

# Київський національний лінгвістичний університет

## Кафедра психології і туризму

### СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

#### Організація ресторанного господарства

<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Спеціальність</b>	242 Туризм
<b>Освітня програма</b>	Туристичне обслуговування
<b>Форма здобуття освіти</b>	денна
<b>Статус дисципліни</b>	нормативна
<b>Мова викладання</b>	українська / англійська
<b>Семестр</b>	V, VI
<b>Обсяг дисципліни</b>	кредити – 5 загальний обсяг годин – 150 аудиторна робота – 74 год., у т. ч.: <ul style="list-style-type: none"><li>- лекції – 28 год.,</li><li>- семінарські заняття – 32 год.,</li><li>- самостійна робота – 90 год.</li></ul>
<b>Форма контролю</b>	залік, іспит
<b>Пререквізити</b>	знання, вміння та навички, набуті під час вивчення туристознавчих дисциплін, зокрема таких, як «Основи туристознавства», «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.
<b>Постреквізити</b>	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.
<b>Викладач</b>	БАБУШКО Світлана Ростиславівна, доктор педагогічних наук, професор
<b>Контактна інформація</b>	e-mail: svitlana.babushko@knlu.edu.ua
<b>Дні занять</b>	згідно розкладу занять
<b>Консультації</b>	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; посилаючись 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**

### **ТЕМА 1. ІНДУСТРІЯ ХАРЧУВАННЯ. CATERING INDUSTRY (FOOD SERVICE INDUSTRY)**

What is catering industry? Main stages of catering industry development. The main terms in catering industry history (originator of catering, caterer, menu). Types of food and beverage service establishments, their short characteristics. Additional classification of catering establishments. Types of caterings (on and off-premises). Social and corporate caterings, their characteristics. On-premise catering, its functions and services. Off-premise catering, its functions and services.

### **ТЕМА 2. КЛАСИФІКАЦІЇ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ. МЕРЕЖА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА/ CLASSIFICATIONS OF CATERING ESTABLISHMENTS. TYPES OF RESTAURANTS AND THEIR CHARACTERISTICS**

Classifications of catering establishments. Types of restaurants. Their general characteristics and description. Fast food. Fast casual restaurants. Fine dining restaurants. Casual dining. Their atmosphere, furnishing and service.

Ambience, its constituent parts and their main features. Ambience and its impact on a catering establishment. Food quality. Prices. Menus, their main types. A short characteristics of a standard menu. Staff.

### **ТЕМА 3. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ У РЕСТОРАНАХ ГОТЕЛІВ /PECULIARITIES OF SERVING TOURISTS WITH MEALS AND DRINKS (TYPES OF MEAL BOARDS) AT HOTEL RESTAURANTS**

Catering in Hotels. F&B Department in hotels and its tasks. Hotel restaurants and their types. Hotel lounges and F&B. Hotel bars, their types. Room service, its tasks. Catering / Banquet Department. Different board bases and their short characteristics. All-inclusive board meal, its principles. Full-board, its characteristics. Half-board, its peculiarities. Bed and breakfast. Self-catering. RO. Types of breakfasts for travelers. Continental breakfast, origin of the term, choice of dishes, cover. English or full breakfast, the choice of dishes, cover. American breakfast, dishes, cover. Buffet breakfast, dish selection. General information on elements of food service operation.

### **ТЕМА 4. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ НА ТРАНСПОРТІ. CATERING ESTABLISHMENT OPERATION IN TRANSPORT**

General information on catering in transport. Airline catering. Cutlery and non-food items in airline catering. Breakfasts in airline catering. Quality of airline meals. Food safety and hygiene in airline catering. Technical crew meals. What is galley? Its main features. Railway Catering. Special menu items on trains. Self-catering on train boards. Ship Catering and its types. Traditional evening dining service on ship board. Options of meals on ship board. Specialty restaurants on ship board. Drinks on cruise ship. Drink packages on board, their advantages and disadvantages. What is done on ship board to prevent unbridled drinking? Surface Catering.

### **ТЕМА 5. МЕНЮ, ЙОГО ФУНКЦІЇ, ТИПИ, ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ / MENU: FUNCTIONS, TYPES AND ITS MAJOR CHARACTERISTICS**

Menu: Functions, Types and its Composition. Term “Menu”, its origin. The impact of menu. Functions of the menu and their descriptions. Types of menus and their short characteristics. Table d’hote, its variations. A la carte menu. Comparing the main types of menus, their peculiar features. Beverage and desert menus. Static and cycle menus. Menu used as control tool. Menu specifications. Menu composition. Additional information.

### **ТЕМА 6. УКЛАДЕННЯ РЕСТОРАННОГО МЕНЮ: ПРИНЦИПИ ТА ОСНОВНІ ПРАВИЛА / MENU ENGINEERING IN RESTAURANTS: PRINCIPLES AND RULES**

Menu engineering as a management tool. Menu engineering grid and its descriptors. The rules of managing ‘stars’. The rules of managing ‘plough horse’. The rules of managing ‘dogs’. The rules of managing ‘puzzles’. Menu engineering worksheet and its elements. Steps in Formulating a Menu Engineering Worksheet. Menu balancing. Compiling the menu for an event. Requirements to a well-planned menu.

### **ТЕМА 7. ПОЄДНАННЯ ІЖИ ТА НАПОЇВ / WINE AND FOOD PAIRING**

Gastronomic reasons of wine and food pairing. What wine goes with everything? Before pairing: what should be done? Commonly accepted rules of wine and food pairing. Professional guidelines how to pair wines and food. The rule of wine and food pairing ‘sweet with heat’. The rule of wine and food pairing ‘smoke with oat’. The rule of wine and food pairing ‘match flavours and textures’. The rule of wine and food pairing ‘acid and tannin with fat’. The rule of wine and food pairing ‘sweet with salt’. The rule of wine and food pairing ‘sweet with sweet’. The rule of wine and food pairing ‘what grows together goes together’.

### **ТЕМА 8. МЕТОДИ, ВИДИ ТА ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. METHODS, TYPES AND WAYS OF SERVING CUSTOMERS AT RESTAURANTS**

Service. Types of service. Table service, its features. French service, its peculiarities. English service, its characteristics. Russian service, its peculiar features. American service, its peculiarities. Self-service, its features. Cafeteria service. Buffet service. Takeout and delivery service. Drive through service. Room service.

Types of complaints in food service. Categories of complaining customers. Procedures of handling customer complaints in the food service industry. How to reply to a complaint on poor service at a restaurant. How to answer a guest complaint letter. How to determine what went wrong with an unhappy customer? How to prepare for a contact with a guest complaining in pen? How to do a written apology? Why is it necessary to make an offer when answering to a complaining guest? How to train employees to deal with and handle customer complaints.

### **ТЕМА 9. ОСНОВНІ ПРАВИЛА СЕРВУВАННЯ СТОЛУ/ GENERAL TABLE SETTING GUIDELINES**

General rules of laying the table. The plan of table setting. Table linen, the rules of their laying. Dinnerware, flatware, glassware. Centerpiece and candles. Informal table setting. Forks and knives: the rules of their laying on the table. Plates and the rules of their setting on the place. Spoons, the rules of their laying on the table. Necessary cutlery for the dessert. The rules of their laying on the table. Salt and pepper on the table.

### **ТЕМА 10. ПРАВИЛА ЕТИКЕТУ ЗА СТОЛОМ. TABLE ETIQUETTE: TABLE MANNERS FROM A TO Z!**

Napkin etiquette. Handling utensils. How to hold a fork? How to use a knife and spoon? The rules of “b” and “d”. When to start eating? Resting utensils in different styles. Table setting styles. Table manners when starting the meals. Table manners when making a pause in eating. Table manners when passing the food at the table. Table manners when ending the meals. Soup etiquette. Seating etiquette. Food service etiquette during a formal dinner. Wine etiquette. History of Table Manners. Facts about table manners from ancient Greece. Facts from table manners from ancient Rome. Table rules that came from Viking villages. Table manners that were inherited from Medieval Europe. Interesting table rules that came from Hungary.

### **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	<b>50</b>
		2. Модульна контрольна робота (МКР)	<b>50</b>
		<b>Разом</b>	<b>100</b>

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	<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

№ 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	5	Повна відповідь за критеріями конкретного виду роботи.



протягом 10-15 хв.: поточна письмова робота, вибіркоче опитування ін.)	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:**

Модульна контрольна робота включає три види завдань:

**1. Завдання репродуктивного рівня** (рівень А) оцінюється на «відмінно», коли здобувач досконало орієнтується у навчальному матеріалі, вільно самостійно та аргументовано його викладає, дає правильні відповіді на поставлені питання. Оцінка «добре» ставиться тоді, коли здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, але дає відповіді на поставлені питання з деякими незначними помилками. Оцінка «задовільно» ставиться тоді, коли здобувач частково знає відповідь на поставлені питання, в цілому викладає основний зміст навчального матеріалу, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. «Незадовільно» – це повне незнання навчального матеріалу.

**2. Завдання алгоритмічного рівня (рівень В)** оцінюється на «відмінно», коли здобувач досконало орієнтується в навчальному матеріалі та застосовує його для осмислення стандартних ситуацій, вміє аналізувати, порівнювати, робити аргументовані висновки. Оцінка «добре» за виконання завдання ставиться тоді, коли здобувач відповідає на поставлені питання, вміє аналізувати та робити висновки, але допускає деякі помилки. Оцінка «задовільно» ставиться тоді, коли здобувач дає неповну відповідь на поставлені питання, при викладенні навчального матеріалу допускає суттєві помилки. Оцінка «незадовільно» ставиться тоді, коли здобувач має фрагментарні знання, які не дозволяють йому дати відповідь на поставлене питання.

**3. Завдання творчого рівня (рівень С)** оцінюється на «відмінно», коли здобувач досконало орієнтується в навчальному матеріалі, вдало його застосовує для розв'язання нестандартних проблем, вміє оперувати понятійно-термінологічним апаратом дисципліни, аналізувати інформацію та робити аргументовані висновки. Оцінка «добре» ставиться тоді, коли здобувач дає чіткі відповіді на поставлені питання, обґрунтовано викладає навчальний матеріал, але при цьому допускає несуттєві неточності та незначні помилки. Оцінка «задовільно» ставиться тоді, коли здобувач викладає основний зміст навчального матеріалу, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації. Оцінка «незадовільно» ставиться за відсутність відповіді на питання.

**Критерії оцінювання модульної контрольної роботи у VI семестрі:**

Модульна контрольна робота виконується перед іспитом і оцінюється у такий спосіб:

- «**відмінно**» – 20 балів;
- «**добре**» – 16 балів;
- «**задовільно**»– 12 балів;
- «**незадовільно**», **неявка на МКР** – 0 балів.

Відповідь повна, ґрунтовна, без істотних помилок та неточностей.	<b>20 балів</b>
Відповідь достатньо повна, обґрунтована, але мають місце незначні неточності.	<b>16 балів</b>
Відповідь не достатньо повна та обґрунтована, з неточностями та помилками	<b>12 балів</b>

**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 – 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-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 висновки, але на додаткові запитання викладача відповідає з деякими неточностями та недоліками.	«добре»
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	<b>відмінно</b>
82 – 89	B	<b>добре</b>
75 – 81	C	
66 – 74	D	<b>задовільно</b>
60 – 65	E	
0 – 59	FX	<b>незадовільно</b> 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 література

1. Walker J. Introduction to Hospitality. 8<sup>th</sup> edition. 2020. Pearson.
2. Mensah I., Dei Mensah R. Management of Tourism and Hospitality Services: 2<sup>nd</sup> ed. / I. Mensah, R. Dei Mensah. – USA: Xlibris LLC, 2013. 415 p.
3. Hospitality Management: Essentials about Hospitality. 2021. URL: <https://www.revfine.com/hospitality-management/>
4. Types of catering establishments. Available at: [www.gajananshirke.com](http://www.gajananshirke.com)
5. Мойсієнко, О. Б. Англійська мова готельно-ресторанної справи = English of hospitality industry: навч. посібник / О. Б. Мойсієнко, В. А. Семідоцька; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ: КНТЕУ, 2017. 255 с.
6. Restaurant Business: news, trends. Periodical. 2021 URL: <https://www.restaurantbusinessonline.com/>

7. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 280 с.
8. Архипов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє видання. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 382 с.

### Додаткова література

1. Цирульнікова В. В. Ресторанна справа: Курс лекцій для студ. напрямку 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. К.: НУХТ, 2013. 186 с.
2. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. 2-ге вид. К.: Видавництво Ліра-К, 2010. 388 с.
3. 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.
4. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
5. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.»
6. ДСТУ 3862-99 Державний стандарт України. Громадське харчування. Терміни та визначення. Видання офіційне. Київ: Держстандарт України, 1999. 32 с.
7. 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.
8. 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.
9. Матвієнко А., Ковешников В., Разметова О. Організація готельно-ресторанного господарства. Навчальний посібник. К. : Ліра-К., 2018. 564 с.
10. Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного. Харків : ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 440 с.

### Інформаційні ресурси

1. [Державна служба статистики України](http://www.ukrstat.gov.ua). URL: [www.ukrstat.gov.ua](http://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/>