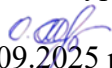


**МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО
ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ
КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

Затверджено на засіданні кафедри економіки,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Завідувач кафедри  ID 11012
протокол № 1 від 01.09.2025 р.

Назва освітнього компонента <i>Нормативний/вибірковий</i>	Світове ресторанне господарство <i>Обов'язковий</i>
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)	2025-2026/ 7,8 семестр / 4 курс
Науково-педагогічний працівник	Сальнікова Марина Вікторівна, старший викладач
Профайл НПП	
Контактний тел.	
E-mail:	
Сторінка освітнього компонента в ЦОДТ МДПУ ім. Б. Хмельницького	https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=5808
Консультації	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

1. АНОТАЦІЯ

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

Освітній компонент належить до циклу нормативних. Освітній компонент «Світове ресторанне господарство» формує спеціальні професійні знання та компетентності у здобувачів з теоретичних засад світового ресторанного господарства, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів закладами ресторанного господарства, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

Актуальність вивчення освітнього компоненту «Світове ресторанне господарство» зумовлена тим, що у сучасному періоді глобальної економіки ресторанне господарство відіграє важливе значення у розвитку суспільства. Тому сьогодні важливо дослідити особливості функціонування та сучасний стан світового ресторанного господарства.

Сфера послуг набуває все більшого розвитку в нашій країні, але розвиток і функціонування ресторанного господарства ускладнюється низкою проблем. Однією з причин подібного протиріччя є відсутність надійної та достовірної інформації про стан ринку ресторанних послуг та відсутність належного сервісу. Наслідком цього є використання готелів не за призначенням, зниження конкуренції на світовому ринку ресторанних послуг.

В сучасних умовах особливої актуальності набувають питання менеджменту сфери послуг в цілому, та її складової – ресторанного господарства. Освітній компонент «Світове ресторанне господарство» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в індустрії гостинності, їх взаємозв'язків і розвиває у здобувачів практичні навички управління закладами ресторанного господарства. У освітньому компоненті наведено як теоретичний матеріал так і питання і завдання для самодіагностики засвоєння матеріалу.

Предметом освітнього компоненту «Світове ресторанне господарство» є система складових менеджменту закладів ресторанного господарства як процесу сучасного динамічного управління, особливості функціонування цих закладів на ринку, тенденції їх розвитку та сучасний досвід управління.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Метою освітнього компоненту «Світове ресторанне господарство» є формування спеціальних професійних знань у здобувачів вищої освіти з теоретичних засад світового ресторанного господарства, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів закладами ресторанного, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу. .

Завданнями вивчення освітнього компоненту є:

Завданням вивчення освітнього компоненту є теоретична і практична підготовка здобувачів з таких питань:

- вивчення теоретичних особливостей функціонування ресторанного господарства світу;
- дослідження сучасного стану та тенденцій розвитку світового ресторанного господарства;
- визначення територіальних особливостей розвитку ресторанного господарства у світі;
- підготовка до практичної діяльності у сфері гостинності.

3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНЬОЮ КОМПОНЕНТОЮ

1. 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. Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

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.

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу;

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

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

SOFT-SKILLS, ЯКІ ФОРМУЮТЬСЯ В ОСВІТНЬОМУ КОМПОНЕНТІ

- Адаптивність та резиліентність
- 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)	54	96	210	360/12 кр.

Підсумковий контроль – іспит

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 студентоцентрикований 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 ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Термін виконання
БЛОК 1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ АСПЕКТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ				
24	Тема №1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (6 год.) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру
22	Тема №2. СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНЕ ЗНАЧЕННЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (6 год.) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру
24	Тема №3. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕСУ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ У СВІТІ	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (6 год.) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру
22	Тема №4. ФОРМУВАННЯ ОПТИМАЛЬНОЇ КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ – ГОЛОВНИЙ КРИТЕРІЙ УСПІХУ	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (6 год.) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру
22	Тема №5. ОРГАНІЗАЦІЙНІ АСПЕКТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (6 год.) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру
БЛОК 2. СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА				

24	Тема №6. ОСОБЛИВОСТІ ПРИМЩЕНЬ, СЕРВІРУВАННЯ ТА ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЯК СКЛАДОВІ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (6 год) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру
24	Тема №7. РЕСТОРАН ЯК ВИД АРХІТЕКТУРНОГО І ДИЗАЙНЕРСЬКОГО МИСТЕЦТВА	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (6 год) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру
24	Тема №8. КАДРОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ – ОСНОВА ПРИБУТКОВОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У СВІТІ	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (6 год) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру
24	Тема №9. УСПІХ РЕСТОРАНУ В КОМПЕТЕНТНОМУ МАРКЕТИНГУ ТА ОПТИМАЛЬНОМУ АУДИТІ.	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (6 год) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру
24	Тема №10. СВІТОВІ ІННОВАЦІЙНІ ВПРОВАДЖЕННЯ В РЕСТОРАННІЙ СПРАВИ	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (6 год) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру
24	Тема №11. НАЦІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ В РІЗНИХ КРАЇНАХ	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (6 год) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру
24	Тема №12. ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ КРАЇН АЗІЇ	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (6 год) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру
26	Тема №13. ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ В КРАЇНАХ ПІВНІЧНОЇ ТА ПІВДЕННОЇ АМЕРИКИ	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (8 год) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру

26	Тема №14. КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ НАЦІОНАЛЬНИХ СТРАВ НАРОДІВ КРАЇН АФРИКИ	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (8 год) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру
26	Тема №15. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ	Лекція (4 год.) Семінарське заняття (8 год) Самостійна робота (14 год.)	1-9; 1-6	впродовж навчального семестру

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
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність 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.
РН 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.
РН 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.

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	M1	M2	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 КОНТРОЛЬ (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

	<p>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 Світове ресторанне господарство 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, уміннями застосувати знання, творча, навчальна діяльність має дослідницький характер, позначена уміннями 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, уміннями застосувати знання, творча, навчальна діяльність має частково дослідницький характер, позначена уміннями 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
<p>Початковий рівень Відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, обумовлюється початковим уявленням про предмет вивчення.</p>	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	Задовільно	
64-73	D		
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://surl.li/zadhor>)

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://surl.li/zadhor>, 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 в сучасному ресторані. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 382 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 342 с.

3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 279 с.
4. Бабко Н.М., Мандич О.В., Сєвідова І.О., Квятко Т.М., Романюк І.А. Поведінка споживача: навч. посіб. Харків : ХНТУСГ, 2020. 165 с.
5. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства. Кондор, 2019. 292 с.
6. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 304 с.
7. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. Кондор, 2019. 292 с.
8. Сєвідова І.О., Мандич О.В., Квятко Т.М., Бабко Н.М., Романюк І.А. Конкурентоспроможність підприємства: навч. посіб. Харків : ХНТУСГ, 2020. 200 с.
9. Ткаченко О.В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві. Світ книг, 2020. 98 с.

Допоміжна

1. Дахно І. І., Тимофієв С.М. Країни світу: Енциклопедичний словник. Київ: МАПА, 2019. 602 с.
2. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник. Київ: Центр навч. л-ри, 2019. 584 с.
3. Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Полстяна Н. В., Усіна А. І. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Харків 2019. 214 с.
4. Паска М. З., Карпов А. Техно-новини ресторанного бізнесу Інноваційні способи приготування кавових напоїв. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. С. 155–157.
5. Куцмида А. Т. Новації в технології та обладнанні готельноресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.- практ. інтернетконф. Мелітополь, 2020. С. 230–233.
6. Куцмида А.Т. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. С. 72–75.

Інтернет ресурси

1. Офіційний сайт Державної туристичної організації України. URL: www.tourism.gov.ua.
2. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. URL: www.world-tourism.org.
3. Навчальні матеріали онлайн. URL : <http://pidruchniki.com/turizm/>
4. Все про туризм. URL: <http://tourlib.net/>
5. Планування меню і прейскурантів закладів ресторанного господарства URL: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
6. Правила подачі вина. URL: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
7. Види бенкетів, порядок їх обслуговування. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
8. Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування. URL: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/>
9. Сервірування столів. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>
10. Виїзний туризм. URL: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm
11. Звичай та традиції організації харчування в різних країнах світу. URL: http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html