



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи
та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Галузь знань	<u>18 Виробництво та технології</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>«Ресторанні технології»</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Оксана ДИШКАНТЮК	0968311112	dyshkantiuk@ukr.net
HR-директор ресторанної компанії «Synergy Group» Ольга КІФА	0675550475	olga_kifa@ukr.net

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Метою дисципліни є формування сучасної системи поглядів та спеціальних знань щодо організації ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань та навичок аналізу розвитку світового та національного ресторанного бізнесу; формування знань щодо організації виробництва продукції ресторанного господарства, структури ресторанних послуг; якісного обслуговування різних контингентів споживачів.

Передумови для вивчення дисципліни: Студент повинен знати: сировину, що використовується для виробництва харчової продукції, її склад та властивості; класифікацію та асортимент харчових продуктів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування їх асортименту для закладів ресторанного господарства; чинники, що впливають на збереженість якості харчових продуктів; втрати харчових продуктів під час зберігання; знати матеріально-технічні ресурси для забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства (посуд, меблі, білизна); технологію виробництва окремих груп страв і напоїв.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Організація ресторанного господарства» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності

ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні підприємствами харчової промисловості та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання відповідно до освітньо-професійної програми

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 28. Розробляти концепції закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
Кредитів ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні Лабораторні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр Денна/заочна	Обов'язкова / вибіркова
15	450	118 / 28	128 / 32	204 / 390	2,3	4,5,6/ 5,6,7	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12
МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ										
Тема 1. Генеза ресторанної справи. Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи на нинішньому етапі розвитку економіки України.	11	4		4	3	11	1		1	9
Тема 2. Формати та концепції закладів ресторанного господарства.	15	4		4	7	15	0,5		1,0	13,5
Тема 3. Сутність, структура та види ресторанних послуг	9	2		2	5	9	0,5		1,0	7,5
Тема 4. Меню закладів ресторанного господарства	11	4		4	3	11	1		1	9
Тема 5. Інжиніринг та реінжиніринг меню.	11	4		4	3	11	1		1	9

Тема 6. Матеріально-технічна база процесу обслуговування споживачів	11	4		4	3	11	0,5		1,0	9,5
Тема 7. Види та методи обслуговування і їх характеристика.	11	4		4	3	11	0,5		1,0	9,5
Тема 8. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	11	4		4	3	11	0,5		0,5	10
Тема 9. Правила подавання напоїв у закладах ресторанного господарства	9	2		2	5	9	1		1	7
Тема 10. Асортимент гарячих і холодних напоїв власного виробництва. Правила подавання	11	4		4	3	11	0,5		0,5	10
Тема 11. Організація обслуговування у закладах швидкого обслуговування	11	4		4	3	11	1		1	9
Тема 12. Організація кейтерингу	11	4		2	5	11	1		1	9
Тема 13. Організація фудкортів	9	2		2	5	9	1		1	7
ІНДЗ	39	-		-	39	39	-		-	39
Разом за змістовим модулем 1	180	46		44	90	180	10		12	158
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК										
МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ БЕНКЕТІВ І ПРИЙОМІВ. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЕВНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РІЗНИХ ТИПІВ										
Тема 1. Організація обслуговування бенкетів і прийомів. Класифікація бенкетів. Підготовка до проведення бенкетів	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 2. Бенкет-фуршет	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 3. Бенкет-коктейль	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 4. Бенкет за типом «шведського столу»	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 5. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 6. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 7. Бенкет-чай	11	4		4	3	11	0,5		1,0	9,5

Тема 8. Особливості обслуговування тематичних бенкетів	11	4		4	3	11	0,5		1,0	9,5
Тема 9. Організація обслуговування дипломатичних прийомів	11	4		2	5	11	0,5		1,0	9,5
Тема 10. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	11	2		2	5	11	0,5		1,0	9,5
Тема 11. Організація харчування учасників ділових, культурних, спортивних заходів	11	2		2	5	11	0,5		0,5	10
Тема 12. Організація обслуговування за місцем роботи та навчання	11	2		2	5	11	0,5		0,5	10
Тема 13. Особливості обслуговування туристів	11	2		2	5	11	0,5		0,5	10
Тема 14. Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Водний транспорт. Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту. Організація харчування на залізничних вокзалах.	11	2		2	5	11	0,5		0,5	10
ІНДЗ	26	-		-	26	26	-		-	26
Разом за змістовим модулем 2	180	46		44	90	180	10		12	158
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК										
МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА										
Тема 1. Виробнича структура закладу ресторанного господарства	12	2		2	8	12	1		1	10
Тема 2. Постачання та зберігання сировини та напівфабрикатів у закладі ресторанного господарства	10	2		2	6	10	1		1	8
Тема 3. Організація складського та тарного господарства	10	2		2	6	10	1		1	8
Тема 4. Виробничі процеси закладу ресторанного господарства	12	2		2	8	12	1		1	10
Тема 5. Виробництво готової продукції. Організація роботи і структура гарячого цеху.	12	2		2	8	12	1		1	10

Тема 6. Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (холодного цеху).	10	2		2	6	10	1		1	8
Тема 7. Організація виробництва борошняних кондитерських виробів.	12	2		1	9	12	1		1	10
Тема 8. Організація роздаткової та приміщень для персоналу. Проектування роботи роздаткової	12	2		1	9	12	1		1	10
Разом за змістовим модулем 3	90	16		14	60	90	8		8	74
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН										

5. ТЕХНІЧНЕ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Лабораторія з ресторанної справи забезпечена необхідним навчальним обладнанням та посудом (меблі: обідні столи та стільці; посуд: комплект столового посуду, окремі зразки порцелянового, керамічного та ін.; скляний посуд: декантер, келихи для білого та червоного вина в асортименті, келихи для шампанського, фужери для води, чарки горіччані, чарки коньячні, склянки-тумblers та ін.; металевий посуд: порційні сковорідки, соусники, гастроємності з кришкою, відро охолоджувальне для шампанського та ін.; додаткові елементи сервірування: набір для спецій, серветниця, ваза для квітів, підсвічник, кільця для серветок, вази для квітів та ін; столові прибори: закусочний набір, столовий набір, рибний набір, десертний набір; додаткові прибори: розливна ложка, лопатка для страв з м'яса й риби, ложка для салатів, ніж для масла, щипці для розкладання страв, щипці кондитерські, виделки для равликів, виделки для устриць, ложки для оливков, ніж для торта, чайні та кавові ложки, лопатка для торта, виделки сервірувальні виделки та ніж для рибних страв, ложка для соусів з носиком, ложка для подачі гарнірів, ножі для сирів та ін. Столова білизна та серветки.

Лабораторія з технології ресторанної продукції обладнана сучасним тепловим, холодильним та механічним обладнанням, яке використовуються у ресторанному господарстві.

Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) i3-1115G4/ 3.00 GHz.). Додатково студенти отримують практичні навички роботи з інтерактивною панеллю Prestigio MULTIBOARD для мультимедійних презентацій та інтерактивних лекцій, а також із програмою Poster для моделювання бізнес-процесів, автоматизації обліку продажів і управління закладами ресторанного господарства.

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
		форма навчання	
1	Опрацювання лекційного матеріалу	130	32
2	Підготовка до практичних робіт, лабораторних робіт оформлення протоколів та підготовка до їхнього захисту	140	32
3	Виконання індивідуальних завдань	270	476
	Разом за дисципліною	540	540

Індивідуальні завдання

Розрахункова робота виконується з метою закріплення, поглиблення і узагальнення знань, отриманих здобувачами за час навчання та набуття практичних навичок їх застосування при вирішенні завдань з ресторанного бізнесу. За змістом індивідуальні завдання є письмовою формою самостійної роботи студентів, які, спираючись на теоретичні знання дисципліни, розробляють план, використовують літературу з теми, здійснюють відповідні розрахунки і оформляють роботу за відповідними вимогами.

Розрахункову роботу здобувач виконує індивідуально або в групі з 2-3 осіб.

ТЕМАТИКА ТА ПИТАННЯ ДО САМОСТІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ТА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ (модуль 1)

1. Провести реінжиніринг меню ресторану «Кінза» (Дерibasівська)
2. Провести реінжиніринг меню ресторану при готелі «Лондонська»
3. Провести реінжиніринг меню кафе сімейного типу «Поляна казок» (Французький бульвар 22)
4. Провести реінжиніринг меню ресторану ресторану готелю «Дюк»
5. Провести реінжиніринг меню ресторану ресторану «Хаджибей»
6. Провести реінжиніринг меню ресторану «П МІО»
7. Провести реінжиніринг меню ресторану «Хмари»
8. Провести реінжиніринг меню кафе «Компот»
9. Провести реінжиніринг меню ресторану ресторану «Тераса»
10. Провести реінжиніринг меню ресторану «Яхта»
11. Провести реінжиніринг меню ресторану «Yug»
12. Провести реінжиніринг меню ресторану «Цирк»
13. Провести реінжиніринг меню ресторану при готелі «Атлантик»
14. Провести реінжиніринг меню ресторану при готелі «Аркадія»
15. Провести реінжиніринг меню ресторану при готелі «Чорне море»
16. Розробити схему послуг ресторану «Кінза» (Дерibasівська)
17. Розробити схему послуг меню ресторану при готелі «Лондонська»
18. Розробити схему послуг кафе сімейного типу «Поляна казок» (Французький бульвар 22)

19. Розробити схему послуг ресторану ресторану готелю «Дюк»
20. Розробити схему послуг ресторану ресторану «Хаджибей»
21. Розробити схему послуг ресторану «ІІ МІО»
22. Розробити схему послуг ресторану «Хмари»
23. Розробити схему послуг кафе «Компот»
24. Розробити схему послуг ресторану ресторану «Тераса»
25. Розробити схему послуг ресторану «Яхта»
26. Розробити схему послуг ресторану «Yug»
27. Розробити схему послуг ресторану «Цирк»
28. Розробити схему послуг ресторану при готелі «Атлантик»
29. Розробити схему послуг ресторану при готелі «Аркадія»
30. Розробити схему послуг ресторану при готелі «Чорне море»

ТЕМАТИКА ТА ПИТАННЯ ДО САМОСТІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ТА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ (модуль 2)

1. Організація доставки скомплектованих обідів медикам та працівникам аптек Київського району м Одеси мережею ресторанів сім'ї Зарічанських в період воєнного стану з розрахунком раціонів та сировини
2. Організація харчування скомплектованими раціонами військовослужбовців (100 осіб) в період воєнного стану
3. Організація тематичного бенкету до Дня Незалежності України з почесними гостями з дружніх країн (155 осіб)
4. Організація постачання скомплектованих раціонів людям з обмеженими можливостями в період карантину (на 125 осіб) з розрахунком гарячого цеху кафе Компот
5. Організація доставки скомплектованих обідів медикам та хворим інфекційної лікарні м Одеси мережею ресторанів сім'ї Зарічанських з розрахунком холодного цеху
6. Організація доставки скомплектованих обідів медикам та хворим інфекційної лікарні м Одеси мережею ресторанів Савелія Лібкіна з розрахунком раціонів та сировини
7. Організація постачання скомплектованих раціонів соціально незахищеним пенсіонерам в період воєнного стану (на 100 осіб) з розрахунком сировини
8. Організація харчування скомплектованими раціонами медиків (100 осіб) підприємством ресторанного господарства в режимі доставки.
9. Організація бенкету з частковим обслуговуванням за столом на 55 осіб з почесними гостями з Польщі (15 осіб).
10. Організація обслуговування раціональним харчуванням спеціалізованих контингентів он-лайн рестораном при роботі в режимі доставки
11. Організація бенкету-фуршету в ресторані при готелі “Брістоль” в честь відкриття консульства
12. Організація дитячого дня народження на 15 осіб в кафе сімейного типу “Поляна казок” (Французький бульвар 22)
13. Організація бенкету-фуршету на 77 осіб в ресторані при готелі “Лондонська”
14. Організація бенкету до дня народження на 24 особи (ювілей 25 років) з обґрунтуванням вибору закладу в м.Одеса
15. Організація роботи овочевого цеху кафе на 105 осіб при перепрофілюванні в їдальню та роботу в режимі доставки на період карантину
16. Організація бенкету на 22 особи до дня народження в ресторані “Кінза” (Дерібасівська)
17. Організація заходу з приводу презентації нового меню закладу

18. Організація тематичної молодіжної вечірки до дня народження в ресторані “Хаджибей”
19. Організація роботи заготівельного цеху кафе на 60 осіб при перепрофілюванні в їдальню та роботу в режимі доставки на період карантину
20. Розробка концепції ресторану при курортному готелі з впровадженням інноваційних технологій обслуговування
21. Організація дитячої вечірки до дня народження (7 років) на 25 осіб в клубі “Папашон”
22. Організація тематичного бенкету (дитячий день народження- 10 років) на 25 осіб у закладі ресторанного господарства м.Одеси.
23. Організація сніданків в готелях сімейного типу м.Одеси.
24. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 36 осіб з почесними гостями з Італії (4 особи).
25. Організація дипломатичного прийому на 75 осіб (вечеря) в готелі «Bristol».
26. Організація дипломатичного прийому на 125 осіб (вечеря) в готелі «Лондонська».
27. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами на 45 особи (ювілей 35 років) у закладі ресторанного господарства (ресторан «Хмари»).
28. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 45 осіб з почесними гостями з Франції (4 особи)
29. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 36 осіб з почесними гостями з Італії (4 особи).
30. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 24 особи з почесними гостями з Британії (6 осіб).
31. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами на 30 осіб (ювілей 45 років) у закладі ресторанного господарства (ресторан «Хмари»).
32. Організація весільного бенкету на 25 осіб в ресторані «Хмари»
33. Організація весільного бенкету на 55 осіб в готелі «Bristol»
34. Адаптація ресторанів до умов воєнного стану (на прикладі ресторану готелю «Дюк»
35. Адаптація ресторанів до умов воєнного стану (на прикладі ресторану готелю «П МІО»
36. Адаптація закладів ресторанного господарства до умов воєнного стану (на прикладі кафе «Компот»
37. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 24 особи з почесними гостями з Німеччини (6 осіб) - готель «Bristol»..
38. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з почесними гостями з Німеччини (6 осіб) – готель «Bristol».
39. Організація благодійного балу в готелі «Bristol» (150 осіб).
40. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 15 осіб з почесними гостями з Британії (5 осіб) - готель «Bristol».
41. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з почесними гостями з Британії (8 осіб) – готель «Bristol».
42. Організація весільного бенкету на 30 осіб з обґрунтуванням вибору закладу в м.Одеса
43. Організація весільного бенкету на 30 осіб в бенкетному домі «Ренесанс»
44. Організація весільного бенкету на 30 осіб в ресторані «Хмари»
45. Організація весільного бенкету на 50 осіб в ресторані «Хмари»
46. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 16 осіб з почесними гостями з Британії (7 осіб) в ресторані «Хмари»

47. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Польщі (5 осіб) в ресторані «Хмари»
48. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 20 осіб з почесними гостями з Польщі (7 осіб) в ресторані «Олександрівський»
49. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 27 осіб з почесними гостями з Болгарії (4 особи) в ресторані «Олександрівський»
50. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 15 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (4 особи) в ресторані «Олександрівський» Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 16 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (3 особи) в ресторані «Олександрівський»
51. Організація весільного бенкету на 30 осіб в ресторані «Олександрівський»
52. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 27 осіб з почесними гостями з Британії (5 осіб) та США (4 особи) - готель «Bristol».
53. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 24 особи з почесними гостями з Італії (2 особи) та Франції (4 особи) - готель «Bristol».
54. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Чехії (3 особи) та Болгарії (3 особи) – ресторан «Риба».
55. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Польщі (4 особи) в ресторані «Yug»
56. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 24 осіб з почесними гостями з Італії (7 осіб) в ресторані «Yug»
57. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 37 осіб з почесними гостями з Болгарії (6 осіб) в ресторані «Yug»
58. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 45 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (14 осіб) в ресторані «Yug»
59. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 26 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (13 осіб) в ресторані «Yug»
60. Організація весільного бенкету на 30 осіб в ресторані «Yug»
61. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 17 осіб з почесними гостями з Британії (5 осіб) та Італії (4 особи) - ресторан «Yug»
62. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 24 особи з почесними гостями з Італії (2 особи) та Франції (4 особи) - ресторан «Yug»
63. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 15 осіб з почесними гостями з Молдови (5 осіб) та Польщі (4 особи) - ресторан «Yug»
64. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Польщі (3 особи) в ресторані «Риба»
65. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 24 осіб з почесними гостями з Італії (8 осіб) в ресторані

«Риба»

66. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 37 осіб з почесними гостями з Болгарії (10 осіб) в ресторані «Риба»
67. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 45 осіб з гостями з Ізраїлю (30 осіб) в ресторані «Риба»
68. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (15 осіб) в ресторані «Риба»
69. Організація весільного бенкету на 24 особи в ресторані «Риба»
70. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Британії (7 осіб) та Італії (4 особи) - ресторан «Риба»
71. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 12 осіб з почесними гостями з Італії (4 особи) та Франції (3 особи) - ресторан «Риба»
72. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 10 осіб з почесними гостями з Молдови (5 осіб) та Польщі (3 особи) - ресторан «Риба»
73. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 14 осіб з гостями з Італії (8 осіб) в ресторані «Кораблик»
74. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 37 осіб з гостями з Болгарії (8 осіб) в ресторані «Кораблик»
75. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 45 осіб з гостями з Ізраїлю (30 осіб) в ресторані «Кораблик»
76. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з гостями з Молдови (15 осіб) в ресторані «Кораблик»
77. Організація весільного бенкету на 15 осіб в ресторані «Кораблик»
78. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з гостями з Франції (5 осіб) та Італії (4 особи) - ресторан «Кораблик»
79. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 12 осіб з гостями з Німеччини (3 особи) та Франції (3 особи) - ресторан «Кораблик»
80. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 9 осіб з почесними гостями з Молдови (5 осіб) та Польщі (3 особи) - ресторан «Кораблик»
81. Організація весільного бенкету на 55 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
82. Організація весільного бенкету на 45 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
83. Організація весільного бенкету на 65 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
84. Організація весільного бенкету на 35 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
85. Організація кави-брейк на конференції (55 осіб)
86. Організація сніданків в готелі «Bristol».
87. Організація сніданків в готелі «Дюк».
88. Структура послуг ресторану в умовах воєнного стану (на прикладі ресторану «Хмари»)
89. Структура послуг ресторану в умовах воєнного стану (на прикладі ресторану «Yug»)
90. Структура послуг закладу ресторанного господарства в умовах воєнного стану (на прикладі кафе «Компот»)
91. Організація доставки закладами ресторанного господарства в умовах воєнного стану

92. Впровадження нових послуг закладами ресторанного господарства Одеси в умовах воєнного стану
93. Організація весільного бенкету на 15 осіб в ресторані «Тераса»
94. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з гостями з Франції (5 осіб) та Італії (4 особи) - ресторан «Тераса»
95. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 12 осіб з гостями з Німеччини (3 особи) та Франції (3 особи) - ресторан «Тераса»
96. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 9 осіб з почесними гостями з Молдови (5 осіб) та Польщі (3 особи) - ресторан «Тераса»
97. Організація бенкету до ювілею на 25 осіб в ресторані «Тераса»
98. Організація бенкету до ювілею на 25 осіб в ресторані «Яхта»
99. Організація весільного бенкету на 35 осіб в ресторані «Яхта»

ТЕМАТИКА ТА ПИТАННЯ ДО САМОСТІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ТА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ (модуль 3)

1. Організація роботи кондитерського цеху кафе «Компот» з реінжинірингом меню.
2. Розробка концепції он-лайн ресторану на 156 місць з розрахунком гарячого цеху.
3. Розробка концепції ресторану на 68 місць при курортному готелі в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.
4. Організація роботи рибного цеху ресторану морепродуктів в м. Одеса з концепцією «Слоу фуд» на 95 місць.
5. Організація роботи кафе «Компот» в режимі доставки (на 115 осіб) з розрахунком гарячого цеху.
6. Організація роботи холодного цеху їдальні на 125 осіб при курортному готелі.
7. Організація роботи м'ясного цеху ресторану на 95 місць в м. Одеса.
8. Розробка концепції кафе-кондитерська на 62 місця з розрахунком кондитерського цеху.
9. Організація роботи гарячого цеху ресторану на 105 місць в м. Одеса.
10. Організація роботи холодного цеху ресторану на 115 місць в м. Одеса.
11. Розробка концепції дитячого кафе на 65 місць з розрахунком гарячого цеху.
12. Розробка концепції заміського ресторану на 108 місць з розрахунком холодного цеху.
13. Розробка концепції заміського ресторану на 115 місць з розрахунком гарячого цеху.
14. Розробка концепції комбінату напівфабрикатів з розрахунком м'ясного цеху.
15. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 112 місць з розрахунком гарячого цеху.
16. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 117 місць з розрахунком холодного цеху.
17. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в історичному центрі м. Одеса (вул. Дерибасівська) на 65 місць з розрахунком гарячого цеху.
18. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в районі Аркадія м. Одеса на 165 місць з розрахунком холодного цеху.
19. Розробка концепції ресторану на 78 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок овочевого цеху).
20. Розробка концепції ресторану на 108 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок гарячого цеху).
21. Реінжиніринг меню ресторану «Олександрівський» м. Одеса з розрахунком гарячого цеху.

22. Реінжиніринг меню ресторану «Тераса» м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
23. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 111 місць з розрахунком гарячого цеху.
24. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 112 місць з розрахунком холодного цеху.
25. Розробка концепції спеціалізованого ресторану (рибний ресторан) в Київському районі м.Одеса на 124 місця з розрахунком рибного цеху.
26. Розробка концепції вегетаріанського ресторану в м.Одеса на 55 місць з розрахунком холодного цеху.
27. Розробка концепції спеціалізованого кафе на 75 місць в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
28. Розробка концепції дієтичної їдальні на 155 місць при курортному готелі в м.Одеса з розрахунком м'ясного цеху.
29. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 77 місць з розрахунком гарячого цеху.
30. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 107 місць з розрахунком кондитерського цеху.
31. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 115 місць з розрахунком холодного цеху.
32. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 155 місць в м. Одеса з розрахунком гарячого цеху.
33. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 175 місць в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.
34. Розробка концепції дієтичної їдальні на 175 місць при курортному готелі з розрахунком гарячого цеху.
35. Розробка концепції закладу харчування при міні-готелі на 15 номерів в м.Одеса.
36. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 115 місць з розрахунком гарячого цеху.
37. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 85 місць з розрахунком гарячого цеху.
38. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 85 місць з розрахунком холодного цеху.
39. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 35 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
40. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 45 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
41. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 55 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
42. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 45 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
43. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 55 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
44. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 25 номерів в м.Одеса з розрахунком овочевого цеху.
45. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 35 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
46. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 65 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
47. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 75 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
48. Розробка концепції кафе здорового харчування на 55 місць з розрахунком гарячого цеху.
49. Розробка концепції кафе здорового харчування на 58 місць з розрахунком холодного цеху.
50. Розробка концепції кафе здорового харчування на 54 місця з розрахунком холодного цеху.
51. Організація роботи гарячого цеху кафе Компот (мережа ресторанів Савелія Лібкіна) з впровадженням дієтичного меню.
52. Розробка концепції он-лайн ресторану на 135 місць з розрахунком гарячого цеху.
53. Розробка концепції ресторану на 58 місць при курортному готелі в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.
54. Організація роботи рибного цеху ресторану морепродуктів в м. Одеса з концепцією «Слоу фуд» на 105 місць.
55. Організація роботи кафе «Компот» в режимі доставки (на 85 осіб) з розрахунком холодного цеху.
56. Організація роботи холодного цеху їдальні на 115 осіб при курортному готелі.
57. Організація роботи м'ясного цеху ресторану на 105 місць в м. Одеса.

58. Розробка концепції кафе-кондитерська на 55 місць з розрахунком кондитерського цеху.
59. Організація роботи гарячого цеху ресторану на 116 місць в м. Одеса.
60. Організація роботи холодного цеху ресторану на 117 місць в м. Одеса.
61. Розробка концепції дитячого кафе на 85 місць з розрахунком гарячого цеху.
62. Розробка концепції заміського ресторану на 118 місць з розрахунком холодного цеху.
63. Розробка концепції заміського ресторану на 58 місць з розрахунком гарячого цеху.
64. Розробка концепції комбінату напівфабрикатів з розрахунком м'ясного цеху.
65. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 55 місць з розрахунком гарячого цеху.
66. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 65 місць з розрахунком холодного цеху.
67. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в історичному центрі м.Одеса (вул. Дерибасівська) на 75 місць з розрахунком гарячого цеху.
68. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в районі Аркадія м.Одеса на 185 місць з розрахунком холодного цеху.
69. Розробка концепції ресторану на 108 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок овочевого цеху).
70. Розробка концепції ресторану на 114 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок гарячого цеху).
71. Реінжиніринг меню ресторану «Олександрівський» м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
72. Реінжиніринг меню ресторану «Тераса» м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
73. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 155 місць з розрахунком гарячого цеху.
74. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 87 місць з розрахунком холодного цеху.
75. Розробка концепції спеціалізованого ресторану (рибний ресторан) в Київському районі м.Одеса на 75 місць з розрахунком рибного цеху.
76. Розробка концепції вегетаріанського ресторану в м.Одеса на 75 місць з розрахунком холодного цеху.
77. Розробка концепції спеціалізованого кафе на 85 місць в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
78. Розробка концепції дієтичної їдальні на 185 місць при курортному готелі в м.Одеса з розрахунком м'ясного цеху.
79. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 87 місць з розрахунком гарячого цеху.
80. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 117 місць з розрахунком кондитерського цеху.
81. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 125 місць з розрахунком холодного цеху.
82. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 165 місць в м. Одеса з розрахунком гарячого цеху.
83. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 115 місць в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.
84. Розробка концепції дієтичної їдальні на 135 місць при курортному готелі з розрахунком гарячого цеху.
85. Розробка концепції закладу харчування при міні-готелі на 14 номерів в м.Одеса.
86. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 95 місць з розрахунком гарячого цеху.
87. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 75 місць з розрахунком гарячого цеху.
88. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 65 місць з розрахунком холодного цеху.
89. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 55 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
90. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 46 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
91. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 56 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
92. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 25 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.

93. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 35 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
 94. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 15 номерів в м.Одеса з розрахунком овочевого цеху.
 95. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 37 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
 96. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 67 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
 97. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 77 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
 98. Розробка концепції кафе здорового харчування на 57 місць з розрахунком гарячого цеху.
 99. Розробка концепції кафе здорового харчування на 59 місць з розрахунком холодного цеху.
 100. Розробка концепції кафе здорового харчування на 56 місць з розрахунком холодного цеху.

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для екзамену	Для заліку
поточний контроль, який здійснюється у ході: проведення практичних (лабораторних) занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, екзамен(залік)
-------------------------------------	--

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

Поточний контроль			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	30
Виконання завдань для самостійного опрацювання			

1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	10
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10-балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання здобувача мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що здобувач знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ЕКЗАМЕН (максимум 50 балів) Рівень знань оцінюється:

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;

- 30 до 40 балів - здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 балів - здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0 10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

ЗАЛІК

Поточний контроль			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	60
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	20
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	20

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

Разом балів за поточний контроль	100
Загальний результат оцінювання	100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **залік** (максимум 100 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 60 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 20 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 20-балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання здобувача мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що здобувач знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ (для екзамену / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

- При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
 - «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
 - «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
 - «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Здобувач не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою		
		екзамен	залік	
90-100	A	Відмінно	Зараховано	
82-89	B	Добре		
74-81	C			
64-73	D	Задовільно		
60-63	E		Не зараховано	
35-59	Fx	Незадовільно		
1-34	F			

10.РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. HoReCa. Том 2. Ресторани : навч. посіб. / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
2. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. для студентів вищих навч. закладів. – Київ : Центр учбової літератури ; Інкос, 2015. – 279 с.
3. Дишкантюк О.В., Марковська А.В. Ресторанна справа: Практикум : навч. посіб. – Одеса : Олді+, 2022. – 248 с.
4. Дишкантюк О.В., Тітомир Л.А. Курсова робота з готельної та ресторанної справи: етапи виконання, структура, правила оформлення : навч. посіб. – Одеса : Олді+, 2022. – 120 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підруч. для ВНЗ / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – Київ : Виробництво, 2012. – 557 с.
6. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О., Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – Київ : А.С.К., 2000. – 848 с.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. – Київ : Кондор, 2011. – 506 с.

Законодавчі та нормативні документи

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – Київ : Держстандарт України, 2003.
2. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. – Київ : Держстандарт України, 2003.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ : Держстандарт України, 2004.
4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 22 липня 2014 р. № 1602–VII ; доповнення від 18 травня 2017 р. № 2042–VIII.

Додаткова

1. Капліна Т.В., Білоусько О.А., Шаповал Н.І. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. – Київ : Центр навч. літ., 2014. – 280 с.
2. Кондрашин А. Ресторанний бізнес у малих містах: секрети успішного відкриття та ефективного управління / Андрій Кондрашин ; пер. з англ. – Одеса : Вид. дім «Чернів Ко», 2016. – 203 с.
3. Шульц Г. Історія Starbucks / Говард Шульц ; пер. з англ. – Київ : Наш Формат, 2017. – 408 с.

Інтернет-ресурси

1. Офіційний вісник України [Електронний ресурс]. URL: <http://ovu.com.ua/> (дата звернення: 08.03.2024).
2. Міністерство охорони здоров'я України [Електронний ресурс]. URL: <http://www.moz.gov.ua/ua/portal/> (дата звернення: 21.05.2024).
3. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) [Електронний ресурс]. URL: <http://www.codexalimentarius.net> (дата звернення: 02.08.2023).
4. Кондитер України [Електронний ресурс]. URL: <http://www.ukrkonditer.Kiev.ua>.
5. Сайт кращих ресторанів України [Електронний ресурс]. URL: <http://www.restoran.ua> (дата звернення: 11.01.2024).
6. Culinaryguidelines [Електронний ресурс]. URL: <http://www.wacs2000.org> (дата звернення: 11.01.2024).
7. ІКА / CulinaryOlympics [Електронний ресурс]. URL: <http://www.vkd.com> (дата звернення: 27.01.2024).
8. World Association of Chefs Societies [Електронний ресурс]. URL: <http://www.wacs2000.org> (дата звернення: 10.05.2024).
9. Гурме [Електронний ресурс]. URL: <http://www.gourmet.com.ua> (дата звернення: 08.05.2024).
10. Ресторатор [Електронний ресурс]. URL: <http://www.restorator.com.ua> (дата звернення: 15.04.2024).