

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО
ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ
КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Затверджено на засіданні кафедри економіки,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Завідувач кафедри  ID 11012
протокол № 1 від 02.09.2024 р.

Назва освітнього компонента <i>Обов'язковий/вибірковий</i>	ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ <i>Обов'язковий</i>
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Назва спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
Назва освітньої програми	Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес
Рік викладання	2024-2025
Семестр	1,2 семестр
Викладач	Сальнікова Марина Вікторівна, асистент
Посилання на профайл викладача	
Контактна інформація та комунікація (зворотний зв'язок) з викладачем	Онлайн-консультації у робочий час: через систему центру освітніх дистанційних технологій, e-mail Онлайн-консультації: через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького. Онлайн-консультації: червоний тиждень щосереди з 12 ⁰⁰ до 13 ⁰⁰ зелений тиждень щоп'ятниці з 12 ⁰⁰ до 13 ⁰⁰
Сторінка освітнього компоненту на сайті ЦОДТ	https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=4262

1. АНОТАЦІЯ

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

ОК належить до циклу обов'язкових освітніх компонент дисциплін.

Контроль за видами діяльності здобувачів здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо другого модуля. За результатами суми балів, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Метою викладання ОК «Організація ресторанної справи» - вивчення різновидів та конструкції меблів, машин, механізмів і апаратів, що використовуються у закладів ресторанного господарства, ефективному використанню та безпечної їх експлуатації; надання студентам теоретичних і практичних знань та вмінь, щодо впровадження мерчандайзингу у закладах ресторанного господарства, опанування мерчандайзингових технологій, як засобу активації попиту відвідувачів, підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства за рахунок стимулювання бажання споживача відвідати певний заклад ресторанного господарства, вибрати та купити певну страву чи кулінарну продукцію, підвищити рівень продажу ресторанної продукції шляхом максимального наближення її до потреб клієнта.

Завданнями вивчення освітнього компоненту є:

- отримання теоретичних і практичних знань з питань розробки та застосування заходів мерчандайзингу у закладах ресторанного господарства, його особливостей, вивчити ринки послуг, їх структуризацію на різних рівнях;
- опанувати основні концепції мерчандайзингу ресторанної продукції та вміти застосовувати їх на практиці;
- опанувати методичний інструментарій реалізації основних принципів мерчандайзингу у закладах ресторанного господарства;
- уміти використовувати набуті знання в практичній діяльності підприємства ресторанного господарства;
- вивчення будови, принципу дії нових моделей професійного ресторанного устаткування правил експлуатації та правил безпеки при роботі на різних видах машин, механізмів та апаратів.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі повинні:

Знати:

- основні поняття мерчандайзингу в ресторанному господарстві, історію розвитку мерчандайзингу в Україні та його сучасний стан.
- цілі і завдання мерчандайзингу в ресторанному господарстві, його основні принципи та прийоми;
- основні психологічні та пізнавальні ресурси людини. Основні технології мерчандайзингу, теорії впливу на споживачів;

- організація внутрішнього простору в закладах ресторанного господарства;
- мерчандайзингові підходи до формування та управління асортиментом страв та товарів у закладах ресторанного господарства;
- правила пропонування продукції у закладах ресторанного господарства. Суть види та принципи викладки товарів на вітрині;
- маркетингові стратегії в організації мерчандайзингу, поняття брендингових технологій;
- призначення та сферу використання машин і апаратів для виконання технологічних процесів підприємств харчування,
- технічні характеристики устаткування, конструкцію та принцип дії, особливості його експлуатації;
- володіти навичками проектування елементів устаткування;
- методику розрахунку продуктивності та потужності машин.

Вміти:

- застосовувати методи і прийоми мерчандайзингу, використовувати основи психології в організації заходів мерчандайзингу;
- планувати заходи інформаційної підтримки для ресторанної продукції з точки зору інструментів мерчандайзингу;
- застосовувати теорію мотивації, як основу розвитку мерчандайзингу ресторанної продукції;
- виділяти у торговій залі три торгові зони, розраховувати запас товарів та проводити ефективну презентацію своєї продукції;
- складати і структурувати товарній класифікатор і асортиментну матрицю товарів;
- проводити управління асортиментом продукції та товарних запасів за допомогою методів ABC і XYZ-аналізу;
- відповідно правилам мерчандайзингу ефективно розрахувати запас товарів та впровадити ефективну презентацію своєї продукції;
- володіти прийомами роботи на устаткуванні;
- виконувати технологічні процеси теплової, механічної та холодильної обробки продуктів із використанням відповідного устаткування;
- налаштовувати та регулювати технологічні машини та механізми, забезпечувати умови раціональної експлуатації, встановлювати неполадки і вибирати методи їхнього усунення;
- виконувати необхідні інженерні розрахунки режимів роботи різних видів устаткування.

3. Перелік компетентностей, які набуваються під час опанування освітнім компонентом

1. Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності та туристичної індустрії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

2. Загальні (фахові) компетентності:

ЗК 05. Здатність працювати в команді

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, та

відстежувати зміни.

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

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного, туристичного та рекреаційного господарства.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних, ресторанних та туристичних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності та туристичної індустрії.

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

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

4. Результати навчання:

ПР 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної, ресторанної справи та туристичного бізнесу, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних, ресторанних та туристичних послуг, а також суміжних наук

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

ПР 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

ПР 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПР 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.

ПР 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.

ПР 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПР 14. Організовувати роботу в закладах готельного, ресторанного та туристичного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

SOFT-SKILLS, ЯКІ ФОРМУЮТЬСЯ В ОСВІТНЬОМУ КОМПОНЕНТІ

- Адаптивність та резилієнтність
- Крос-культурна комунікація
- Системне та критичне мислення
- Прийняття рішень
- Робота в команді

КОМПЕТЕНТНОСТІ, НАПРАВЛЕНІ НА ДОСЯГНЕННЯ ГЛОБАЛЬНИХ ЦІЛЕЙ СТАЛОГО РОЗВИТКУ, ЯКІ ФОРМУЮТЬСЯ В ОСВІТНЬОМУ КОМПОНЕНТІ

- забезпечення всеохоплюючої і справедливої якісної освіти та заохочення можливості навчання впродовж усього життя для всіх;
- сприяння поступальному, всеохоплюючому та сталому економічному зростанню, повній і продуктивній зайнятості та гідній праці для всіх;
- створення стійкої інфраструктури, сприяння всеохоплюючій і сталій індустріалізації та інноваціям;
- сприяння побудові миролюбного і відкритого суспільства в інтересах сталого розвитку, забезпечення доступу до правосуддя для всіх і створення ефективних, підзвітних та заснованих на широкій участі інституцій на всіх рівнях;
- зміцнення засобів здійснення й активізація роботи в рамках глобального партнерства в інтересах сталого розвитку.

5. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Вид заняття	Лекція	Практичне заняття	Самостійна робота	Всього (годин, кредитів)
Кількість годин (денна форма)	64	72	164	300/10 кр.

Підсумковий контроль – іспит, залік

6. ПОЛІТИКА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Під час занять відбувається активне включення здобувачів в обговорення, виконання практико-орієнтованих завдань, створюється творчий простір для формування практичних умінь і навичок розуміння соціально-економічних процесів в суспільстві, дотримується студентоцентризований підхід до здобувачів. При оцінюванні враховується пізнавальна активність, креативність здобувачів, глибина засвоєного матеріалу.

При опануванні освітнього компоненту слід дотримуватись академічної доброчесності. У ЗВО визначено чітку та зрозумілу політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу під час реалізації освітнього компоненту. ЗВО популяризує академічну доброчесність (насамперед через імплементацію цієї політики у внутрішню культуру якості) та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності (безкоштовні програми перевірки на плагіат, програма «StrikePlagiarism»).

Здобувачі мають право на визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та інформальній освіті. Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній/інформальній освіті регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у процесі неформальної освіти в МДПУ (<https://surli.cc/mjvuka>).

Освітній процес під час військового стану здійснюється у синхронно-асинхронному форматі з обов'язковим дотриманням безпекового режиму під час повітряних тривог.

7. СТРУКТУРА КУРСУ

7.1. СТРУКТУРА КУРСУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
Блок І. Мерчандайзинг в ресторанному господарстві						
12	Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (8 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
16	Тема 2-3. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.	Лекція (2 год.) Практичне заняття(4 год.) Самостійна робота (10 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
14	Тема 4. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
14	Тема 5. Поняття	Лекція (2 год.)	Література:1-10	Відповіді на		Впродовж семестру

	мерчандайзингу і його роль в ресторанному господарстві.	Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Інформаційні ресурси: 1-3	питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		
16	Тема 6. Мерчандайзингові підходи до формування концепції та управління закладом ресторанного господарства.	Лекція (2 год.) Практичне заняття(4 год.) Самостійна робота (10 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
14	Тема 7. Організація внутрішнього простору в закладах ресторанного господарства.	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
14	Тема 8. Викладка товарів на основі технологій мерчандайзингу.	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
6	Тема 9. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного	Лекція (2 год.) Практичне заняття(4 год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних		Впродовж семестру

	господарства			завдань, тестові завдання		
2	Тема 10. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування	Лекція (2 год.) Практичне заняття(- год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
-	Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Лекція (- год.) Практичне заняття(- год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
4	Тема 12. Мерчандайзингові підходи до організації проведення банкетів і прийомів	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
4	Тема 13. Мерчандайзингові підходи до організації обслуговування банкетів за столом	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру

4	Тема 14. Організація обслуговування банкетів групи «Фуршет»	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
4	Тема 15. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
8	Тема 16. Мерчендайзингові підходи до планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства.	Лекція (4 год.) Практичне заняття(4 год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
8	Тема 17. Кейтерінг – як складова бізнесу в ресторанному господарстві	Лекція (4 год.) Практичне заняття(4 год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру

6	Тема 18. Мерчандайзинг у системі маркетингових комунікацій в закладах ресторанного господарства	Лекція (2 год.) Практичне заняття(4 год.) Самостійна робота (10 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
Блок 2. Устаткування закладів ресторанного господарства						
16	Тема 1. Класифікація закладів ресторанного господарства	Лекція (4 год.) Практичне заняття(4 год.) Самостійна робота (8 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
14	Тема 2. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
16	Тема 3. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	Лекція (4 год.) Практичне заняття(4 год.) Самостійна робота (8 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру

12	Тема 4. Сортиувально-калібрувальне устаткування	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (8 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
12	Тема 5. Очищувальне обладнання	Лекція (4 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
12	Тема 6. Подрібнювальне устаткування	Лекція (4 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
10	Тема 7. Місильно-перемішувальне устаткування	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру

10	Тема 8. Загальні відомості про теплове устаткування	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
10	Тема 9. Жарильно-пекарське обладнання	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
10	Тема 10. Торгове холодильне устаткування	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
10	Тема 11. Ваговимірювальне обладнання	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру

10	Тема 12. Дозувально-формувальне устаткування	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру
10	Тема 13. Торгові автомати	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-10 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		Впродовж семестру

7.2. СХЕМА КУРСУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

БЛОК 1. Мерчандайзинг в ресторанному господарстві

Назва теми	Зміст лекції
Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.	1. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.
Тема 2-3. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.	1. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства. 2. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств. 3. Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства. 4. Класифікація закладів ресторанного господарства. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу.
Тема 4. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.	1. Типи закладів ресторанного господарства. 2. Ресторани, їх характеристика, види та класифікація. 3. Кафе, його характеристика, різновиди та класифікація. 4. Закусочна, шинок як тип закладу ресторанного господарства. 5. Бари, їх різновиди та класифікація. 6. Характеристика та класифікація їдалень, буфетів. Особливості організації кафетерію. Характеристика заготівельних підприємств ресторанного господарства, їх види та особливості діяльності.
Тема 5. Поняття мерчандайзингу і його роль в ресторанному господарстві.	1. Еволюція виникнення мерчандайзингу. Основні поняття, види і завдання мерчандайзингу. 2. Роль мерчандайзингу в ресторанному господарстві. 3. Основні принципи та правила мерчандайзингу в ресторанному господарстві.
Тема 6. Мерчандайзингові підходи до формування концепції та управління закладом ресторанного господарства.	1. Створення концепції закладу ресторанного господарства, як складова мерчандайзингу. 2. Правила пропонування страв у закладах ресторанного господарства, мерчандайзингові прийоми при обслуговуванні.
Тема 7. Організація внутрішнього простору в закладах ресторанного господарства.	1. Сучасні торгові технології мерчандайзингу в закладах ресторанного господарства. 2. Технологічне планування, зонування і розподіл площі торговельного залу.
Тема 8. Викладка товарів на основі технологій мерчандайзингу.	1. Суть, види та принципи викладки продукції і товарів в закладах ресторанного господарства. 2. Ефективна презентація страв та кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства.

Тема 9. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	1. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. 2. Класифікація методу самообслуговування споживачів. 3. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами. 4. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
Тема 10. Моделювання процесу підготовки залив закладів ресторанного господарства до обслуговування	1. Характеристика меню, винної карти. 2. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.
Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	1. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства. 2. Характеристика і призначення порцелянового посуду. 3. Характеристика і призначення металевого посуду і приборів. 4. Характеристика і призначення скляного посуду. 5. Характеристика і призначення столової білизни.
Тема 12. Мерчандайзгові підходи до організація проведення банкетів і прийомів	1. Класифікація прийомів і банкетів. 2. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів.
Тема 13. Мерчандайзингові підходи до організації обслуговування банкетів за столом	1. Організація, підготовка та обслуговування банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. 2. Види банкетів-прийомів. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. 3. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
Тема 14. Організація обслуговування банкетів групи «Фуршет»	1. Організація проведення банкету-фуршету. 2. Організація проведення банкету-коктейлю. 3. Організація проведення комбінованих банкетів. 4. Організація проведення банкету-чаю. 5. Організація проведення банкету-кави.
Тема 15. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	1. Особливості складання меню при проведенні тематичних заходів. 2. Особливості обслуговування споживачів при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства. 3. Організація обслуговування весільних банкетів. 4. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. 5. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях.

Тема 16. Мерчендайзингові підходи до планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства.	1. Меню і преїскурант – основні елементи технологічного процесу. 2. Структура, зміст, функції, принципи розробки меню та преїскурантів. 3. Методика розробки технологічних карт на кулінарну продукцію.
Тема 17. Кейтерінг – як складова бізнесу в ресторанному господарстві	1. Класифікація кейтерингового обслуговування. 2. Класифікація кейтерингових послуг. 3. Види кейтерингу.
Тема 18. Мерчендайзинг у системі маркетингових комунікацій в закладах ресторанного господарства	1. Реклама як засіб управління поведінкою людей. 2. Види рекламних засобів та умови їх застосування.

БЛОК 2. Устаткування закладів ресторанного господарства

Назва теми	Зміст лекції
Тема 1. Класифікація закладів ресторанного господарства	1. Поняття ресторанного господарства 2. Різновиди закладів ресторанного господарства
Тема 2. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.	1. Функціональні особливості приміщень 2. Класифікація столового посуду та характеристика білизни
Тема 3. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства.	1. Технологічна машина та її будова. Вимоги до технологічних машин 2. Характеристика матеріалів, які застосовують для виробництва деталей машин 3. Класифікація механічного устаткування закладів ресторанного господарства
Тема 4. Сортиувально-калібрувальне устаткування.	1. Загальні відомості про сортувально-калібрувальний процес 2. Класифікація, будова та принцип роботи просіювачів 3. Будова та принцип роботи вібраційних просіювачів
Тема 5. Очищувальне обладнання.	1. Способи очищення та класифікація очищувального устаткування 2. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин 3. Правила експлуатації картоплеочисних машин 4. Будова та принцип роботи пристрою для очищення риби від луски
Тема 6. Подрібнювальне устаткування.	1. Призначення і класифікація подрібнювального устаткування 2. Розмелювальні машини 3. Машини для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини)
Тема 7. Місильно-перемішувальне устаткування.	1. Основні визначення та класифікація 2. Збивальні машини та механізми 3. Машини для замішування тіста

Тема 8. Загальні відомості про теплове устаткування.	1. Класифікація способів теплової обробки харчових продуктів 2. Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів 3. Класифікація варильного обладнання. Харчоварильні котли
Тема 9. Жарильно-пекарське обладнання.	1. Характеристика основних способів смаження та класифікація жарильно-пекарського обладнання 2. Будова та принцип роботи сковорід 3. Жарильні та пекарські шафи
Тема 10. Торгове холодильне устаткування.	1. Класифікація та загальна характеристика торгового холодильного устаткування 2. Будова та принцип роботи льодогенераторів 3. Будова та принцип роботи фризерів 4. Охолоджувачі напоїв 5. Холодильні шафи 6. Холодильні камери 7. Кондиціонування повітря 8. Правила експлуатації холодильного обладнання
Тема 11. Ваговимірювальне обладнання.	1. Роль ваговимірювальних приладів в торгово-технологічному процесі 2. Вимоги до ваговимірювальних приладів 3. Принцип дії та характеристика основних видів 4. важільно-механічних ваг 5. Принцип дії та характеристика основних видів електронних ваг
Лекція 12. Дозувально-формувальне устаткування.	1. Призначення і класифікація дозувально-формувального устаткування 2. Машини для формування котлет, биточків та гамбургерів 3. Машини для формування виробів із тіста 4. Машини для розкочування тіста 5. Машини для поділу тіста й округлення порцій
Лекція 13. Торгові автомати.	1. Класифікація торговельного устаткування. 2. Види торговельних автоматів. 3. Принцип дії торговельних автоматів.

7.3.СХЕМА КУРСУ (ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ)
БЛОК 1. Мерчандайзинг в ресторанному господарстві

Тема практичного заняття	Зміст практичного заняття
Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 2-3. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 4. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 5. Поняття мерчандайзингу і його роль в ресторанному господарстві.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 6. Мерчандайзингові підходи до формування концепції та управління закладом ресторанного господарства.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 7. Організація внутрішнього простору в закладах ресторанного господарства.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 8. Викладка товарів на основі технологій мерчандайзингу.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 9. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 10. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 12. Мерчандайзингові підходи до організації проведення банкетів і прийомів	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 13. Мерчандайзингові підходи до організації обслуговування банкетів за столом	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 14. Організація обслуговування банкетів групи «Фуршет»	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

Тема 15. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 16. Мерчендайзингові підходи до планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 17. Кейтерінг – як складова бізнесу в ресторанному господарстві	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 18. Мерчандайзинг у системі маркетингових комунікацій в закладах ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

БЛОК 2. Устаткування закладів ресторанного господарства

Тема 1. Класифікація закладів ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 2. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 3. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 4. Сортувальне-калібрувальне устаткування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 5. Очищувальне обладнання	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 6. Подрібнювальне устаткування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 7. Місильно-перемішувальне устаткування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 8. Загальні відомості про теплове устаткування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 9. Жарильно-пекарське обладнання	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 10. Торгове холодильне устаткування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

Тема 11. Ваговимірювальне обладнання	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 12. Дозувально-формувальне устаткування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 13. Торгові автомати	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4. СХЕМА КУРСУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності	Зародження ресторанного господарства. Соціально-економічне значення галузі.
Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства	Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства та їх характеристика. Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства за основними характеристиками.
Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика	Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства та їх мережа. Формування закритої мережі закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства при торгівельних підприємствах та торгівельно-розважальних комплексах.
Поняття мерчандайзингу і його роль в ресторанному господарстві	Основні принципи та правила мерчандайзингу в ресторанному господарстві.
Мерчандайзингові підходи до формування концепції та управління закладом ресторанного господарства	Мерчандайзингові підходи до естетики оформлення страв.
Організація внутрішнього простору в закладах ресторанного господарства	Інтер'єр та атмосфера в закладах ресторанного господарства.
Викладка товарів на основі технологій мерчандайзингу	Торгове обладнання та оформлення вітрин у закладах ресторанного господарства.
Мерчандайзинг у системі маркетингових комунікацій	Сутність семплінгу. Семплінг у системі мерчандайзингу.

Класифікація закладів ресторанного господарства	Історичний розвиток ресторанного господарства. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства
Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства	Організаційні засади проектування готелів. Моделювання. Об'єктів готельно-ресторанного господарства у просторі
Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	Стандартний алгоритм роботи механічного устаткування. Техніко-економічні показники роботи обладнання. Універсальні кухонні машини.
Сортувально-калібрувальне устаткування	Технічні характеристики та правила експлуатації просіювачів.
Очищувальне обладнання	Картоплеочисна машини періодичної дії типу МОК. Картоплеочисна машина безперервної дії КНА-600.
Подрібнювальне устаткування	Машини для нарізання м'яса і риби. Машини для нарізання гастрономічних товарів, хліба і масла.
Місильно-перемішувальне устаткування	Машини і механізми для перемішування продуктів
Загальні відомості про теплове устаткування	Харчоварильні котли. Універсальні теплові апарати. Плити Класифікація допоміжного теплового устаткування. Марміти
Жарильно-пекарське обладнання	Будова, принцип дії сковорід і фритюрниць. Види, будова та принцип дії грилів. Характеристика тостерів, млинчикових та пончикових апаратів
Торгове холодильне устаткування	Допоміжне обладнання холодильних машин. Холодильні агрегати. Принципові схеми холодозабезпечення
Ваговимірювальне обладнання	Вагівниці настільні циферблатні РН-10Ц13. Відрізняючи особливості вагівниць РН-3 ЦІ 3У.
Дозувально-формувальне устаткування	Машини для приготування тіста і кремів. Машини і механізми для очищення овочів
Торгові автомати	Правила експлуатації торговельного устаткування.
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	Особливості обслуговування іноземних туристів

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№ п/п	Зміст	Кількість балів
1	Підготовка презентацій і їх захист	10 балів
2	Виконання індивідуальних проєктів	10 балів
3	Виконання тестових завдань	10 балів

МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ФОРМИ КОНТРОЛЮ

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми і засоби оцінювання
ПР 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної, ресторанної справи та туристичного бізнесу, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних, ресторанних та туристичних послуг, а також суміжних наук	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен, залік
ПР 04. . Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен, залік
ПР 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен, залік
ПР 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен, залік
ПР 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних

	пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	проектів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен, залік
ПР 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проектів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен, залік
ПР 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проектів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен, залік
ПР 14. Організовувати роботу в закладах готельного, ресторанного та туристичного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проектів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен, залік

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ФОРМ І ВИДІВ КОНТРОЛЮ

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачами вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького https://mdpu.org.ua/wp-content/uploads/2024/07/28_balno-nakop-systema-otsinyuvannya_28.06.2024.pdf.

Бально-накопичувальна система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з кожного освітнього компонента містить поточний, підсумковий контроль знань та оцінювання самостійної роботи. Робота здобувачів на навчальних заняттях оцінюється за видами навчальної діяльності. Максимальна сумарна кількість балів при оцінюванні роботи здобувачів на навчальних заняттях складає 30 балів. Самостійна робота є видом навчальної діяльності здобувача, яка підлягає оцінюванню. Викладач визначає види самостійної роботи здобувачам. Максимальна сумарна кількість балів при оцінюванні самостійної роботи здобувачів складає 30 балів.

Підсумковий контроль знань – вид контролю, який проводиться наприкінці навчального семестру у формі екзамену, заліку/диференційного заліку.

Загальний бал (ЗБ) з освітнього компонента складається з суми балів, отриманих за навчальну, самостійну роботу та підсумковий контроль знань.

Якщо освітнім компонентом передбачено виконання курсової роботи (КР), загальний бал рахується за формулою: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + КР) / 2$, де ЗБ ОК = 100 балів; КР = 100 балів.

Якщо освітнім компонентом передбачено проходження навчальної практики (НП), загальний бал (ЗБ) рахується за формулою: $ЗБ = (ЗБ$

ОК+НП)/2, де ЗБ ОК = 100 балів; НП = 100 балів.

Якщо освітнім компонентом передбачено виконання курсової роботи та проходження навчальної практики, загальний бал (ЗБ) рахується за формулою: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + КР + НП) / 3$, де ЗБ = 100 балів; КР = 100 балів; НП = 100 балів.

ВИДИ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗДОБУВАЧА, ЯКА ПІДЛЯГАЄ ОЦІНЮВАННЮ	РОБОТА ЗДОБУВАЧІВ НА НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТТЯХ	М1	М2	РАЗОМ
	Доповіді на семінарських заняттях	5	5	10
	Виконання практичних завдань	5	5	10
	Виконання тестових завдань	5	5	10
	Разом	15	15	30
	САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТА			
	Підготовка презентацій і їх захист	5	5	10
	Виконання індивідуальних проєктів	5	5	10
	Виконання тестових завдань	5	5	10
	Разом	15	15	30
	ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛ (залік, іспит)	-	-	40
	Загальний бал ОК	-	-	100

Оцінювання видів навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Максимальна кількість балів та вимоги до їх накопичення
Творчі завдання (реферат, есе, схеми, презентації)	5 балів: – 5 балів – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми, – 4 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті, – 3 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено достатній аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті, – 1-2 бали – зміст не відповідає темі, є багато недоліків, невідповідність вимогам щодо оформлення, плагіат, 0 балів – відповідь відсутня
Практико-орієнтовані завдання	5 балів: – 5 балів – завдання виконано правильно і якісно, виявлено вміння студента застосовувати, творчо використовувати психологічні теоретичні знання на практиці, пов'язані з особливостями і засобами психологічної діяльності. Здобувач демонструє навички ефективної взаємодії, аргументує, переконує, приймає рішення, логічно формулює думку, відстоює власну позицію у процесі вирішення фахових завдань. – 4 бали – завдання виконані в основному правильно, але неповно. В ході виконання завдань допускалися помилки,

	використані не всі необхідні методи аналізу та узагальнення матеріалу. Здобувач демонструє навички взаємодії, аналізує, аргументує, логічно формулює, демонструє приклади, роблячи вибір, намагається, але не завжди вміє відстояти власну позицію у процесі вирішення фахових завдань. – 3 бали – завдання виконані неповно та на низькому рівні. У ході виконання завдань допускалися помилки, використані не всі необхідні методи аналізу та узагальнення матеріалу. Здобувач демонструє навички взаємодії, обговорює, формулює, демонструє думку, роблячи вибір, не завжди вміє переконати, відстояти власну, віддають перевагу позиції інших у процесі вирішення фахових завдань. 1-2 бали – завдання виконані неповно з помилками. Здобувач розглядає, розпізнає, описує в загальних рисах, але не визначає зв'язки між закономірностями, особливостями розвитку і функціонуванням психічних явищ в контексті професійних завдань. – 0 балів – відповідь відсутня.
--	---

Підсумковим контролем на освітньому компоненті Сервісологія є іспит, на його складання надається 40 балів.

Характеристика критеріїв оцінювання знань	Якісна шкала	За 40 бальною шкалою
Високий рівень Характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями – з предмета, уміннями застосувати знання, творча, навчальна діяльність має дослідницький характер, позначена уміннями самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію.	Відмінно	36-40
Високий рівень Характеризується глибокими і міцними знаннями – з предмета, уміннями застосувати знання, творча, навчальна діяльність має частково дослідницький характер, позначена уміннями самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію.	Добре	33-35
Достатній рівень Характеризується знаннями суттєвих ознак, понять, явищ, закономірностей, зв'язків між ними. Студент самостійно засвоює знання у стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, синтезом, узагальненням, порівнянням, абстрагуванням), уміє робити висновки, виправляти допущені помилки.	Добре	30-32
Середній рівень Знання неповні, поверхневі. Студент відновлює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Здатний вирішувати завдання за зразком. Володіє елементарними вміннями навчальної діяльності.	Задовільно	27-29

Початковий рівень Відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, обумовлюється початковим уявленням про предмет вивчення.	Задовільно	24-26
Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння застосувати теоретичні положення при розв'язанні практичних задач.	Не зараховано (з можливістю повторного складання екзамену)	21-23
Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння орієнтуватись при виконанні практичних задач, незнання основних фундаментальних положень	Не зараховано (з обов'язковим повторним вивченням освітнього компонента)	1-20

Оцінювання результатів навчання в Університеті здійснюється відповідно до 100-бальної шкали:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики, диференційований залік	Для заліку
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання	Незараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов’язковим повторним вивченням освітнього компонента	Незараховано з обов’язковим повторним вивченням освітнього компонента

Порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті

(відповідно Положення про порядок визнання результатів навчання у процесі неформальної освіти в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького <https://surli.cc/mjvuka>)

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання у процесі неформальної освіти в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького <https://surli.cc/mjvuka>, розміщеного на офіційному сайті Університету.

З даним Положенням здобувачів знайомлять куратор ECTS, гарант освітньої програми, НПП, які викладають на ОП.

Також інформація щодо перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті розміщується на офіційній сторінці кафедри, включаючи зразок заяви для визнання результатів такого навчання і рекомендованих онлайн-ресурсів для неформальної освіти. Викладачами освітньої програми здійснюється моніторинг сертифікаційних програм, курсів на онлайн-платформах та в офлайн-режимі з метою надання здобувачам вищої освіти актуальної інформації про підвищення рівня професійної підготовки та можливого перезарахування результатів, отриманих у неформальній освіті. Такі рекомендації надаються здобувачам на сторінці освітнього компоненту на ЦОДТ, а також в месенджерах.

8. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.
2. Доценко В.Ф.. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посібн.. Київ; НУХТ, 2019. 121 с.
3. Кублінська І.А. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посібн. Вінниця, 2019. 300 с.
4. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика):
5. Мельник І.М., Хомяк Ю.М. Мерчандайзинг. Київ: «Знання», 2020. 310 с. підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 304 с.

Допоміжна:

6. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 342 с.
7. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 279 с.
8. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. Харків: «Нива» 2020. 300 с.
9. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с.
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. Мазаракі та ін.; ред. Н. П'ятницька. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 579 с.

Інтернет ресурси

1. HoReCa-Україна. Режим доступу: <https://horeca-ukraine.com/>.
2. Національна ресторанна асоціація України. Режим доступу: <https://nraua.org/>
3. Українська ресторанна асоціація. Режим доступу: <https://www.uara.org.ua/>