 балів – Е

59 балів і нижче – FX – не зараховано.

**Питання до підсумкового контролю**

**з дисципліни «Організація ресторанного господарства»**

1. What is the catering industry?
2. Main stages of catering industry development.
3. The main terms in the catering industry history (originator of catering, caterer, menu).
4. Types of food and beverage service establishments, their short characteristics.
5. Additional classification of catering establishments. Types of caterings (on and off-premises). Social and corporate caterings, their characteristics.
6. On-premise catering, its functions, and services. Off-premise catering, its functions, and services.
7. Classifications of catering establishments.
8. Types of restaurants. Their general characteristics and description.
9. Fast-casual restaurants.
10. Fine dining restaurants.
11. Casual dining. Their atmosphere, furnishing, and service.
12. Ambience, its constituent parts, and their main features.
13. Ambience and its impact on a catering establishment.
14. Food quality.
15. Prices.
16. Menus, their main types.
17. A short characteristics of a standard menu.
18. Staff: general requirements.
19. Catering in Hotels. F&B Department in hotels and its tasks.
20. Hotel restaurants and their types.
21. Hotel lounges and F&B. Hotel bars, their types.
22. Room service, its tasks. Catering / Banquet Department.
23. Different board bases and their short characteristics.
24. All-inclusive board meal, its principles.
25. Full-board, its characteristics.
26. Half-board, its peculiarities.
27. Bed and breakfast. Self-catering. RO.
28. Types of breakfasts for travelers.
29. Continental breakfast, the origin of the term, choice of dishes, cover.
30. English or full breakfast, the choice of dishes, cover.
31. American breakfast, dishes, cover.
32. Buffet breakfast, dish selection.
33. General information on elements of foodservice operation.
34. General information on catering in transport.
35. Airline catering. Cutlery and non-food items in airline catering. Breakfasts in airline catering. Quality of airline meals.
36. Food safety and hygiene in airline catering. Technical crew meals. What is a galley? Its main features.
37. Railway Catering. Special menu items on trains. Self-catering on train boards.
38. Ship Catering and its types. Traditional evening dining service on shipboard. Options of meals on shipboard.
39. Specialty restaurants on shipboard. Drinks on a cruise ship. Drink packages on board, their advantages, and disadvantages.
40. Surface Catering.