


**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	ст. викл. Сальнікова М.В.
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: червоний тиждень щосереди з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ зелений тиждень щоп'ятниці з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰
Сторінка освітнього компоненту на сайті ЦОДТ	https://dfn.mdpu.org.ua/enrol/index.php?id=2987

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 компонентів 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.

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Метою викладання ОК «Організація ресторанної справи» - вивчення різновидів та конструкції меблів, машин, механізмів і апаратів, що використовуються у закладах ресторанного господарства, ефективного 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 структуру 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.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

Загальні 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 компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати 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 (закладах) готельно-ресторанного, туристичного та рекреаційного господарства.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати 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.

Компетентності, направлені на досягнення глобальних цілей сталого розвитку, які формуються в освітньому компоненті:

Якісна освіта, гендерна рівність, зменшення нерівності, мир та справедливість, партнерство заради сталого розвитку.

ПРОГРАМНІ 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. Організувати 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

ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

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

Підсумковий контроль – іспит, залік

ПОЛІТИКА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

1. Курс передбачає роботу в колективі.
2. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
3. Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом.
4. Вчасно виконувати завдання семінарів та завдань самостійної роботи.
5. Вчасно та самостійно виконувати контрольні завдання.
6. Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні інтернет-ресурсів та інших джерел інформації здобувач повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

Під час воєнного стану освітній процес організовується у синхронно-асинхронному форматі з використанням цифрових технологій і з обов'язковим дотриманням режиму безпеки у випадку оголошення повітряної тривоги.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Перелік тем	Кількість годин денна форма			
	л	сем	сп	всього
БЛОК 1. Мерчандайзинг в ресторанному господарстві				
Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.	2	2	8	12
Тема 2-3. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства	2	4	10	16
Тема 4. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.	2	2	10	14
Тема 5. Поняття мерчандайзингу і його роль в ресторанному господарстві.	2	2	10	14
Тема 6. Мерчандайзингові підходи до формування концепції та управління закладом ресторанного господарства.	2	4	10	16
Тема 7. Організація внутрішнього простору в закладах ресторанного господарства.	2	2	10	14
Тема 8. Викладка товарів на основі технологій мерчандайзингу.	2	2	10	14
Тема 9. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	2	4	-	6
Тема 10. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.	2	-	-	2
Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	-	-	2	2
Тема 12. Мерчандайзингові підходи до організації проведення банкетів і прийомів.	2	2	-	4
Тема 13. Мерчандайзингові підходи до організації обслуговування банкетів за столом.	2	2	-	4
Тема 14. Організація обслуговування банкетів групи «Фуршет».	2	2	-	4
Тема 15. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.	2	2	-	4
Тема 16. Мерчандайзингові підходи до планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства.	2	2	-	4
Тема 17. Кейтеринг – як складова бізнесу в ресторанному господарстві.	4	4	-	8
Тема 18. Мерчандайзинг у системі маркетингових комунікацій в закладах ресторанного господарства.	2	4	-	6
БЛОК 2. Устаткування закладів ресторанного господарства				

Тема 19. Класифікація закладів ресторанного господарства.	4	4	8	16
Тема 20. Організаційно- функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.	4	4	6	14
Тема 21. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	4	2	8	14
Тема 22. Сортувально-калібрувальне устаткування.	2	2	8	12
Тема 23. Очищувальне обладнання.	2	2	6	10
Тема 24. Подрібнювальне устаткування.	4	2	6	12
Тема 25. Місильно-перемішувальне устаткування.	2	2	6	10
Тема 26. Загальні відомості про теплове устаткування.	2	2	6	10
Тема 27. Жарильно-пекарське обладнання.	2	2	6	10
Тема 28. Торгове холодильне устаткування.	2	2	6	10
Тема 29. Ваговимірювальне обладнання.	2	2	6	10
Тема 30. Дозувально-формувальне устаткування.	2	2	6	10
Тема 31. Торгові автомати.	2	2	6	10
Разом	64	72	164	300

ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Блок 1

Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.

Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.

Тема 2-3. 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 4. 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 їдальнь, буфетів. Особливості організації кафетерію. Характеристика заготівельних підприємств ресторанного господарства, їх види та особливості діяльності.

Тема 5. Поняття мерчандайзингу і його роль в ресторанному господарстві

Еволюція виникнення мерчандайзингу. Основні поняття, види і завдання мерчандайзингу. Роль мерчандайзингу в ресторанному господарстві. Основні принципи та правила мерчандайзингу в ресторанному господарстві.

Тема 6. Мерчандайзингові підходи до формування концепції та управління закладом ресторанного господарства.

Створення концепції закладу ресторанного господарства, як складова мерчандайзингу. Правила пропонування страв у закладах ресторанного господарства, мерчандайзингові прийоми при обслуговуванні.

Тема 7. Організація внутрішнього простору в закладах ресторанного господарства.

Сучасні торгові технології мерчандайзингу в закладах ресторанного господарства. Технологічне планування, зонування і розподіл площі торговельного залу.

Тема 8. Викладка товарів на основі технологій мерчандайзингу.

Суть, види та принципи викладки продукції і товарів в закладах ресторанного господарства. Ефективна презентація страв та кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства

Тема 9. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Класифікація методу самообслуговування споживачів. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 10. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування

Характеристика меню, винної карти. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.

Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства. Характеристика і призначення порцелянового посуду. Характеристика і призначення металевого посуду і приборів. Характеристика і призначення скляного посуду. Характеристика і призначення столової білизни.

Тема 12. Мерчандайзингові підходи до організації проведення банкетів і прийомів

Класифікація прийомів і банкетів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів.

Тема 13. Мерчандайзингові підходи до організації обслуговування банкетів за столом

Організація, підготовка та обслуговування банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Види банкетів-прийомів. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

Тема 14. Організація обслуговування банкетів групи «Фуршет»

Організація проведення банкету-фуршету. Організація проведення банкету-коктейлю. Організація проведення комбінованих банкетів. Організація проведення банкету-чаю. Організація проведення банкету-кави.

Тема 15. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства

Особливості складання меню при проведенні тематичних заходів. Особливості обслуговування споживачів при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування весільних банкетів. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях.

Тема 16. Мерчандайзингові підходи до планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства.

Меню і преїскурант – основні елементи технологічного процесу. Структура, зміст, функції, принципи розробки меню та преїскурантів. Методика розробки технологічних карт на кулінарну продукцію

Тема 17. Кейтеринг – як складова бізнесу в ресторанному господарстві

Класифікація кейтерингового обслуговування. Класифікація кейтерингових послуг. Види кейтерингу.

Тема 18. Мерчандайзинг у системі маркетингових комунікацій в закладах ресторанного господарства

Блок 2. Устаткування закладів ресторанного господарства

Тема 19. Класифікація закладів ресторанного господарства

Поняття ресторанного господарства. Різновиди закладів ресторанного господарства

Тема 20. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

Функціональні особливості приміщень. Класифікація столового посуду та характеристика білизни

Тема 21. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства.

Технологічна машина та її будова. Вимоги до технологічних машин. Характеристика матеріалів, які застосовують для виробництва деталей машин. Класифікація механічного устаткування закладів ресторанного господарства

Тема 22. Сортувально-калібрувальне устаткування.

Загальні відомості про сортувально-калібрувальний процес. Класифікація, будова та принцип роботи просіювачів. Будова та принцип роботи вібраційних просіювачів

Тема 23. Очищувальне обладнання.

Способи очищення та класифікація очищувального устаткування. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин. Правила експлуатації картоплеочисних машин. Будова та принцип роботи пристрою для очищення риби від луски

Тема 24. Подрібнювальне устаткування.

Призначення і класифікація подрібнювального устаткування. Розмелювальні машини. Машини для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини)

Тема 25. Місильно-перемішувальне устаткування.

Основні визначення та класифікація. Збивальні машини та механізми. Машини для замішування тіста

Тема 26. Загальні відомості про теплове устаткування.

Класифікація способів теплової обробки харчових продуктів. Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів. Класифікація варильного обладнання. Харчоварильні котли.

Тема 27. Жарильно-пекарське обладнання.

Характеристика основних способів смаження та класифікація жарильно-пекарського обладнання. Будова та принцип роботи сковорід. Жарильні та пекарські шафи.

Тема 28. Торгове холодильне устаткування.

Класифікація та загальна характеристика торгового холодильного устаткування. Будова та принцип роботи льодогенераторів. Будова та принцип роботи фрізерів. Охолоджувачі напоїв. Холодильні шафи. Холодильні камери. Кондиціонування повітря. Правила експлуатації холодильного обладнання.

Тема 29. Ваговимірювальне обладнання

Роль ваговимірювальних приладів в торгово-технологічному процесі. Вимоги до ваговимірювальних приладів. Принцип дії та характеристика основних видів важільно-механічних ваг. Принцип дії та характеристика основних видів електронних ваг.

Лекція 30. Дозувально-формувальне устаткування.

Призначення і класифікація дозувально-формувального устаткування. Машини для формування котлет, биточків та гамбургерів. Машини для формування виробів із тіста. Машини для розкочування тіста. Машини для поділу тіста й округлення порцій.

Лекція 31. Торгові автомати.

Класифікація торговельного устаткування. Види торговельних автоматів. Принцип дії торговельних автоматів.

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
<p>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, ресторанных та туристичних послуг, а також суміжних наук</p>	<p>Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний та синтетичний методи, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий метод, виконання завдань.</p>	<p>Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань. Підсумковий контроль: екзамен, залік.</p>
<p>ПР 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.</p>	<p>Аналіз кейсів, дослідницький метод, робота з аналітичними матеріалами, навчальні дискусії, проблемно-пошуковий метод, виконання аналітичних завдань.</p>	<p>Поточний контроль: аналітичні доповіді, презентації, проєкти, тестування. Підсумковий контроль: екзамен, залік.</p>
<p>ПР 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний метод, моделювання процесів, кейс-метод, практичні заняття, ділові ігри, навчальні дискусії.</p>	<p>Поточний контроль: практичні роботи, ситуаційні завдання, тестування, усне опитування. Підсумковий контроль: екзамен, залік.</p>
<p>ПР 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p>	<p>Демонстраційний метод, практичні заняття, моделювання виробничих процесів, аналіз технічних характеристик обладнання, виконання розрахункових завдань.</p>	<p>Поточний контроль: практичні роботи, розрахункові завдання, тестування, індивідуальні завдання. Підсумковий контроль: екзамен, залік.</p>
<p>ПР 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.</p>	<p>Практичні заняття з використанням цифрових інструментів, кейс-метод, проєктний метод, демонстрація програмних продуктів, самостійна робота</p>	<p>Поточний контроль: практичні завдання, проєкти, презентації, тестування. Підсумковий контроль: екзамен, залік.</p>
<p>ПР 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.</p>	<p>Пояснення, аналіз стандартів якості, кейс-метод, практичні заняття, моделювання ситуацій контролю якості.</p>	<p>Поточний контроль: практичні завдання, ситуаційні вправи, тестування, доповіді. Підсумковий контроль: екзамен, залік.</p>
<p>ПР 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p>	<p>Моделювання організаційних структур, проєктний метод, кейс-метод, навчальні дискусії, аналіз практичних ситуацій.</p>	<p>Поточний контроль: розробка організаційних схем, проєкти, презентації, тестування. Підсумковий контроль: екзамен, залік.</p>

ПР 14. Організувати роботу в закладах готельного, ресторанного та туристичного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Пояснення, аналіз нормативних документів, інструктажі, кейс-метод, моделювання ситуацій, навчальні дискусії.	Поточний контроль: тестування, ситуаційні завдання, практичні роботи, усне опитування. 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: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + НП) / 2$, 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 ОК = 100 балів; КР = 100 балів; НП = 100 балів.

ВИДИ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗДОБУВАЧА, ЯКА ПІДЛЯГАЄ ОЦІНЮВАННЮ	РОБОТА ЗДОБУВАЧІВ НА НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТТЯХ	Б1	Б2	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,

	<p>– 3 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено достатній аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті,</p> <p>– 1-2 бали – зміст не відповідає темі, є багато недоліків, невідповідність вимогам щодо оформлення, плагіат,</p> <p>0 балів – відповідь відсутня</p>
Практико-орієнтовані завдання	<p>5 балів:</p> <p>– 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.</p> <p>– 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.</p> <p>– 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.</p> <p>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.</p>

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

Характеристика критеріїв оцінювання знань	Якісна шкала	За 40 бальною шкалою
<p>Високий рівень Характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями – з предмета, вміннями застосувати знання, творча, навчальна діяльність має дослідницький характер, позначена вміннями самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію.</p>	Відмінно	36-40
<p>Високий рівень Характеризується глибокими і міцними знаннями – з предмета, вміннями застосувати знання, творча, навчальна діяльність має частково дослідницький характер, позначена вміннями самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію.</p>	Добре	33-35
<p>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.</p>	Добре	30-32
<p>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.</p>	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 компонента на ЦОДТ, а також в месенджерах.

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. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 304 с.
3. Мельник І. М., Хомяк Ю. М. Мерчандайзинг : навч. посіб. Київ : Знання, 2021. 310 с.
4. Доценко В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2022. 150 с.
5. Кублінська І. А. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Вінниця : Нова Книга, 2021. 320 с.
6. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича Київ: Ліра-К, 2024. 484 с.
7. Page S. J. Tourism Management. 6th ed. London : Routledge, 2023. 560 p.
8. Cooper C. Essentials of Tourism. Harlow : Pearson, 2024. 480 p.
9. Sigala M. Tourism and COVID-19: Impacts and Implications for Advancing and Resetting Industry and Research. Amsterdam : Elsevier, 2021. 520 p.
10. Buhalis D. Smart Tourism Technologies and Applications. Oxford : Elsevier, 2022. 420 p.
11. Hall C. M., Scott D., Gössling S. The Routledge Handbook of Tourism Crises. London : Routledge, 2022. 600 p.

Допоміжна

1. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 342 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 279 с.
3. Брич В. Я. Організація готельно-ресторанної справи : підручник. Київ : Ліра-К, 2021. 484 с.
4. Бойко М. М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання : навч. посіб. Харків : Нива, 2021. 300 с.
5. Дишкантюк О. В., Марковська А.В. Ресторанна справа. Практикум: навч. посіб. Київ: Олді Плюс, 2022. 224 с.
6. Мазаракі А. А. та ін. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 579 с.
7. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства. /Кол. авт.: С. Майкова, О. Вівчарук, О. Маслійчук, Х. Подвірна. Київ: Каравела, 2023. 335 с.
8. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності: навч. посіб. для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання / уклад.: Тимчук С. В., Поворознюк І. М., Нецадим Л. М., Подзвігун С. М. Одеса: ТакиБук, 2024. 144 с.
9. World Tourism Organization. World Tourism Barometer. Madrid, 2024.
10. World Travel & Tourism Council. Economic Impact Report. London, 2024.
11. Organisation for Economic Co-operation and Development. Tourism Trends and Policies. Paris, 2022.
12. European Commission. Transition Pathway for Tourism. Brussels, 2022.
13. United Nations Development Programme. Tourism Recovery in Ukraine. Kyiv, 2024.

Інтернет ресурси

1. HoReCa Ukraine. URL: <https://horeca-ukraine.com/>
2. Національна ресторанна асоціація України. URL: <https://nraua.org/>
3. Українська ресторанна асоціація. URL: <https://www.uara.org.ua/>
4. World Tourism Organization. URL: <https://www.unwto.org>
5. World Travel & Tourism Council. URL: <https://wtcc.org>
6. Державне агентство розвитку туризму України. URL: <https://www.tourism.gov.ua>
7. Міністерство культури та інформаційної політики України. URL: <https://mkip.gov.ua>
8. Державна служба статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua>
9. Statista. URL: <https://www.statista.com>
10. European Commission. URL: <https://ec.europa.eu>