

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

(найменування центрального органу виконавчої влади у сфері освіти і науки)

Національний університет «Запорізька політехніка»

(повне найменування закладу вищої освіти)

Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри, яка відповідає за дисципліну)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор (перший проректор)

Беліков С.Б.

« _____ » _____ 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ППН06 **Технологія ресторанної справи**

(код і назва навчальної дисципліни)

спеціальність 242 Туризм
(код і найменування спеціальності)

освітня програма (спеціалізація) 242 Туризмознавство
(назва освітньої програми (спеціалізації))

інститут, факультет міжнародного туризму та економіки
(найменування інституту, факультету)

мова навчання державна

2019 рік

Робоча програма _____ Технологія ресторанної справи _____ для студентів
(назва навчальної дисципліни)
 за спеціальністю 242 Туризм . „ _____ ” _____, 2019 року – 17 с.

Розробники: кандидат економічних наук, доцент Кукліна Т.С.
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри
туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

Протокол від « _____ » _____ 2019 року № _____

Завідувач кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

« _____ » _____ 2019 року _____ (Зайцева В.М.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Схвалено науково-методичною комісією _____
 факультету міжнародного туризму та економіки
(найменування факультету)

Протокол від «30» _____ серпня _____ 2019 року № 1

« _____ » _____ 2019 року Голова _____ (Васильєва О.О.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

_____ 2019 рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <u>24 Сфера обслуговування</u> (шифр і назва)	Нормативна частина Цикл: <i>професійної і практичної підготовки</i>	
Модулів – 1	Спеціальність (освітня програма, спеціалізація): <u>242 Туризм</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____ (назва)		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		3-й	3-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 3	Освітній ступінь: бакалавр	Лекції	
		14 год.	4 год.
		Практичні, семінарські	
		– год.	– год.
		Лабораторні	
		28 год.	6 год.
		Самостійна робота	
		43 год.	69 год.
Індивідуальні завдання:			
5 год.	11 год.		
Вид контролю: екзамен			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1:1,15

для заочної форми навчання – 1:8

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни – формування знань і умінь з аналізу технологічних процесів, циклів та операцій для забезпечення ефективного виробництва та споживання ресторанних послуг у відповідності до міжнародних стандартів якості та гостинності.

Завдання: Методичні – викласти теоретичні основи та методологічні особливості застосування системного підходу у вивченні ресторанної справи.

Пізнавальні – сформувані уявлення про сучасний стан розвитку ресторанного бізнесу. Викласти основи класифікації закладів громадського харчування.

Практичні – ознайомити студентів із сучасними методами складання меню закладів ресторанного господарства, формування цін.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати

загальні компетентності: здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами; здатність до застосування загальнонаукових та фундаментальних знань, розуміння предметної області і професії; здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісні взаємодії при вирішенні поставлених завдань; здатність підтримувати загальний рівень фізичної активності й здоров'я для ведення активної соціальної та професійної діяльності; здатність професійно оперувати географічною інформацією стосовно визначення атрактивності туристичних ресурсів та оцінки туристичного потенціалу країн і регіонів на предмет розвитку спеціальних видів туризму;

фахові компетентності: здатність до ефективних комунікацій та до представлення складної комплексної інформації у стислій формі із використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій; знати особливості розміщення та використання рекреаційних ресурсів за регіонами світу, оцінювати туристичний потенціал з урахуванням потреб різних категорій споживачів та видів туризму; здатність дотримуватися етичних та правових норм, що з урахуванням соціальної політики держави регулюють відносини людини з людиною, суспільством, навколишнім середовищем; здатність до використання комплексу заходів, спрямованих на підвищення якості надання туристичних послуг та поліпшення роботи всіх підприємств сфери туризму; здатність використовувати економічні методи господарювання в туристичній діяльності; управляти поточною діяльністю підприємства галузі туризму, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність його діяльності; обирати оптимальні способи реалізації туристичних послуг, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

Очікувані програмні результати навчання:

1. Знати: типи підприємств харчування; планувальну організацію підприємств харчування; види технологічних процесів, циклів, операцій виробництва та використання ресторанних послуг.

2. Вміти: аналізувати стан індустрії харчування в Україні; аналізувати стан підприємства харчування; аналізувати ефективність технологій.

2. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Загальні відомості щодо організації діяльності підприємств громадського харчування.

Тема 1. Історичний розвиток ресторанного господарства.

Зародження ресторанного господарства. Середньовічне обслуговування та його правила. Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. - початок XX ст.). Історія розвитку ресторанного господарства Франції. Розвиток російської ресторації - від корчми до ресторану.

Тема 2. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.

Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств. Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу.

Тема 3. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.

Типи закладів ресторанного господарства. Ресторани, їх характеристика, види та класифікація. Кафе, його характеристика, різновиди та класифікація. Закусочна, шинок як тип закладу ресторанного господарства. Бари, їх різновиди та класифікація. Характеристика та класифікація їдалень, буфетів. Особливості організації кафетерію. Характеристика заготівельних підприємств ресторанного господарства, їх види та особливості діяльності.

Змістовий модуль 2. Технологічна база підприємств харчування.

Тема 4. Технологічна база ресторану: устаткування та обладнання, інтер'єр, вибір місця, SWOT-аналіз.

Торговельна, виробнича та просторова структура підприємства. Обладнання та устаткування технологічних процесів. Три форми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Загальні умови зберігання продуктів. Особливості обробки овочів різних видів. Організації роботи овочевого цеху. Призначення м'ясного цеху. Обробка риби та виготовлення рибних напівфабрикатів. Гарячий цех і схема приготування гарячих страв. Холодний цех і схема виготовлення холодних страв і закусок. Кондитерський цех і схема виготовлення кондитерських виробів. Мийна кухонного посуду, роздавальна. Складські приміщення. Освоєння простору та колірне рішення

Тема 5. Обробка харчових продуктів.

Сучасні види та способи обробки харчових продуктів. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства.

Тема 6. Меню.

Загальні поняття про меню та преїскурант. Компонівка меню. Планування меню. Послідовність страв в меню. Функції меню. Класифікація меню за ознаками. Меню сніданків. Види меню.

Тема 7. Математика ресторану по шагах.

Аналітичний консалтинг ресторанного бізнесу. Витрати ресторанів. Співвідношення виручки бару та кухні. Аналіз виручки за днями тижня, годинами, середнім чеком. АВС-аналіз меню закладу. «Menu engineering».

3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усь ого	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Загальні відомості щодо організації діяльності підприємств громадського харчування												
Тема 1. Історичний розвиток ресторанного господарства.	12	2	–	4	–	6	8	–	–	–	–	8
Тема 2. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.	13	2	–	4	–	7	18	1	–	2	3	12
Тема 3. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.	15	2	–	4	2	7	19	1	–	2	2	14
Разом за змістовим модулем 1	40	6	–	12	2	20	45	2	–	4	5	34
Модуль 2												
Змістовий модуль 2. Технологічна база підприємств харчування												
Тема 4. Технологічна база ресторану: устаткування та обладнання, інтер'єр, вибір місця, SWOT –	12	2	–	4	1	5	11	–	–	2	3	6

аналіз.												
Тема 5. Обробка харчових продуктів.	11	2	–	4	–	5	9	1	–	–	–	8
Тема 6. Меню.	15	2	–	4	2	7	19	1	–	–	3	15
Тема 7. Математика ресторану по шагах.	12	2	–	4	–	6	6	–	–	–	–	6
Разом за змістовим модулем 2	50	8	–	16	3	23	45	2	–	2	6	35
Усього годин	90	14	–	28	5	43	90	4	–	6	11	69

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Історичний розвиток ресторанного господарства.	4
2	Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.	4/2*
3	Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.	4/2*
4	Технологічна база ресторану: устаткування та обладнання, інтер'єр, вибір місця, SWOT – аналіз.	4/2*
5	Обробка харчових продуктів.	4
6	Меню.	4
7	Математика ресторану по шагах.	4

* – для заочного відділення

5. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Історичний розвиток ресторанного господарства.	6/8*
2	Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.	7/12*
3	Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.	7/14*
4	Технологічна база ресторану: устаткування та обладнання, інтер'єр, вибір місця, SWOT – аналіз.	5/6*
5	Обробка харчових продуктів.	5/8*
6	Меню.	7/15*
7	Математика ресторану по шагах.	6/6*

* – для заочного відділення

6. Індивідуальні завдання

Виконання індивідуального завдання для студентів денної форми навчання полягає в розробці проекту власного закладу ресторанного господарства.

В **1 модулі** воно можливе у вигляді реферату або усної доповіді за таким алгоритмом:

1. Обрати тип закладу ресторанного господарства, обґрунтувати вибір.
2. Обґрунтувати його майбутнє місцезнаходження.
3. Проаналізувати основний планований контингент відвідувачів.
4. Проаналізувати роботу та навести в табличному вигляді основних конкурентів майбутнього закладу.

Критерій оцінки (10 балів)	1 конкурент	2 конкурент	3 конкурент
Близькість до майбутнього закладу			
Кухня			
Контингент відвідувачів			
Парковка			
Середній чек			
Наявність літнього майданчика			

5. Навести 5 основних тез, чому саме майбутній заклад буде працювати та зможе бути конкурентоспроможним.

В **2 модулі** студенти створюють картонний макет торгового залу майбутнього закладу. В макеті необхідно врахувати:

1. Стиль підприємства.
2. Кількість посадкових місць.
3. Відповідність кольоровій гамі з меню.
4. Відповідність заявленим та розробленим план-схемам.
5. Декор.
6. Розташування меблів.

Тематика контрольних робіт (для студентів заочної форми навчання)

Варіант 1

1. Класифікація підприємств громадського харчування.
2. Характеристика заготівельних підприємств ресторанного господарства, їх види та особливості діяльності.

Варіант 2

1. Типи підприємств громадського харчування.
2. Ресторани, їх характеристика, види та класифікація.

Варіант 3

1. Кафе, його характеристика, різновиди та класифікація.
2. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів.

Варіант 4

1. Загальні вимоги до підприємства громадського харчування.
2. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства.

Варіант 5

1. Закусочна, шинок як тип закладу ресторанного господарства.
2. Загальні умови зберігання продуктів.

Варіант 6

1. Нормативно-технічна й технологічна документація.
2. Кафе, його характеристика, різновиди та класифікація.

Варіант 7

1. Меню - основний елемент технологічного процесу. Правила складання меню й прейскуранта.
2. Бари, їх різновиди та класифікація.

Варіант 8

1. Характеристика та класифікація їдалень, буфетів. Особливості організації кафетерію.
2. Організації роботи овочевого цеху.

Варіант 9

1. Розвиток ресторації - від корчми до ресторану.
2. Призначення м'ясного цеху..

Варіант 10

1. Гарячий цех і схема приготування гарячих страв.
2. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу.

7. Методи навчання

- словесні методи – розповідь-пояснення, бесіда;
- наочні методи – ілюстрація, демонстрація;
- практичні методи: практичні роботи;
- самостійна робота вдома;
- методи контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції, самокорекції та взаємокорекції;
- аналітичний метод – уявного або практичного розкладу цілого на частини з метою вивчення їх суттєвих ознак;
- індуктивний метод – для вивчення явищ від одиничного до загального;
- дедуктивний метод – для вивчення навчального матеріалу від загального до окремого, одиничного;
- проблемний виклад матеріалу – для створення проблемної ситуації.

8. Очікувані результати навчання з дисципліни

1. Знати: типи підприємств харчування; планувальну організацію підприємств харчування; види технологічних процесів, циклів, операцій

виробництва та використання ресторанних послуг.

2. Вміти: аналізувати стан індустрії харчування в Україні; аналізувати стан підприємства харчування; аналізувати ефективність технологій.

3. Вільно володіти понятійним апаратом ресторанної справи.

4. Орієнтуватися в типах підприємств харчування.

5. Орієнтуватися в планувальній організації підприємств харчування.

6. Знати види технологічних процесів, циклів, операцій виробництва та використання ресторанних послуг.

7. Аналізувати стан індустрії харчування в Україні.

8. Аналізувати стан підприємства харчування.

9. Аналізувати ефективність технологій.

9. Засоби оцінювання

Для денної форми навчання:

- ведення опорного конспекту лекцій;
- усне опитування та виконання завдань на лабораторних заняттях;
- захист індивідуального завдання/самостійна робота;
- контрольна робота (тести).

Поточний контроль знань здійснюється на лабораторних заняттях за допомогою усного опитування та виконання завдань.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу. Після перевірки викладачем контрольної роботи і одержання позитивної оцінки студента допускають до екзамену.

10. Критерії оцінювання

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен змістовний модуль оцінюється за 100-бальною системою. Отримані за кожен змістовний модуль бали підсумовуються та діляться на 2.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- модульний;
- підсумковий (екзамен).

Оцінювання знань студентів в університеті здійснюється за 100-бальною шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС –А, В, С, D, E, FХ, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних, практичних або семінарських заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Ведення опорного конспекту лекції:

Опорний конспект лекції (ОКЛ) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стислому і системному вигляді викладений основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами теоріями тощо. Кожний студент повинен мати ОКЛ на лекціях і вести в ньому записи власноруч. Під час аудиторної роботи з ОКЛ студенти записують основні тези лекції та пояснення викладача у визначеному в конспекті полі.

Відвідування студентом лекції та її наявність в ОКЛ з дисципліни «Технологія ресторанної справи» дає студенту **3 бали** в кожному змістовному модулі.

Робота на лабораторних заняттях:

1. Студент повинен розуміти зміст виконаної роботи (знати визначення понять, вміти пояснити значення і сенс будь-якого терміну, використовуваного в роботі і т.п.).

2. У процесі підготовки і виконання лабораторної роботи студент може користуватися консультаціями викладача.

3. Наявність конспекту лекцій на лабораторній роботі обов'язково!

4. У години занять за розкладом перевіряється і захищається тільки та робота, яка передбачена календарним планом.

5. Студент має право на доопрацювання роботи (за вказівками викладача) терміном не більше тижня без зниження балу.

6. За несвоєчасну здачу лабораторної роботи вихідний бал знижується на 20% щотижня.

7. Забороняється пред'являти для перевірки більше двох незарахована робіт (за винятком випадків тривалої хвороби студента, підтвердженої документально).

8. Загальне правило – протягом тижня перевіряється тільки одна робота.

9. У разі пропуску занять або недопуску до захисту, перевірка і захист лабораторної роботи здійснюється під час, що визначається викладачем.

10. Загальний бал за лабораторну роботу складається з балів, отриманих за захист, при обліку прострочень і виправлень.

Критерії оцінки лабораторних робіт:

ВБ – вихідний бал – для кожної лабораторної роботи може бути свій (в залежності від складності).

Бал	Критерії оцінки
ВБ*0,1	Робота виконана повністю. Робота без захисту.
ВБ*0,2	Робота виконана повністю. Студент не володіє теоретичним матеріалом,

	допускаючи грубі помилки, відчуває труднощі у формулюванні власних суджень, нездатний відповісти на додаткові питання.
ВБ*0,4	Робота виконана повністю. Студент практично не володіє теоретичним матеріалом, допускаючи помилки по суті розглянутих (обговорюваних) питань, відчуває труднощі у формулюванні власних обґрунтованих і аргументованих суджень, припускається помилок при відповіді на додаткові питання.
ВБ*0,6	Робота виконана повністю. Студент володіє теоретичним матеріалом на мінімально допустимому рівні, відсутні помилки при описі теорії, відчуває труднощі у формулюванні власних обґрунтованих і аргументованих суджень, допускаючи незначні помилки на додаткові питання.
ВБ*0,8	Робота виконана повністю. Студент володіє теоретичним матеріалом, відсутні помилки при описі теорії, формулює власні, самостійні, обґрунтовані, аргументовані судження, допускаючи незначні помилки на додаткові питання.
ВБ	Робота виконана повністю. Студент володіє теоретичним матеріалом, відсутні помилки при описі теорії, формулює власні, самостійні, обґрунтовані, аргументовані судження, представляє повні і розгорнуті відповіді на додаткові питання.

Розподіл ВБ для лабораторних робіт (бали).

Лаб. зан. 1	Лаб. зан. 2	Лаб. зан. 3	Лаб. зан. 4	Лаб. зан. 5	Лаб. зан. 6	Лаб. зан. 7	Лаб. зан. 8	Лаб. зан. 9	Лаб. зан. 10
4	4	7	7	9	9	4	4	4	4
Лаб. зан. 11	Лаб. зан. 12	Лаб. зан. 13	Лаб. зан. 14						
7	7	4	4						

Якщо наприкінці модулі студент отримав кількість балів з десятою долею – проводиться округлення за математичними принципами.

Виконання та захист лабораторної роботи здійснюється на поточному тижні після лекції за темою та протягом наступного, тобто до наступної лекції.

Самостійна робота студентів

Виконання індивідуального завдання в 1 та 2 модулі надає студенту можливість отримати максимум **20** додаткових балів. Захист відбувається на останній парі в модулі, або в консультативні роботи викладача.

Критерії оцінки індивідуального завдання:

Кількість балів	Критерії оцінювання
20-16	Обрана студентом форма індивідуальної роботи характеризується підвищеною складністю; робота має самостійний, творчий характер; роботі притаманна внутрішня послідовність, логічність і завершеність
15-11	Обрана студентом форма індивідуальної роботи характеризується підвищеною складністю; робота має самостійний, творчий характер.
10-6	Робота має самостійний характер; роботі притаманна внутрішня послідовність, логічність і завершеність.
5-3	Робота не має самостійного характеру, містить хибні та неаргументовані висновки, не враховані зміни поточного законодавства; робота містить протиріччя, відсутня достатня аргументація висновків та завершеність у них.
2-1	Робота не має самостійного характеру; в роботі відсутні висновки; не відповідає вимогам що пред'являються до оформлення відповідного виду робіт.

0	Індивідуальна робота не виконана
---	----------------------------------

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (тестів). В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає модульний контроль та має можливість набрати максимум **31 бал** в 1 модулі. Контрольна робота в першому модулі містить 25 тестових питань (кожна правильна відповідь оцінюється в **1 бал**) та заповнення таблиці (6 рядків – **6 балів**).

В другому модулі складання модульного контролю дає студенту **30 балів**. Контрольна містить 30 тестових питань. Кожна правильна відповідь за питання тесту оцінюється в **1 бал**.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний поточний контроль знань з цієї теми або виконати завдання до індивідуальні завдання роботи, що пропонуються в робочій програмі.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного модульного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Зведена таблиця набору балів за семестр

1 модуль (максимум балів)		2 модуль (максимум балів)	
Лекції	9 (3 лекції*3 бали)	Лекції	12 (4 лекції*3 бали)
Лабораторні	40	Лабораторні	38
Самостійна робота/ІДЗ	20	Самостійна робота/ІДЗ	20
Контрольна робота	31	Контрольна робота	30
Всього	100	Всього	100

Якщо студент з будь-якої поважної причини не виконав умов набору балів за період вивчення, він має змогу під час заліково-екзаменаційної сесії прийти на екзамен і скласти усно.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНІ:

Екзаменаційний білет містить 3 теоретичних питання, які мають узагальнений комплексний характер. Відповідь на кожне завдання оцінюється за 100-бальною шкалою залежно від рівня знань.

Критерії оцінювання кожного з питань, які виносяться на іспит

Рівень знань	Оцінка за 100-бальною шкалою	Критерії оцінювання відповіді

Відмінний рівень	90 – 100	Відповідь студента: <ul style="list-style-type: none"> - містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірне розуміння змісту основних теоретичних положень; - вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання різних наукових концепцій та підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням; - здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.
Добрий рівень	75 – 89	Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки: <ul style="list-style-type: none"> - недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання; - недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер; - окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, котра не відноситься до змісту екзаменаційного питання;
Задовільний рівень	60 – 74	Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання; - відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу; - відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання;
Незадовільний рівень	0 – 59	Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципових аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.

В залежності від кількості допущених помилок викладач вирішує питання щодо оцінки з кожного питання в межах визначеного бального діапазону. Результат екзамену визначається шляхом ділення суми балів, отриманих за всі 3 питання, на їх кількість.

Бали отримані студентом за 2 модулі (середнє арифметичне) та бали за екзамен підсумовуються та вираховується середнє арифметичне.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу.

Кожен студент заочного відділення виконує контрольну роботу за варіантом. Вибір варіанта здійснюється за останньою цифрою в заліковій книжці.

В кожному варіанті необхідно розглянути 2 питання. Кожне питання оцінюється в 50 балів максимум.

Після перевірки викладачем контрольної роботи та її захисту в усному вигляді викладач допускає студента до екзамену.

Критерії оцінки контрольної роботи для заочників:

Контрольна робота, письмова та усний захист	Критерії оцінки
50-42	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 завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
41-33	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
32-24	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
23-15	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
14-6	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки.
5-0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних (лабораторних) заняттях та на підсумковому модульному контролі, свідчить про **ступінь оволодіння ним програмою навчальної дисципліни** на конкретному етапі її вивчення. Протягом семестру студенти можуть набрати від 0 до 100 балів, що переводяться у національну шкалу оцінювання і відповідно у шкалу ЄКТС. Кількість балів відповідає певному рівню засвоєння дисципліни:

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	визначення
		для екзамену	
90 – 100	A	відмінно	відмінно – відмінне виконання з незначною кількістю помилок
85-89	B	добре	дуже добре – вище від середнього рівня, але з деякими поширеними помилками
75-84	C		добре – в цілому правильне виконання, але з

			помилками
70-74	D	задовільно	задовільно – виконання в повному обсязі, але зі значною кількістю недоліків
60-69	E		достатньо - виконання задовільняє мінімальні критерії
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незадовільно – недостатньо: необхідно доопрацювати
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним курсом	незадовільно - необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням курсу

11. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки з дисципліни «Технологія ресторанної справи» для студентів спеціальності 6.020107 «Туризм» всіх форм навчання / Укл.: Т.С. Кукліна – Запоріжжя: ЗНТУ, 2011. – 26 с.

2. Методичні вказівки до виконання курсових робіт з дисципліни «Технологія готельної справи» для студентів спеціальності 6.140103 «Туризм» всіх форм навчання / Укл.: Т.С. Кукліна, С.М. Журавльова, Т.В. Каптюх – Запоріжжя: ЗНТУ, 2015. – 26 с.

3. Лекційний курс

4. Мультимедійні презентації за темами лекційного курсу

12. Рекомендована література

Базова

1. ДСТУ 3862-99 „Громадське харчування. Терміни та визначення.”

2. ДСТУ 4281: 2004 ”Заклади ресторанного господарства. Класифікація”

3. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. – 132 с.

4. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2014. – 235 с.

5. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

Допоміжна

1. Гаталяк О.М., Мальська М.П., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

2. Яцун Л.М. Управління підприємствами сфери харчування: теорія, методологія, практика: Монографія. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 246 с.

3. Іванов С.В., Домарецький В.О., Басюк Д.І. Винний туризм. – Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. – 472 с.

4. Зайцева В.М., Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм – як парадигма

розвитку національної економіки України: колективна монографія / Stan, perspektywy I rojwoj ratownictwa, kultury fizycznej I sportu w XXI wieku. – Bydgoszcz, 2013. – P. 277 – 293.

5. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2016. – 388 с.

6. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 200 с.

7. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. – М.: Высшая школа, 2011. – 98 с.

13. Інформаційні ресурси

1. HoReCa. Ресторанное дело – Електронний ресурс. - режим доступу до сайту - <http://www.magazine.horeca.ru/archive/restaurant/> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

2. Оборудование. – Електронний ресурс. - режим доступу до сайту - <http://business.damotvet.ru/search/6347/index.htm>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

3. Ресторанное дело. – Електронний ресурс. - режим доступу до сайту - <http://do.gendocs.ru/docs/index-173719.html>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

4. Ресторанное дело. – Електронний ресурс. - режим доступу до сайту - <http://tourism-book.com/pbooks/> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

5. Теоретические аспекты ресторанного дела. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <http://prof-info.com.ua/readywork.php?disId=1&subId=48&workId=64722> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

6. Аудит операционной деятельности ресторана. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <http://cavabara.com/portfolio/audit-operacionnoj-deyatelnosti-restorana-restoranniy-consulting/> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

7. Организация ресторанной деятельности. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.openmanager.ru/orman-531.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

8. Организация работы заведений ресторанного хозяйства. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.nibu.factor.ua/golden/doc.html?id=1706>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

9. Особенности внедрения инновационных подходов к организации ресторанного сервиса. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <http://tourlib.net/statti_tourism/zasimovich.htm> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

10. Особенности мотивационной деятельности в ресторанном бизнесе. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.pitportal.ru/persona/11059.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

11. Особенности планирования деятельности ресторана. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://obabseently.ucoz.ua/news/osobennosti-planirovaniya/deyatelnosti/restorana/2012/-65>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

12. Основы ресторанного бізнесу. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу

до сайту <<http://mir-restoratora.ru/?p=1186>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

13. Открытие ресторана: выбор вида, класса и разрешительная документация. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://osipov.ua/pr/12970-otkrytie-restorana-vybor-vida-klassa-i-razreshitelnaya-dokumentaciya.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

14. Отчего «болеет» ресторанный бизнес? – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.otel-e.com/ru/article/8/34/661>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.