

## СИЛАБУС

<b>Назва дисципліни: Організація ресторанного господарства</b>				
<p><b>Мета дисципліни:</b> забезпечити загальну теоретичну й практичну підготовку здобувачів бакалаврського рівня вищої освіти з питань функціонування підприємств ресторанного господарства, вивчення механізму дії сучасного ринку ресторанних послуг, основ організації діяльності підприємств ресторанної сфери та особливостей процесу обслуговування, набуття спеціальних знань й формування у студентів навичок управління в сфері ресторанного бізнесу з використанням організаційно-економічних форм і методів ефективної організації та розвитку ресторанної справи.</p> <p><b>Основні компетентності, що формують:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність працювати в команді та міжнародному контексті, спілкуватися іноземною мовою як усно, так і письмово, цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність;</li> <li>- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, застосовування знань у практичних ситуаціях;</li> <li>- розуміння предметної області й специфіки професійної діяльності;</li> <li>- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій, здійснення безпечної діяльності;</li> <li>- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;</li> <li>- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;</li> <li>- здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;</li> <li>- здатність забезпечувати безпеку клієнтів в звичайних та форс-мажорних обставинах;</li> <li>- здатність до співпраці з вітчизняними та закордонними діловими партнерами та клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації;</li> <li>- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;</li> <li>- здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</li> <li>- здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;</li> <li>- здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</li> </ul>				
<b>Мова викладання</b>	<b>Семестр</b>	<b>Кредити ECTS / Тип дисципліни (обов'язкова, вибіркова)</b>	<b>Викладач</b>	<b>Навчальне навантаження</b>
Укр.	V	4,5 / обов'язкова	Скачкова О.А., викл.	135 год. (28 год. лекцій, 14 год. практичних занять, 14 год. індивідуальної і 79 год. самостійної роботи )
<b>Результати навчання</b>		<b>Методи викладання, навчання</b>		<b>Форми оцінювання (поточний та підсумковий контроль)</b>
РН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують		Лекція, проблемна лекція, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, презентації, пошук в Інтернет		Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, оцінювання презентації

<p>діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН03. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН05. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН06. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН07. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН10. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет, тести</p> <p>Лекція, лекція-роздум, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), презентації, пошук в Інтернет</p> <p>Лекція, проблемна лекція, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), робота в мікрогрупах, презентації, пошук в Інтернет</p> <p>Лекція, проблемна лекція, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет, тести</p> <p>Лекція, проблемна лекція, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет</p> <p>Лекція, проблемна лекція, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет</p> <p>Лекція, проблемна лекція, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет</p>	<p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, оцінювання презентації й доповідей студентів</p> <p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), пояснення розв'язання задач, участь в мозковому штурмі, диспуті, оцінювання презентації й доповідей студентів</p> <p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), пояснення розв'язання задач, участь в мозковому штурмі, диспуті, оцінювання презентації й доповідей студентів</p> <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, оцінювання презентації й доповідей студентів</p> <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання презентації й доповідей студентів</p> <p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), пояснення розв'язання задач, участь в мозковому штурмі, диспуті, оцінювання презентації й доповідей студентів</p> <p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), пояснення розв'язання задач, участь в мозковому штурмі, диспуті, оцінювання презентації й доповідей студентів</p>
---	--	---

<p>РН11. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет, тести</p>	<p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспути, дебатах), есе, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання презентації й доповідей студентів</p>
<p>РН13. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), пошук в Інтернет, тести</p>	<p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання доповідей студентів</p>
<p>РН15. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет</p>	<p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспути, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання презентації й доповідей студентів</p>
<p>РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, лекція-роздум, семінар, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, робота в мікрогрупах, аналіз конкретних ситуацій (case-study), презентації, пошук в Інтернет</p>	<p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспути, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, оцінювання презентації й доповідей студентів</p>
<p>РН18. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, лекція-роздум, семінар, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, робота в мікрогрупах, аналіз конкретних ситуацій (case-study), презентації, пошук в Інтернет</p>	<p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспути, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання доповідей студентів</p>
<p>РН19. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, лекція-роздум, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, робота в мікрогрупах, аналіз конкретних ситуацій (case-study), презентації, пошук в Інтернет</p>	<p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспути, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання презентації й доповідей студентів</p>
<p>РН20. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>	<p>Лекція, лекція-роздум, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, презентації, пошук в Інтернет</p>	<p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспути,), есе, вирішення проблемних ситуацій, оцінювання доповідей студентів</p>
<p>РН21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства,</p>	<p>Лекція, лекція-роздум, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, презентації, пошук в Інтернет</p>	<p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспути,), есе, вирішення проблемних ситуацій,</p>

<p>усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>РН23. Можливість генерувати нові ідеї, проявляти ініціативу, нести відповідальність за якість готельно-ресторанних послуг</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, лекція-роздум, семінар, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, робота в мікрогрупах, аналіз конкретних ситуацій (case-study), пошук в Інтернет</p>	<p>оцінювання доповідей студентів</p> <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспути, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання доповідей студентів</p>
<b>Оцінка</b>		
<p style="text-align: center;"><b>Підсумкова оцінка в результаті 100% постійного оцінювання:</b></p> <p>20% участь у дискусіях, дебатах, диспутах, участь в ігрових технологіях  20% виконання індивідуальних завдань з розробки й реалізації технологій навчання  20% виконання модульних контрольних робіт  40% підсумковий контроль (усні відповіді на запитання, вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study))</p>		
<b>Зміст</b>		
<p><b>МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b></p> <p>Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства.  Тема 2. Особливості організації ресторанного господарства в індустрії гостинності.  Тема 3. Типізація та характеристика підприємств громадського харчування.  Тема 4. Основні підходи до їх класифікації підприємств ресторанного господарства, їх характеристика.  Тема 5. Організації обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.  Тема 6. Приміщення для організації обслуговування споживачів.  Тема 7. Інтер'єр закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b></p> <p>Тема 8. Матеріально-технічне оснащення закладів ресторанного господарства.  Тема 9. Характеристика та асортимент посуду, посуд для сервіровки столу.  Тема 10. Організація і технологія повсякденного обслуговування у закладах ресторанного господарства.  Тема 11. Організація та технологія обслуговування банкетів і прийомів.  Тема 12. Меню, види і правила складання.  Тема 13. Організація роботи та характеристика барів.  Тема 14. Особливості обслуговування напоями</p>		
<b>Література</b>		
<p style="text-align: center;"><b>Обов'язкова</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Законодавчі та нормативно-правові акти</b></p> <p>1. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04). URL : <a href="https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004">https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004</a></p> <p>2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення». URL : <a href="https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99">https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99</a></p> <p>3. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова КМУ від 15.03.2006р. № 297. URL : <a href="http://zakon3.rada.gov.ua">http://zakon3.rada.gov.ua</a></p> <p>4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). URL : <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text</a></p> <p>5. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования». URL :</p>		

<http://budinfo.org.ua/doc/1816793/GOST-30523-97-Uslugi-obshchestvennogo-pitaniia-Obshchie-trebovaniia-Mezhgosudarstvennyi-standart>

6. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0230-95#Text>

7. ГОСТ 30335-95 «Услуги населению. Термины и определения» (міждержавний стандарт, визнаний Україною, як національний). URL : <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4294824/4294824968.pdf>

8. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>

9. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення». URL : [http://www.ksv.biz.ua/publ/dstu/dstu\\_3279\\_95/3-1-0-2178](http://www.ksv.biz.ua/publ/dstu/dstu_3279_95/3-1-0-2178)

#### **Підручники та навчальні посібники**

10. Назаренко І.А., Никифоров Р.П., Лохман Н.В. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібн. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.

11. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : організаційно - технологічні основи : навч.-методич. посібн. Ч. 1. Івано-Франківськ : Тіповіт. 2014. 249 с.

12. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос». 2017. 280 с.

13. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. К. : Центр учбової літератури, 2016. 340 с.

14. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.

#### **Додаткова**

##### **Законодавчі та нормативно-правові акти**

1. Закон № 324/95 – Закон України «Про туризм» від 15.09. 1995, N 325/95-ВР (із змінами від 15.01.2015) URL : [https://ips.ligazakon.net/document/z950324?ed=2020\\_10\\_16](https://ips.ligazakon.net/document/z950324?ed=2020_10_16)

2. Господарський Кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>

3. Закон України «Про курорти» від 05.10.2000, № 2026-III; (із змінами від 09.04.2014).

4. Закон України «Про захист прав споживачів» від 15.12.93, № 3682 –XII (із змінами від 15.01.2015).

5. Закон України «Про державну статистику» від 17.09.92, № 2614-12 (із змінами від 27.03.2014).

6. Закон України «Про стандартизацію» від 05.06.2014 № 1315-VII (із змінами від 15.01.2015).

7. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.94, № 4004-XII (із змінами від 28.12.2014).

8. ДСТУ ISO 9000-01. Система управління якістю. Принципи та поняття. К.: Держстандарт України, 2001.

9. ДСТУ ISO 9001-01. Система управління якістю. Вимоги. К.: Держстандарт України. 2001.

10. ДСТУ ISO 9004-01. Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. К.: Держстандарт України. 2001.

11. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 16 березня 2017 р. № 168-р. «Про Стратегію розвитку туризму та курортів на період до 2026 року». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text>

12. Постанова Кабінету Міністрів України від 6 серпня 2014 р. № 385 «Про затвердження Державної стратегії регіонального розвитку на період до 2020 року». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/385-2014-%D0%BF#Text>

#### **Підручники та навчальні посібники**

13. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібн. К. : Кондор. 2015. 752 с. [Електронний ресурс]. URL : <https://liga-k.com.ua/preview/12458.pdf>

14. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посібн.

- [Електронний ресурс]. URL : <http://pidruchniki.com/1584072060336/turizm/organizatsiya-gotelno-restorannogo-obslugovuvannya>
15. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах: навч. посібн. Полтава: ПУСКУ. 2015. 254 с.
16. Пятницкая Н.А, Пятницкая Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. Київ: КНТЕУ. 2016 р. 706 с.
17. Мальська М.П., Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. К. : ЦУЛ. 2014. 544 с.
18. Мазараки А.А., П'ятницька Н.О., П'ятницька Т.Г. та ін. / за заг. ред. П'ятницької Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручн. 2- вид. перероб. та доп. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
19. Пунцетейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посібн. [Електронний ресурс] URL : [http://galsite.at.ua/file/tn/Putsenteylo\\_EOTGP\\_TNEU.pdf](http://galsite.at.ua/file/tn/Putsenteylo_EOTGP_TNEU.pdf)
19. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посіб / Г. Я. Круль. К. : Центр учбової літератури, 2011. 368 с. URL : [https://library.udpu.edu.ua/library\\_files/437650.pdf](https://library.udpu.edu.ua/library_files/437650.pdf)
20. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручн. 2- вид. перероб. та доп. К.: Центр учбової літератури, 2012. 472 с. URL : [https://shron1.chtyvo.org.ua/Malska\\_Marta/Hotelnyi\\_biznes\\_teorii\\_ta\\_praktyka.pdf](https://shron1.chtyvo.org.ua/Malska_Marta/Hotelnyi_biznes_teorii_ta_praktyka.pdf)
21. Менеджмент. Бізнес. [Електронний ресурс] URL : [www.management.com.ua](http://www.management.com.ua)

#### Інформаційні ресурси

1. Головний Портал Індустрії гостинності та харчування [Електронний ресурс]. URL : <http://www.horeca.ru>.
2. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. URL : <http://world-v-tourism.com>.
3. Офіційний сайт компанії «Ресторатор України» [Електронний ресурс]. URL : <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>
4. Сервер Верховної Ради України [Електрон. ресурс]. URL : <http://www.rada.gov.ua>.
5. Портал професіоналів готельної індустрії [Електронний ресурс]. URL : <http://www.hoteliero.com/ru>.
6. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. URL : <http://www.restcon.ru>.
7. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. URL : <http://www.restoranoff.ru>.
8. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. URL : <http://services.rol.ru>.
9. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. URL : <http://www.ukrbiz.net>
10. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації [Електронний ресурс] URL : [www.world-tourism.org](http://www.world-tourism.org)
11. Державна служба України з туризму та курортів [Електронний ресурс] URL : [www.tourism.gov.ua](http://www.tourism.gov.ua)
12. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс] URL : [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua)
13. Офіційний сайт United Nations Statistics Division [Електронний ресурс] URL : [www.unstats.un.org](http://www.unstats.un.org)
14. Офіційний сайт Statistical Office of the European Communities [Електронний ресурс] URL : [www.europa.int](http://www.europa.int)
15. Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. Вернадського [Електронний ресурс] URL : [www.biblvernad.org.ua](http://www.biblvernad.org.ua)

#### Політика курсу

*Політика щодо відвідування навчальних занять здобувачів:* здобувачі мають відвідувати заняття регулярно. У випадку пропуску занять з поважних причин здобувач повинен опрацювати матеріал, який він пропустив, самостійно з використанням матеріалів, які розміщені на платформі Google Classroom, та надати викладачеві виконані завдання, які передбачені у межах даного заняття.

*Здобувачі з особливими освітніми потребами* мають право на індивідуальне визначення способів проходження підсумкового модульного контролю за письмовою заявою. Можливе навчання за індивідуальним планом або за індивідуальним графіком (п. 3.4 Положення про організацію

освітнього процесу).

*Академічна доброчесність:* здобувач має усвідомити, що академічна недоброчесність є неприпустимою. Обман під час виконання будь-якого завдання призведе до нульової оцінки цього завдання. Види дисциплінарних стягнень за порушення правил політики доброчесності встановлюються Комісією з питань академічної доброчесності та етики. Під час іспитів здобувачам забороняється користуватися жодним електронним пристроєм, навчальними й додатковими матеріалами.

*Політика щодо використання телефонів та інших електронних пристроїв:* під час проведення навчальних занять електронні пристрої та телефони мають перебувати в безшумному режимі роботи. У разі невиконання даної вимоги, викладач може запропонувати здобувачеві покинути аудиторію.

*Політика щодо скарг здобувачів:* здобувач може обговорити скаргу з викладачем після заняття. Якщо питання залишається невирішеним, здобувач має звернутися до завідувача кафедри міжнародного туризму, готельно-ресторанного бізнесу та іншомовної підготовки.

*Сексуальні домагання:* якщо ви відчуваєте, що зазнали насильства, або ви не впевнені, що є сексуальними домаганнями, вам рекомендується обговорити це питання із завідувачем кафедри міжнародного туризму, готельно-ресторанного бізнесу та іншомовної підготовки.

*Політика щодо переоцінки:* усі запити на переоцінку мають бути зроблені в письмовій формі.

*Пропозиції від здобувачів вищої освіти:* протягом вивчення курсу здобувачі вищої освіти можуть звернутися до викладача з пропозиціями щодо вдосконалення (доповнення, зміни та ін.). Дані пропозиції можуть бути висловлені усно або письмово (електронною поштою). Для вирішення будь-якого питання, яке пов'язане із вивченням даної дисципліни, здобувач може усно звернутися до викладача (ауд. 1505) або надіслати повідомлення на адресу:

<b>Форми та організація оцінювання</b>		
<b>Форма оцінювання</b>	<b>Терміни оцінювання (тиждень)</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
<b>Поточне оцінювання</b>		
Опитування, участь у дискусії та вирішення завдань на практичних заняттях, виконання тестових завдань	Протягом семестру	30
Оцінювання рівня виконання завдань для самостійної роботи: виступи з доповіддю та презентацією результатів дослідження, виконання індивідуальних завдань	Протягом семестру	30
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання*		<b>60</b>
<b>Підсумкове оцінювання</b>		
Максимальна кількість балів за підсумкове оцінювання (екзамен)		<b>40</b>

#### **Критерії оцінювання:**

##### **1) 15% виконання індивідуального завдання (есе):**

###### **15 балів**

Здобувач демонструє високий рівень розуміння матеріалу, володіння змістом, глибину пошуку. Здобувач використовує сучасну наукову та інформаційну літературу, бази даних. Робота містить елементи новизни, відображає власну точку зору автора та оформлена у відповідності до вимог.

###### **12 балів**

Здобувач демонструє достатньо повне розуміння матеріалу, володіння змістом та глибиною пошуку. Для виконання роботи використані сучасні інформаційні та літературні джерела, але допущені незначні порушення вимог в оформленні.

###### **9 балів**

Здобувач у цілому достатньо чітко дає відповідь на поставлені питання, однак демонструє поверхневу обробку вмісту, невелику глибину пошуку та не дає повного пояснення щодо всіх питань. У роботі є суттєві порушення вимог до оформлення.

**6 балів**

Здобувач демонструє не достатньо повне розуміння матеріалу, поверхневу обробку змісту і невелику глибину пошуку. Робота містить помилкові твердження. Індивідуальне завдання повертається на доопрацювання.

**3 бали**

Здобувач проявляє слабке розуміння матеріалу, не дає детальних пояснень щодо всіх аспектів проблеми, сформульованої в індивідуальному завданні. Оформлена есе не відповідає вимогам. Індивідуальне завдання повертається на доопрацювання.

**0 балів**

Здобувач не виявляє жодних знань чи розуміння питань, позначених в індивідуальному завданні, не орієнтується у матеріалі та не володіє змістом теми. Потребує виконання нового індивідуального завдання.

**2) 10% опитування, участь у дискусії й вирішення практичних завдань – 10 балів:****а) участі у дискусіях і опитуванні – 5 балів****100% (5 балів)**

Дискусія ведеться коректно. Здобувач демонструє відмінне володіння навчальним матеріалом, висловлює та вдало аргументує свою позицію.

Здобувач дає повні, розгорнуті і правильні відповіді студента на всі питання.

**80% (4 бали)**

Здобувач висловлює правильні положення, однак деякі аргументи не є достатніми. Допущені незначні помилки у висловлюваннях.

Здобувач аргументовано дає відповіді на питання, але припускається певних неточностей.

**60% (3 бали)**

Здобувач у цілому вірно розуміє суть питання, але не може навести аргументи на користь тієї чи іншої точки зору. Знання предмету дискусії поверхневі.

Здобувач дає неповні відповіді на питання, допускає помилки при використанні термінів.

**40% (2 бали)**

Здобувач демонструє фрагментарне розуміння предмету дискусії. Допускає помилкові судження, які виправляє після участі у дискусії.

Відповідаючи на запитання здобувач виявляє неточності у знаннях, дає неповні відповіді, допускає суттєві помилки.

**20% (1 бал)**

Здобувач демонструє слабке розуміння предмету дискусії. Допускає помилкові судження.

Відповідаючи на запитання здобувач виявляє суттєві неточності у знаннях, демонструє поверхневе знання матеріалу, дає неточні та неповні відповіді.

**0% (0 балів)**

Здобувач не володіє знаннями для ведення дискусії.

Здобувач не відповідає на питання, не в змозі на належному рівні використовувати фахову термінологію.

**б) рішення задач – 5 балів****100% (5 балів)**

Здобувач демонструє високий рівень розуміння матеріалу, використовує правильні формули, робить висновки. Відсутні арифметичні помилки, відповідь вірна.

**80% (4 бали)**

Здобувач демонструє достатньо повне розуміння матеріалу, дає докладне пояснення усіх кроків розв'язання та їх змісту, використовує правильні формули. У ході рішення допущені арифметичні помилки, відповідь неправильна.

**60% (3 бали)**

Здобувач демонструє недостатній рівень розуміння матеріалу, не дає широкого пояснення усіх етапів розв'язання, використовує правильні формули, але не робить висновків. У вирішенні є арифметичні помилки, відповідь неправильна.



**40% (2 бали)**

Здобувач демонструє низький рівень розуміння матеріалу, використовує правильні формули. Рішення містить арифметичні помилки, відповідь неправильна.

**20% (1 бал)**

Здобувач демонструє слабе розуміння матеріалу, не дає широкого пояснення всіх етапів розв'язання. Відповідь неправильна.

**0% (0 балів)**

Здобувач не може продемонструвати будь-які знання або розуміння питань, виявляє фундаментальне непорозуміння з предмету, використовує неправильні формули. Відповідь неправильна.

**3) 15% доповіді та презентації, розв'язання кейсів, виконання тестових завдань – 15 балів:**

**а) творче завдання у форматі презентації – 10 балів:**

**10 балів** – завдання виконане повністю, презентація захищена;

**5 балів** – доповідь без мультимедійного супроводу;

**0 балів** – виставляється, коли завдання не виконувалося взагалі.

**б) розв'язання кейсу і виконання тестових завдань – 5 балів:**

**5 балів** – завдання виконане повністю, відповідь обґрунтована, висновки аргументовані, задача оформлена належним чином;

**4 балів** – завдання виконане повністю, але припущені незначні неточності у розрахунках або оформленні; або за умови належного оформлення завдання виконане не менш як на 80%;

**3 бали** – завдання виконане не менш як на 70% за умови належного оформлення, або не менш як на 80% за умови припущення незначних помилок у розрахунках або оформленні;

**2 бали** – виставляється у випадках, коли здобувач виконав завдання приблизно на 50%; в процесі рішення були допущені значні помилки, які не дозволили отримати вірну відповідь;

**1-0 балів** – виставляється, коли задача розв'язувалася абсолютно невірно або не вирішувалася взагалі;

**виконання тестових завдань:**

**0,5 бала** – за кожен правильну відповідь.

**4) 20% модульна контрольна робота 20 балів: за модулем 1 (10 балів) і модулем 2 (10 балів)**

Критерії оцінки знань здобувачів за модульною контрольною роботою:

**відповідь на тестові завдання вербального характеру – 10 балів: 0,5 балів зараховується за кожен правильно вказану відповідь (букву) з чотирьох можливих; 10 балів зараховується, якщо здобувач правильно відповів на всі тестові питання та 0 балів нараховується, якщо здобувач неправильно відповів на всі тестові питання.**

**5) екзаменаційних робіт:**

**а) відповіді на запитання:**

**20 балів**

Здобувач дає повні, розгорнуті й правильні відповіді на всі теоретичні питання. Відповідь є змістовною, обґрунтованою, логічною і послідовною, використання фахової термінології правильне.

**16 балів**

Здобувач аргументовано дає відповіді на теоретичні питання, бездоганно володіє базовими термінами, поняттями того чи іншого теоретичного моменту, вміє охарактеризувати його ключові аспекти, але у загальному мають місце неістотні зауваження.

**12 балів**

Здобувач дає неповні відповіді на теоретичні питання, допускає неістотні помилки при використанні термінів та визначенні понять.

**8 балів**

Здобувач недостатньо повно та нечітко викладає матеріал, виявляє суттєві неточності у знаннях, у

відповіді порушується логіка викладу матеріалу.

**4 бали**

Здобувач демонструє неглибокі, фрагментарні знання основного матеріалу, під час відповіді допускає істотні помилки при використанні термінів та визначенні понять.

**0 балів**

Здобувач не дав правильної відповіді на запитання, не володіє базовими поняттями і категоріями, не в змозі на належному рівні використовувати фахову термінологію.

**б) критерії оцінювання розв'язання задачі:**

**20 балів**

Здобувач демонструє високий рівень розуміння матеріалу, використовує правильні формули, робить висновки. Відсутні арифметичні помилки, відповідь вірна.

**16 балів**

Здобувач демонструє достатньо повне розуміння матеріалу, дає докладне пояснення усіх кроків розв'язання та їх змісту, використовує правильні формули. У ході рішення допущені арифметичні помилки, відповідь неправильна.

**12 балів**

Здобувач демонструє недостатній рівень розуміння матеріалу, не дає широкого пояснення усіх етапів розв'язання, використовує правильні формули, але не робить висновків. У вирішенні є арифметичні помилки, відповідь неправильна.

**8 балів**

Здобувач демонструє низький рівень розуміння матеріалу, використовує правильні формули. Рішення містить арифметичні помилки, відповідь неправильна.

**4 бали**

Здобувач демонструє слабе розуміння матеріалу, не дає широкого пояснення всіх етапів розв'язання. Відповідь неправильна.

**0 балів**

Здобувач не може продемонструвати будь-які знання або розуміння питань, виявляє фундаментальне непорозуміння з предмету, використовує неправильні формули. Відповідь неправильна.

Зв'язок між викладачами та здобувачами здійснюється через платформу Google Classroom офіційну електронну пошту викладачів, яка вказана на сайті Університету.