

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Назва освітнього компоненту <i>Нормативний/вибірковий</i>	Світове ресторанне господарство Нормативний
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)	2023-2024 / 7,8 семестр / 4 курс
Науково-педагогічний працівник	Бабко Н.М.
Профайл НПП	
Контактний тел.	0973324513
Е-mail:	natalia.babko@ukr.net
Сторінка освітнього компоненту в ЦОДТ МДПУ ім. Б. Хмельницького	https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=5808
Консультації	<i>Онлайн-консультації:</i> через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького.

1. АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компоненту «Світове ресторанне господарство» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес».

Освітній компонент належить до циклу нормативних. Освітній компонент «Світове ресторанне господарство» формує спеціальні професійні знання та компетентності у здобувачів з теоретичних засад світового ресторанного господарства, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів закладами ресторанного господарства, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

Актуальність вивчення освітнього компоненту «Світове ресторанне господарство» зумовлена тим, що у сучасному періоді глобальної економіки ресторанне господарство відіграє важливе значення у розвитку суспільства. Тому сьогодні важливо дослідити особливості функціонування та сучасний стан світового ресторанного господарства.

Сфера послуг набуває все більшого розвитку в нашій країні, але розвиток і функціонування ресторанного господарства ускладнюється низкою проблем. Однією з причин подібного протиріччя є відсутність надійної та достовірної інформації про стан ринку ресторанних послуг та відсутність належного сервісу. Наслідком цього є використання готелів не за призначенням, зниження конкуренції на світовому ринку ресторанних послуг.

В сучасних умовах особливої актуальності набувають питання менеджменту сфери послуг в цілому, та її складової – ресторанного господарства. Освітній компонент «Світове ресторанне господарство» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в індустрії гостинності, їх взаємозв'язків і розвиває у здобувачів практичні навички управління закладами ресторанного господарства. У освітньому компоненті наведено як теоретичний матеріал так і питання і завдання для самодіагностики засвоєння матеріалу.

Контроль за видами діяльності студентів здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо першого та другого модуля.

Предметом освітнього компоненту «Світове ресторанне господарство» є система складових менеджменту закладів ресторанного господарства як процесу сучасного динамічного управління, особливості функціонування цих закладів на ринку, тенденції їх розвитку та сучасний досвід управління.

За результатами суми балів, набраних за дві (**Модуль 1, Модуль 2**) періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Метою освітнього компоненту «Світове ресторанне господарство» є формування спеціальних професійних знань у здобувачів вищої освіти з теоретичних засад світового ресторанного господарства, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів закладами ресторанного, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу. .

Завданнями вивчення освітнього компоненту є:

Завданням вивчення освітнього компоненту є теоретична і практична підготовка здобувачів з таких питань:

- вивчення теоретичних особливостей функціонування ресторанного господарства світу;

- дослідження сучасного стану та тенденцій розвитку світового ресторанного господарства;
- визначення територіальних особливостей розвитку ресторанного господарства у світі;
- підготовка до практичної діяльності у сфері гостинності.

3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНЬОЮ КОМПОНЕНТОЮ

1. Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми логістики в процесі професійної діяльності або навчання, логістики з використанням економічного інструментарію, що передбачає застосування теорій та методів економічної науки та характеризується комплексністю.

2. Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності та туризму, навички взаємодії.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

5. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Вид заняття	Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота
Кількість годин	54	96	210

6. ПОЛІТИКИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Політика академічної поведінки та етики:

- Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом;
- Вчасно виконувати завдання семінарів та питань самостійної роботи;
- Вчасно та самостійно виконувати контрольні-модульні завдання;
- Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні інтернет ресурсів та інших джерел інформації здобувач повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

7. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
7.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
БЛОК 1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ АСПЕКТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ						
26	Тема №1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (6 год.) Самостійна робота (22 год.)	1-9; 1-6	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
30	Тема №2. СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНЕ ЗНАЧЕННЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ.	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (10 год.) Самостійна робота (22 год.)	1-9; 1-6	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
36	Тема №3. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕСУ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ У СВІТІ	Лекція (6 год.) Семінарське заняття (10 год.) Самостійна робота (22 год.)	1-9; 1-6	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
36	Тема №4. ФОРМУВАННЯ ОПТИМАЛЬНОЇ КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ – ГОЛОВНИЙ КРИТЕРІЙ УСПІХУ	Лекція (6 год.) Семінарське заняття (10 год.) Самостійна робота (22 год.)	1-9; 1-6	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
36	Тема №5. ОРГАНІЗАЦІЙНІ АСПЕКТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	Лекція (6 год.) Семінарське заняття (10 год.) Самостійна робота (22 год.)	1-9; 1-6	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)

БЛОК 2. СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

36	Тема №6. ОСОБЛИВОСТІ ПРИМІЩЕНЬ, СЕРВІРУВАННЯ ТА ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЯК СКЛАДОВІ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	Лекція (6 год.) Семінарське заняття (10 год) Самостійна робота (20 год.)	1-9; 1-6	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
30	Тема №7. РЕСТОРАН ЯК ВИД АРХІТЕКТУРНОГО І ДИЗАЙНЕРСЬКОГО МИСТЕЦТВА	Лекція (6 год.) Семінарське заняття (10 год) Самостійна робота (20 год.)	1-9; 1-6	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
30	Тема №8. КАДРОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ – ОСНОВА ПРИБУТКОВОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У СВІТІ	Лекція (6 год.) Семінарське заняття (10 год) Самостійна робота (20 год.)	1-9; 1-6	Зробити презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
30	Тема №9. УСПІХ РЕСТОРАНУ В КОМПЕТЕНТНОМУ МАРКЕТИНГУ ТА ОПТИМАЛЬНОМУ АУДИТІ.	Лекція (6 год.) Семінарське заняття (10 год) Самостійна робота (20 год.)	1-9; 1-6	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
26	Тема №10. СВІТОВІ ІННОВАЦІЙНІ ВПРОВАДЖЕННЯ В РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (10 год) Самостійна робота (20 год.)	1-9; 1-6	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

7. 2 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

Тема лекції	Зміст лекції
Тема №2. СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНЕ ЗНАЧЕННЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Індустрія харчування та її місце в туристичній сфері. 2. Класифікація та типологія підприємств харчування.
Тема №3. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕСУ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ У СВІТІ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них. 2. Характеристика методів і форм обслуговування
Тема №4. ФОРМУВАННЯ ОПТИМАЛЬНОЇ КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ – ГОЛОВНИЙ КРИТЕРІЙ УСПІХУ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бажання гостя – закон для ресторатора, основа концепції ресторану. 2. Основи психології гостя. 3. Ефективні тренінги – запорука оптимальної діяльності ресторанного закладу. 4. Характеристика ринкової концепції ресторану. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні.
Тема №5. ОРГАНІЗАЦІЙНІ АСПЕКТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	<ol style="list-style-type: none"> 1. Види сервісу, що використовуюються для обслуговування гостей. 2. Оперативне управління технологічними процесами в ресторанах. 3. Меню – потужний маркетинговий інструмент ресторанних закладів. 4. Диверсифікація в ресторанній галузі.
Тема №6. ОСОБЛИВОСТІ ПРИМІЩЕНЬ, СЕРВІРУВАННЯ ТА ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЯК СКЛАДОВІ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристики приміщень для обслуговування відвідувачів. 2. Столові прилади, столова білизна та правила сервірування в ресторанних закладах. 3. Форми обслуговування відвідувачів ресторанних закладів.
Тема №7. РЕСТОРАН ЯК ВИД АРХІТЕКТУРНОГО І ДИЗАЙНЕРСЬКОГО МИСТЕЦТВА	<ol style="list-style-type: none"> 1. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору. 2. Класифікація і критерії архітектурних стилів та дизайну ресторанних закладів.
Тема №8. КАДРОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ – ОСНОВА ПРИБУТКОВОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У СВІТІ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технології управління персоналом. 2. Добір персоналу ресторанного закладу та створення атмосфери команди. 3. Мотиваційна програма – запорука успіху ресторанного підприємства. 4. Функціональні обов'язки персоналу ресторану.
Тема №9. УСПІХ РЕСТОРАНУ В КОМПЕТЕНТНОМУ МАРКЕТИНГУ ТА ОПТИМАЛЬНОМУ АУДИТІ.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основи ресторанного маркетингу. 2. Реклама ресторанного закладу – збільшення популяризації підприємства. 3. Побудова системи продажу в ресторанному бізнесі.

7.3 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (СЕМІНАРСЬКІ ЗАНЯТТЯ)

Тема семінарського заняття	Зміст семінарського заняття
Тема №1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №2. СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНЕ ЗНАЧЕННЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №3. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕСУ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ У СВІТІ	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №4. ФОРМУВАННЯ ОПТИМАЛЬНОЇ КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ – ГОЛОВНИЙ КРИТЕРІЙ УСПІХУ	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №5. ОРГАНІЗАЦІЙНІ АСПЕКТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №6. ОСОБЛИВОСТІ ПРИМІЩЕНЬ, СЕРВІРУВАННЯ ТА ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЯК СКЛАДОВІ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №7. РЕСТОРАН ЯК ВИД АРХІТЕКТУРНОГО І ДИЗАЙНЕРСЬКОГО МИСТЕЦТВА	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №8. КАДРОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ – ОСНОВА ПРИБУТКОВОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У СВІТІ	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №9. УСПІХ РЕСТОРАНУ В КОМПЕТЕНТНОМУ МАРКЕТИНГУ ТА ОПТИМАЛЬНОМУ АУДИТІ.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №10. СВІТОВІ ІННОВАЦІЙНІ ВПРОВАДЖЕННЯ В РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Тема №1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виникнення перших закладів харчування 2. Розвиток кулінарного мистецтва 3. Виникнення нових закладів харчування у XVI - на початку XX ст.
Тема №2. СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНЕ ЗНАЧЕННЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Індустрія харчування та її місце в туристичній сфері. 2. Класифікація та типологія підприємств харчування.
Тема №3. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕСУ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ У СВІТІ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них. 2. Характеристика методів і форм обслуговування
Тема №4. ФОРМУВАННЯ ОПТИМАЛЬНОЇ КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ – ГОЛОВНИЙ КРИТЕРІЙ УСПІХУ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бажання гостя – закон для ресторатора, основа концепції ресторану. 2. Основи психології гостя. 3. Ефективні тренінги – запорука оптимальної діяльності ресторанного закладу. 4. Характеристика ринкової концепції ресторану. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні.
Тема №5. ОРГАНІЗАЦІЙНІ АСПЕКТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	<ol style="list-style-type: none"> 1. Види сервісу, що використовуюються для обслуговування гостей. 2. Оперативне управління технологічними процесами в ресторанах. 3. Меню – потужний маркетинговий інструмент ресторанних закладів. 4. Диверсифікація в ресторанній галузі.
Тема №6. ОСОБЛИВОСТІ ПРИМІЩЕНЬ, СЕРВІРУВАННЯ ТА ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЯК СКЛАДОВІ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристики приміщень для обслуговування відвідувачів. 2. Столові прилади, столова білизна та правила сервірування в ресторанних закладах. 3. Форми обслуговування відвідувачів ресторанних закладів.
Тема №7. РЕСТОРАН ЯК ВИД АРХІТЕКТУРНОГО І ДИЗАЙНЕРСЬКОГО МИСТЕЦТВА	<ol style="list-style-type: none"> 1. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору. 2. Класифікація і критерії архітектурних стилів та дизайну ресторанних закладів.
Тема №8. КАДРОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ – ОСНОВА ПРИБУТКОВОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У СВІТІ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технології управління персоналом. 2. Добір персоналу ресторанного закладу та створення атмосфери команди. 3. Мотиваційна програма – запорука успіху ресторанного підприємства. 4. Функціональні обов'язки персоналу ресторану.
Тема №9. УСПІХ РЕСТОРАНУ В КОМПЕТЕНТНОМУ МАРКЕТИНГУ ТА ОПТИМАЛЬНОМУ АУДИТІ.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основи ресторанного маркетингу. 2. Реклама ресторанного закладу – збільшення популяризації підприємства. 3. Побудова системи продажу в ресторанному бізнесі.

Тема №10. СВІТОВІ ІННОВАЦІЙНІ ВПРОВАДЖЕННЯ В РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Раціоналізація використання матеріально-технічних і трудових ресурсів в ресторанній сфері. 2. Науково-технічний прогрес у ресторанній діяльності. 3. Оптимізація організації технологічних процесів у ресторані. 4. Кейтеринг – одна з прогресивних форм обслуговування в ресторанній галузі.
--	---

8. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Загальна система оцінювання освітнього компоненту	<p>За семестр з освітнього компоненту проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складником результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): $КТ = ПК + ПКР$. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів. Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60 % від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40 % балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів. Результати поточного контролю обчислюються як середньозважена оцінок ($X_{ср}$) за діяльність здобувача на практичних (семінарських) заняттях, що входять в число певної контрольної точки. Для трансферу середньозваженої оцінки ($X_{ср}$) в бали, що входять до 40 % балів контрольної точки (КТ), треба скористатися формулою: $ПК = (X_{ср}) * 20 / 5$. Таким чином, якщо за поточний контроль (ПК) видів діяльності здобувача на всіх заняттях $X_{ср} = 4.1$ бали, які були до періодичного контролю (ПКР), то їх перерахування на 20 балів здійснюється так: $ПК = 4.1 * 20 / 5 = 4.1 * 4 = 16.4 // 16$ (балів). За періодичний контроль (ПКР) здобувачом отримано 30 балів. Тоді за контрольну точку (КТ) буде отримано $КТ = ПК + ПКР = 16 + 30 = 46$ (балів).</p> <p>Здобувач має право на підвищення результату тільки одного періодичного контролю (ПКР) протягом двох тижнів після його складання у випадку отримання незадовільної оцінки.</p> <p>Підсумковим контролем є екзамен, на його складання надається 100 балів за виконання тестів (або задач чи завдань іншого виду). Загальний рейтинг з освітнього компоненту (ЗР) складається з суми балів (Е), отриманих на екзамені, і підсумкової оцінки (ПО) та ділиться навпіл. $ЗР = (ПО + Е) / 2$</p>
Практичні заняття	<p>«5» – здобувач в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі розрахункові / тестові завдання. Здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«4» – здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових / тестових завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого</p>

	<p>за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«3» – здобувач в цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових / тестових завдань. Має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.</p> <p>«2» – здобувач не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності. Правильно вирішив окремі розрахункові / тестові завдання. Безсистемно відділяє випадкові ознаки вивченого; не вміє зробити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.</p>
Умови допуску до підсумкового контролю	<p>Здобувач, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення освітнього компоненту 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даної освітнього компоненту.</p> <p>Здобувач зобов'язаний відпрацювати всі пропущені семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення здобувача до підсумкового контролю.</p>

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 382 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 342 с.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 279 с.
4. Бабко Н.М., Мандич О.В., Севідова І.О., Квятко Т.М., Романюк І.А Поведінка споживача: навч. посіб. Харків : ХНТУСГ, 2020. 165 с.
5. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства. Кондор, 2019. 292 с.
6. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 304 с.
7. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. Кондор, 2019. 292 с.
8. Севідова І.О., Мандич О.В., Квятко Т.М., Бабко Н.М., Романюк І.А. Конкурентоспроможність підприємства: навч. посіб. Харків : ХНТУСГ, 2020. 200 с.
9. Ткаченко О.В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві. Світ книг, 2020. 98 с.

Допоміжна

1. Дахно І. І., Тимофієв С.М. Країни світу: Енциклопедичний словник. Київ: МАПА, 2019. 602 с.
2. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник. Київ: Центр навч. л-ри, 2019. 584 с.
3. Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Полстяна Н. В., Усіна А. І. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Харків 2019. 214 с.
4. Паска М. З., Карпов А. Техно-новини ресторанного бізнесу Інноваційні способи приготування кавових напоїв. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. С. 155–157.
5. Куцмида А. Т. Новації в технології та обладнанні готельноресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернетконф. Мелітополь, 2020. С. 230–233.
6. Куцмида А.Т. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. С. 72–75.

Інтернет ресурси

1. Офіційний сайт Державної туристичної організації України. URL: www.tourism.gov.ua.
2. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. URL: www.world-tourism.org.
3. Навчальні матеріали онлайн. URL : <http://pidruchniki.com/turizm/>
4. Все про туризм. URL: <http://tourlib.net/>
5. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства URL: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
6. Правила подачі вина. URL: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
7. Види бенкетів, порядок їх обслуговування. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
8. Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування. URL: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/>
9. Сервірування столів. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>
10. Війзний туризм. URL: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm
11. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу. URL: http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html