

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)



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

П17Н03 **Інноваційні технології в ресторанному господарстві**

(код і назва навчальної дисципліни)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код і найменування спеціальності)

освітня програма (спеціалізація) 241 Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми (спеціалізації))

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

мова

навчання українська

2019 рік

Робоча програма з Інноваційні технології в ресторанному господарстві для студентів
(назва навчальної дисципліни)
 спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація)
241 Готельно-ресторанна справа.
(назва освітньої програми (спеціалізації))


« 30 » 08, 2019 року - 14 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

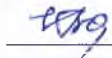
Протокол від « 29 » 08 2019 року № 1

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

« 29 » 08 2019 року  (Зайцева В.М.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

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

Протокол від « 30 » 08 2019 року № 1

« 30 » 08 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 – 4	Галузь знань <u>24 Сфера</u> <u>обслуговування</u> (шифр і найменування)	обов'язкова (вибіркова) <i>Вибіркова, самостійного вибору ВНЗ</i>	
Модулів – 1	Спеціальність (освітня програма, спеціалізація) <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (код і найменування)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____ (назва)		Семестр	
Загальна кількість годин - 120		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента - 5	Освітній ступінь: магістр	Лекції	
		14 год.	4 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	6 год.
		Лабораторні	
		год.	год.
		Самостійна робота	
69 год.	96 год.		
Індивідуальні завдання:			
7 год.	14 год.		
Вид контролю: залік			

Примітка.

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

для денної форми навчання – 1:7

для заочної форми навчання – 1:11

1. Мета навчальної дисципліни

Мета: ознайомлення студентів із науковими підходами до сучасних інноваційних технологій продукції ресторанного господарства на підставі вивчення сучасних світових тенденцій та інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства.

Завданнями Методичні – отримання студентами знань щодо основних принципів, законів, процесів, що використовуються при впровадженні інноваційних технологій продукції ресторанного господарства.

Пізнавальні – сформулювати уявлення про сучасний стан розвитку ресторанного бізнесу.

Практичні – ознайомити студентів із сучасними методами ведення бізнесу, скласти дієтичні програми харчування. Застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу готельно-ресторанних підприємств та оцінювати ефективність від їх впровадження; знання етичних і нормативно-правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати

загальні компетентності: Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність працювати в команді; здатність розробляти та управляти проектами;

фахові компетентності: Уміння застосовувати сучасні управлінські технології розвитку туристичних та готельних підприємств; оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень; здатність застосовувати теоретичні знання в готельно-ресторанній сфері на практиці; здатність здійснювати комплексне оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; вміння обґрунтувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень; здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу готельно-ресторанних підприємств та оцінювати ефективність від їх впровадження; знання етичних і нормативно-правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем; використовувати нормативні і правові документи у сфері готельно-ресторанної справи; уміння здійснювати аналіз договорів різних видів у контексті регулювання підприємницької діяльності в галузі готельно-ресторанного бізнесу; здатність до використання концептуальних принципів формування стандартів сервісу в готельно-ресторанному бізнесі та забезпечення конкурентоспроможності його окремих об'єктів на основі досвіду їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці готельно-ресторанного бізнесу; знання загальних принципів інноваційних форм обслуговування та форм надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства.

Очікувані програмні результати навчання:

1. Знає історію створення та застосування міжнародних стандартів ISO серії 9000 у світі та в Україні; основні поняття в галузі; нові тенденції розвитку ресторанного господарства.

2. Вміє: застосовувати набуті знання у практичній роботі, визначає політику та цілі у сфері ресторанного господарства.

2. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Загальні поняття та теоретичні положення інноваційної діяльності

Тема 1. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини.

Основні теорії і концепції харчування людини. Альтернативні види харчування. Сутність та наукові основи нутригеноміки.

Тема 2. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок, використання харчових продуктів функціонального призначення.

Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика. Характеристика сучасних дієтичних добавок. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення. Концепція функціонального харчування. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення.

Тема 3. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.

Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення. Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.

Тема 4. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. технологія харчових продуктів дієтичного призначення.

Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію. Характеристика основних речовин, необхідних для організму. Характеристика основних лікувальних дієт. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.

Змістовий модуль 2. Інноваційні ресторани технології

Тема 5. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.

Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства певних форматів. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень.

Тема 6. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного

господарства.

Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент». Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань. Додаткові послуги в закладах ресторанного господарства.

Тема 7. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. Формування карти вин. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання. Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України. Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки. Класифікація і характеристика кавових напоїв, какао, спосіб їх приготування. Кавова карта. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи й України. Школи вітальє. Класифікація і характеристика сигар, правила зберігання та подавання. Особливості виробництва та правила споживання, сигарний етикет. Сигарний кейтеринг. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	усь го	у тому числі					усь ого	у тому числі				
лк		пр	лаб	ін д	с.р.	лк		пр	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Загальні поняття про харчові продукти в ресторанній галузі												
Тема 1. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	15	2	2		2	9	18	2			3	13
Тема 2. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок, використання харчових продуктів функціонального призначення	16	2	4		1	9	17				2	15
Тема 3. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	16	2	4		1	9	17		2		2	13

Тема 4. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. технологія харчових продуктів дієтичного призначення	17	2	6			9	17	2	2			13
Разом за змістовим модулем 1	64	8	16		4	36	69	4	4		7	54
Змістовий модуль 2. Інновації в ресторанному господарстві												
Тема 5. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку	18	2	4		1	11	19		2		3	14
Тема 6. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	20	2	6		1	11	16				2	14
Тема 7. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві	18	2	4		1	11	16				2	14
Разом за змістовим модулем 2	56	6	14		3	33	51		2		7	42
Усього годин	120	14	30		7	69	120	4	6		14	96

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	2
2	Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок, використання харчових продуктів функціонального призначення	4
3	Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	4/2*
4	Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. технологія харчових продуктів дієтичного призначення	6/2*
5	Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку	4/2*
6	Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного	6

	господарства	
7	Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві	4

* - для заочного відділення

5. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	9/13*
2	Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок, використання харчових продуктів функціонального призначення	9/15*
3	Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	9/13*
4	Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. технологія харчових продуктів дієтичного призначення	9/13*
5	Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку	11/14*
6	Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	11/14*
7	Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві	11/14*
	Разом	69/96*

* - для заочного відділення

6. Індивідуальні завдання

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті за наступними напрямками:

1. Основні теорії і концепції харчування людини.
2. Альтернативні види харчування.
3. Сутність та наукові основи нутригеноміки.
4. Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика.
5. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення.
6. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції харчування.
7. Концепція функціонального харчування.
8. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Інноваційні технології ресторанної продукції.
9. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.

10. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування, залежно від віку, статі, інтенсивності праці.
11. Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування.
12. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні: риба, нерибні продукти моря, м'ясо, птиця, плоди і овочі, молоко та кисломолочні продукти, їх значення у дієтичному харчуванні.
13. Характеристика основних лікувальних дієт.
14. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.
15. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно - курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.
16. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.
17. Характеристика, особливості та сучасні вимоги до раціонального харчування дітей.
18. Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами.
19. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства певних форматів.
20. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень.
21. Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент».
22. Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства.
23. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань.
24. Розроблення портфелю безплатних послуг. Безплатні послуги як багатоваріантний спосіб підвищення іміджу закладу ресторанного господарства та можливості створити коло лояльних гостей.
25. Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства.
26. Класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.
27. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства.
28. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам (вітчизняний та закордонний досвід).
29. Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства з неналежного виконання персоналом послуг та ефективність його функціонування.
30. Споживчі ризики на ринку послуг та методи їх зменшення.
31. Схема роботи з клієнтами. Необхідне устаткування, інвентар, посуд.
32. Формування загальних принципів надання послуг у закладах ресторанного господарства. Стандарти обслуговування, гігієни та якості продукції.
33. Правила надання додаткових послуг. Забезпечення охорони та безпеки закладу ресторанного господарства.

34. Контроль за виконанням стандартів сервісу для закладів ресторанного господарства.

35. Формування загальних принципів щодо надання послуг у закладах ресторанного господарства.

36. Стандарти обслуговування. Стандарти якості продукції, що реалізується в закладі.

Завдання для студентів заочного відділення.

Варіант 1.

1. Правові, економічні та організаційні засади державного регулювання інноваційної діяльності в Україні.
2. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства певних форматів.

Варіант 2.

1. Мета і принципи державної інноваційної політики.
2. Схема роботи з клієнтами. Необхідне устаткування, інвентар, посуд.

Варіант 3.

1. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально- профілактичного харчування, залежно від віку, статі, інтенсивності праці.
2. Формування загальних принципів щодо надання послуг у закладах ресторанного господарства.

Варіант 4.

1. Нові тенденції та підходи щодо оздоблення, відпуску та зберігання готової продукції.
2. Класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.

Варіант 5.

1. Технологія ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини.
2. Державні інноваційні фінансово-кредитні установи.

Варіант 6.

1. Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент».
2. Державний контроль у сфері інноваційної діяльності..

Варіант 7.

1. Фінансова підтримка інноваційної діяльності та міжнародне співробітництво у сфері інноваційної діяльності.
2. Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика.

Варіант 8.

1. Види фінансової підтримки інноваційної діяльності.
2. Формування загальних принципів надання послуг у закладах ресторанного господарства. Стандарти обслуговування, гігієни та якості продукції.

Варіант 9.

1. Організація дієтичного харчування.
2. Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування.

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 – мисленнєвого 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

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент:

- знає історію створення та застосування міжнародних стандартів ISO серії 9000 у світі та в Україні; основні поняття в галузі; нові тенденції розвитку ресторанного господарства;
- знає інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення, а саме використання криогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій з використанням різноманітних еногастрономічних сполучень;
- знає новітні концепції харчування, нутрієнтний склад і поживна цінність основних харчових продуктів, сучасні рекомендації щодо харчування населення та споживання нутрієнтів, харчові продукти функціонального призначення, дієтичні добавки, наукові принципи складання і характеристика харчових раціонів лікувально-профілактичного призначення, дитячого харчування;
- знає інноваційні технології створення стандартів сервісу та інноваційні форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства сучасних форматів, продовольчих та трудових ресурсів;
- знає інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- знає сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії, інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві;
- знає нову філософію підходу до створення і пропозиції меню;
- вміє: застосовувати набуті знання у практичній роботі, визначає політику та цілі у сфері ресторанного господарства.

9. Засоби оцінювання

Для денної форми навчання:

- усне опитування на практичних заняттях

- ведення опорного конспекту лекцій
- захист індивідуального завдання/самостійна робота
- контрольна робота (тести)

Поточний контроль знань здійснюється на практичних заняттях за допомогою усного опитування.

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

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.

Форми контролю знань студентів:

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

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, FX, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на 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. При самостійній роботі рекомендується доповнити записи лекції та завершити виконання завдань, що були зазначені в Робочій програмі та ОКЛ.

Відвідування студентом лекції та її наявність в ОКЛ з дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному господарстві» дає студенту **3 бали** в кожному змістовному модулі.

Робота на практичних заняттях:

Під час практичних занять студенти усно доповідають на питання. Активна

робота студента на занятті оцінюється в 6 балів.

Критерії оцінки на практичному занятті

Бали	Критерії оцінки
6	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
5	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
4	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання практичних занять, іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Якщо студент опосередньо відвідував практичне заняття, але приймав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

А) Доповнення виступу:

2 бали – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

1 бал отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

Б) Суттєві запитання до доповідачів:

2 бали отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

1 бал отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

Самостійна робота студентів

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті. Така форма надає студенту можливість отримати максимум 20 додаткових балів в 1 модулі та 29 балів в другому модулі.

Критерії оцінки індивідуального завдання:

1 модуль	2 модуль	Критерії оцінки
----------	----------	-----------------

20-16	29-23	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
15-10	22-16	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів, в основному розкриває зміст теоретичних питань, 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.
9-5	15-10	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
4-2	9-5	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
1-0	4-0	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів, допускаючи при цьому суттєві помилки.

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 20 балів з кожного. Правильна відповідь 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	12 (4 лекції*3 бали)	Лекції	9 (3 лекції*3 бали)
Практичні	48 (8 зан*6 бали)	Практичні	42 (7зан*6 бали)
Самостійна робота/ІДЗ	20	Самостійна робота/ІДЗ	29
Контрольна робота	20	Контрольна робота	20
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

залік і скласти усно мінімум 2 питання за переліком та виконати тести.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:

1. Два питання потребують короткої відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 30 балів за кожне питання).

30-27 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітко визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

26-23 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

22-18 балів отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

17-0 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

2. Правильна відповідь на 4 тестових питання оцінюється в 10 балів кожна.

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 25 балів максимум.

Після перевірки викладачем контрольної роботи та її захисту в усному вигляді викладач допускає студента до заліку. Критерій оцінки питань на заліку той самий, що й для контрольної роботи.

На заліку студент складає тести з дисципліни або відповідає на 2 питання з переліку.

Критерії оцінки контрольної роботи для заочників:

Контрольна робота, письмова та усний захист	Критерії оцінки
25-20	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.
19-15	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.

14-10	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.
9-6	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.
5-2	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки.
1-0	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 (семінарських) 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 заліку	
90 – 100	A	зараховано	відмінно - Повно та ґрунтовно засвоїв всі теми навчальної програми вміє вільно та самостійно викласти зміст всіх питань програми навчальної дисципліни, розуміє її значення для своєї професійної підготовки, повністю виконав усі завдання кожної теми та поточного модульного контролю в цілому.
85-89	B		дуже добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв окремі питання робочої програми. Вміє самостійно викласти зміст основних питань програми навчальної дисципліни, виконав завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому.
75-84	C		добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв деякі теми робочої програми, не вміє самостійно викласти зміст деяких питань програми навчальної дисципліни. Окремі завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому виконав не повністю.
70-74	D		задовільно – Засвоїв лише окремі теми робочої програми. Не вміє вільно самостійно викласти зміст основних питань навчальної

			дисципліни, окремі завдання кожної теми модульного контролю не виконав.
60-69	E		достатньо - Засвоїв лише окремі питання навчальної програми. Не вміє достатньо самостійно викласти зміст більшості питань програми навчальної дисципліни. Виконав лише окремі завдання кожної теми та модульного контролю в цілому.
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання	незадовільно – Не засвоїв більшості тем навчальної програми не вміє викласти зміст більшості основних питань навчальної дисципліни. Не виконав більшості завдань кожної теми та модульного контролю в цілому.
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	незадовільно – Не засвоїв навчальної програми, не вміє викласти зміст кожної теми навчальної дисципліни, не виконав модульного контролю.

11. Методичне забезпечення

1. Лекційний курс
2. Мультимедійні презентації за темами лекційного курсу
3. Відеоматеріали, що ілюструють методи і засоби інновацій в ресторанному господарстві

12. Рекомендована література

Базова

1. Репродуктивне здоров'я нації [Постанова Каб. Мін. України Про затвердження Державної програми від 27 грудня 2006 № 1849] // Офіційний вісник України. – 2007. – № 1. – С. 129-156.
2. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. та інш. Ресторанна справа: Асортимент, технології управління якістю в сучасному ресторані. – К., ІНОКС, 2007, – 382 с.
3. Здобнов А.И., Циганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для пред- приятий общественного питания. – К., Арій, 2005, – 680 с.
4. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. – 132 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/opman-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. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <<http://obabseently.ucoz.ua/news/osobennosti/planirovaniya/dejatelnosti/restorana/2012/-65>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

12. Основы ресторанного бізнесу. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <<http://mir-restoratora.ru/?p=1186>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

13. Открытие ресторана: выбор вида, класса и разрешительная документация. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа 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? – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <<http://www.otel-e.com/ru/article/8/34/661>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.