МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Мова навчання – ***українська***

Шифр та найменування галузі знань ***24 «Сфера обслуговування»***

Код та найменування спеціальності ***241 «Готельно-ресторанна справа»***

Освітньо-професійна програма ***Готельно-ресторанна справа***

Ступінь вищої освіти ***бакалавр***

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності ***241 «Готельно-ресторанна справа»***
«30» серпня 2023 р. протокол № 1

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

К 05-17

1. Загальна інформація

Кафедра: готельно-ресторанного бізнесу
Викладач: **Лебеденко Тетяна Євгеніївна,** професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доктор технічних наук
Профайл **Контакти:**
tatyanalebedenko27@gmail.com
098-336-01-30

Кафедра: готельно-ресторанного бізнесу
Викладач: **Новічкова Тамара Петрівна,** доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук
Профайл **Контакти:**
tamarakoled@gmail.com
050-654-49-58

Кафедра: готельно-ресторанного бізнесу
Викладач: **Кожевнікова Вікторія Олегівна,** доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук
Профайл **Контакти:**
kozhevnikova-viktoriya@ukr.net
096-392-85-62

Освітній компонент викладається на 2, 3 курсі у 4, 5, 6 семестрах
Кількість кредитів ECTS - 11, годин – 330
Кількість кредитів – 4,5, годин - 135 (денна, 4 семестр), екзамен
Кількість кредитів - 3, годин - 90 (денна, 5 семестр), екзамен
Кількість кредитів – 3,5, годин - 105 (денна,6 семестр), диф. залік
Кількість кредитів – 4,5, годин - 135 (заочна, 4 семестр), екзамен
Кількість кредитів - 3, годин - 90 (заочна, 5 семестр), екзамен
Кількість кредитів – 3,5, годин - 105 (заочна, 6 семестр), диф. залік

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	124	58	66
заочна	44	16	28
Самостійна робота, годин	Денна – 206		Заочна – 286

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Організація ресторанного господарства» є обов'язковою компонентою освітньої програми з циклу професійної підготовки та має тісні міждисциплінарні зв'язки як з фундаментальними дисциплінами, так і з іншими дисциплінами професійної підготовки. Вона забезпечує теоретичну та практичну підготовку студентів з організації роботи, постачання та оперативного планування закладів ресторанного господарства, організації обслуговування як повсякденного, так і спеціалізованих видів та у різних типах підприємств ресторанного бізнесу.

Освітній компонент «Організація ресторанного господарства» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Індустрія гостинності», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-

ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці», «Іноземна мова за професійним спрямуванням».

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства.

Завданнями вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів із питань:

- організація праці на підприємствах ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання підприємств;
- організація складського та тарного господарства;
- особистості організації виробництва цехів підприємств ресторанного господарства;
- організація моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація бенкетного обслуговування;
- обслуговування іноземних туристів;
- кейтерингове обслуговування.

В результаті вивчення курсу «Організація ресторанного господарства» студенти повинні

знати:

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організацію постачання закладів ресторанного господарства;
- організацію складського та тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристику та класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів узакладах ресторанного господарства;
- організацію та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- особливості подачі алкогольної продукції, організацію енотек;
- особливості професії сомельє: винного, хлібного, кавового, сирного;
- організацію обслуговування банкетів та прийомів;
- організацію обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцяхвідпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організацію процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організацію обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства;
- раціональну організацію праці в закладах ресторанного господарства.

вміти:

− організовувати роботу підприємств харчування;
− організовувати на підприємствах харчування додаткові послуги;
− організовувати роботу складського та тарного господарства;
− організувати виробництво продукції харчування;
− організувати працю на підприємствах харчування;
− сервірувати стіл;
− організовувати різні види бенкетів;
− організовувати обслуговування клієнтів у різних точках харчування..

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Організація ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

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

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя
ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
ЗК 05. Здатність працювати в команді.
ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
ЗК 12* Розуміння основ екології та збалансованого природокористування

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 та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни
СК 04. Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії
СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів
СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу
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
СК 15*. Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням удосконалення асортименту і якості послуг,

в відповідності запитам споживачів, модернізації сервісно-виробничого процесу, з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності
СК 16*. Здатність обґрунтовувати актуальність та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук
ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та рекреаційного господарства
ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів
ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу
ПРН 24*. Розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням удосконалення асортименту і якості послуг, відповідності запитам споживачів, модернізації сервісно-виробничого процесу, з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності
ПРН 25*. Обґрунтовувати актуальність та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
Змістовий модуль 1: **Особливості організації роботи закладів ресторанного господарства**			
1.	Базові поняття з теорії ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб’єктів ринку ресторанних послуг, а також суміжних наук	2	0,25
2.	Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.	4	0,25
3.	Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства.	2	0,5
4.	Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства. Організація матеріально-технічного забезпечення.	2	0,5
5.	Організація роботи складського, тарного і транспортного господарства.	2	0,5
	Всього	12	2

Змістовий модуль 2: **Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства**			
6.	Поняття виробничого та технологічного процесу. Типи виробництва.	2	0,5
7.	Організація роботи пекарні та піцерії.	2	0,5
8.	Організаційна структура підрозділів, координування їх діяльності. Завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу	2	1
9.	Підбір технологічного устаткування та обладнання. Раціональне використання просторових та матеріальних ресурсів. Організація праці цехів. Енергозберігаючі технології в ресторанному господарстві	6	1,5
10.	Організація роботи допоміжних приміщень.	2	0,5
	Всього	14	4
Змістовий модуль 3**: Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства**			
11.	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	2	1
12.	Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування	2	0,5
13.	Організація процесу обслуговування споживачів ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки	2	1
14.	Подання страв та напоїв	2	0,5
15.	Загальна характеристика методів та форм обслуговування	2	1
16.	Бенкети	4	1
17.	Особливості обслуговування прийомів за протоколами	2	1
	Всього	16	6
Змістовий модуль 4: **Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів**			
18.	Організація обслуговування в ресторанах. Організація обслуговування у кав'ярні і в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією	2	0,5
19.	Organization of service in restaurant establishments at the hotel (Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі)	2	0,5
20.	Features of tourist service (Особливості туристичного сервісу)	2	0,5
21.	Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	2	0,5
22.	Організація обслуговування пасажирів на транспорті	2	0,5
23.	Організація обслуговування за місцем роботи	2	0,5
24.	Організація обслуговування споживачів за місцем навчання	2	0,5
25.	Розробка нових послуг (продукцію) із використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів. Кейтерінг	2	0,5
	Всього	16	4
	Разом за ОК	**58**	**16**

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Підприємства ресторанного господарства та його послуги	4	1
2	Організація роботи і робочих місць в закладах ресторанного господарства	4	1

3	Організація роботи овочевого цеху та цеху обробки зелені	4	2
4	Організація роботи м’ясо-рибного, птахогомілкового та рибного цехів	4	2
5	Організація роботи гарячого та холодного цехів	4	2
6	Організація роботи борошняного та кондитерського цехів	4	2
7	Організація роботи складів на підприємствах ресторанного господарства	4	2
8	Прийоми складання серветок. Підготовка столового посуду, приладів і білизни до обслуговування	2	1
9	Види сервірування столів	2	1
10	Види меню. Прейскурант. Обслуговування за замовленням (меню)	2	1
11	Правила подачі холодних і гарячих закусок, перших страв (супів)	2	1
12	Правила подачі других гарячих страв, солодких страв	2	1
13	Правила подачі алкогольних і безалкогольних напоїв	2	1
14	Техніка обслуговування відвідувачів офіціантами	2	1
15	Організація обслуговування банкету за столом	2	2
16	Організація обслуговування банкету-фуршет	2	1
17	Організація обслуговування туристів	4	2
18	Організація обслуговування пасажирів на транспорті	4	1
19	Організація обслуговування за місцем роботи	4	1
20	Організація обслуговування за місцем навчання	4	1
21	Організація кейтерінгового обслуговування	4	1
	Всього за ОК	**66**	**28**

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	*Тема:* Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Одесі Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на за питання	20	30
2.	*Тема:* Просування закладів ресторанного господарства через інтернет-мережі Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на за питання	20	28
3.	*Тема:* Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на за питання	20	28
4.	*Тема:* Організація роботи десертного цеху Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на за питання	20	28
5.	*Тема:* Використання новітнього обладнання у виробничих цехах закладів ресторанного господарства Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на за питання	26	30
6.	*Тема:* Шляхи впровадження екологічної ініціативи серед відвідувачів закладу ресторанного господарства Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на за питання	20	28
7.	*Тема:* Використання сучасних технологій у процесі обслуговування Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на за питання	20	30
8.	*Тема:* Поєднання страв та алкогольних напоїв Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на за питання	20	28
9.	*Тема:* Спеціалізовані види банкетів Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на за питання	20	28
10.	*Тема:* Фудінг Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на за питання	20	28
	Всього за ОК	**206**	**286**

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування;
- виконання модульної контрольної роботи;
- підготовка доповідей, презентацій.

Підсумковий контроль – ***екзамен, диференційований залік.***

Нарахування балів за 4 семестр

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. Особливості організації роботи закладів ресторанного господарства		
Лекційний курс*		
Лабораторні роботи*	8	10
Самостійна робота*	19	15
Доповіді*	8	10
Всього за змістовний модуль 1	**35,0**	**35,0**
Змістовний модуль 2. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства		
Лекційний курс*		
Лабораторні роботи*	20	10
Самостійна робота*	7	15
Доповіді*	8	10
Всього за змістовний модуль 2	**35,0**	**35,0**
Екзамен	**30,0**	**30,0**
Всього	**100,0**	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в Одеському національному технологічному університеті.

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів 4 семестр
Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для денного відділення

1,5 – 2 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
1,0 – 1,4 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
0,7 – 0,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,5 – 0,8 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 0,4 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для заочного відділення

4 – 5 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
3,0 – 3,9 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре

2,0 – 2,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
1,0 – 1,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 0,9 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (за один модуль згідно відсотку виконання) для денного відділення, змістовний модуль 1

17 – 19 балів	*90 – 100 %*	відмінно
12,0 – 16,9 балів	*74 – 89%*	дуже добре
6,0 – 11,9 балів	*60 – 73%*	добре
4,0 – 5,9 балів	*35 – 59 %*	достатньо
0 – 3,9 балів	*0 – 35 %*	незадовільно

Самостійна робота (за один модуль згідно відсотку виконання) для денного відділення, змістовний модуль 2

6,0 – 7,0 балів	*90 – 100 %*	відмінно
5,0 – 5,9 балів	*74 – 89%*	дуже добре
4,0 – 4,9 балів	*60 – 73%*	добре
3,0 – 3,9 балів	*35 – 59 %*	достатньо
0 – 2,9 балів	*0 – 35 %*	незадовільно

Самостійна робота (за одне завдання) для заочного відділення

12 – 15 балів	*90 – 100 %*	відмінно
10,0 – 11,9 балів	*74 – 89%*	дуже добре
7,0 – 9,9 балів	*60 – 73%*	добре
5,0 – 6,9 балів	*35 – 59 %*	достатньо
0 – 4,9 балів	*0 – 35 %*	незадовільно

Підготовка доповідей з презентаціями (за одну доповідь) для денного відділення

3 – 4 балів	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
2,4 – 2,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
2,0 – 2,3 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
1,0 – 1,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 –0,9 балів	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	незадовільно

Підготовка доповідей з презентаціями (за одну доповідь) для заочного відділення

8 – 10 балів	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
6,0 – 7,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
4,5 – 5,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре

2,1 – 4,4 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2 балів	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	незадовільно

Критерії оцінювання екзамену

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Нарахування балів за 5 семестр

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства		
Лекційний курс*		
Лабораторні роботи*	27	24
Самостійна робота*	16	20
Доповіді*	27	26
Всього за змістовний модуль 3	**70,0**	**70,0**
Екзамен	**30,0**	**30,0**
Всього	**100,0**	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в Одеському національному технологічному університеті.

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів 5 семестр

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для денного відділення

2,5 – 3 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
2,0 – 2,4 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
1,5 – 1,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
1,0 – 1,4 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 0,9 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (за один модуль згідно відсотку виконання) для денного відділення

14 – 16 балів	*90 – 100 %*	відмінно
12,0 – 13,9 балів	*74 – 89%*	дуже добре
9 – 11,9 балів	*60 – 73%*	добре
6,0 – 8,9 балів	*35 – 59 %*	достатньо
0 – 5,9 балів	*0 – 35 %*	незадовільно

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для заочного відділення

7,0 – 8,0 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
5,0 – 6,9 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
4,5 – 4,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
3,1 – 4,4 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 3 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (за одне завдання) для заочного відділення

8,0 – 10 балів	*90 – 100 %*	відмінно
6,0 – 7,9 балів	*74 – 89%*	дуже добре
4,5 – 5,9 балів	*60 – 73%*	добре
2,1 – 4,4 балів	*35 – 59 %*	достатньо
0 – 2 балів	*0 – 35 %*	незадовільно

Підготовка доповідей з презентаціями (за одну доповідь) для денного відділення

8 – 9 балів	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
6,0 – 7,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
3,0 – 5,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
2,0 – 2,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 1,9 балів	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	незадовільно

Підготовка доповідей з презентаціями (за одну доповідь) для заочного відділення

10 – 13 балів	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
7,0 – 9,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
5,0 – 6,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре

2,0 – 4,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 1,9 балів	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	незадовільно

Критерії оцінювання екзамену

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Нарахування балів за 6 семестр:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів		
Лекційний курс*		
Лабораторні роботи*	30	30
Самостійна робота*	10	20
МКР*	30	30
Доповіді*	30	20
Всього за змістовний модуль 4	**100,0**	**100,0**
Всього	**100,0**	**100,0**

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в Одеському національному технологічному університеті.

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів 6 семестр

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для денного відділення

2,5 – 3 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
2,0 – 2,4 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
1,5 – 1,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре

1,0 – 1,4 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 0,9 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (за один модуль згідно відсотку виконання) для денного відділення

8,0 – 10 балів	*90 – 100 %*	відмінно
6,0 – 7,9 балів	*74 – 89%*	дуже добре
4,5 – 5,9 балів	*60 – 73%*	добре
2,1 – 4,4 балів	*35 – 59 %*	достатньо
0 – 2 балів	*0 – 35 %*	незадовільно

Підготовка доповідей з презентаціями (за одну доповідь) для денного відділення

8,0 – 10 балів	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
6,0 – 7,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
4,5 – 5,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 4,4 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2 балів	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	незадовільно

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для заочного відділення

12 – 15 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
9,0 – 11,9 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
6,0 – 8,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
3,0 – 5,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2,9 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (за один модуль згідно відсотку виконання) для заочного відділення

16,0 – 20 балів	*90 – 100 %*	відмінно
12,0 – 15,9 балів	*74 – 89%*	дуже добре
9,0 – 11,9 балів	*60 – 73%*	добре
5 – 8,9 балів	*35 – 59 %*	достатньо
0 – 4,9 балів	*0 – 35 %*	незадовільно

Підготовка доповідей з презентаціями (за одну доповідь) для заочного відділення

8,0 – 10 балів	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
6,0 – 7,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре

4,5 – 5,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 4,4 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2 балів	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	незадовільно

Критерії оцінювання до модульної контрольної роботи для денного та заочного відділення

Модульна контрольна робота складається з відповідей на 5 теоретичних питань

Розподіл балів за відповіді на одне теоретичне питання	Критерії оцінювання відповідей
5,0 – 6,0 балів	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
3,5 – 4,9 балів	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
2,0 – 3,4 балів	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
0 – 1,9 балів	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; відео-матеріали (відео-фільми), пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, технології опрацювання дискусійних питань).

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, підготовка доповідей, підготовка презентацій, написання словника термінів.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник / Л.М. Мостова, О.В. Новікова, І.М. Ракленко. – Х.: Світ книг, 2022. – 657 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736610

2. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посібник / О. В. Новікова та ін. – Х. : Світ книг. – 2021. – 411 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1737007

3. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — 2-ге вид., випр. і допов.

— Одеса : Чорномор'я, 2018. — 300 с. : табл., рис. — Бібліогр.: 295-296. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1958477

4. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2020. – 288 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1737071

5. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. – Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 683 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1685135

6. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. — Київ : Ліра-К, 2021. — 484 с. — Бібліогр.: с. 472-482. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736956

7. Організація ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 280 с. : табл., рис. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1835186

8. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 1 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Коркач Г. В. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 129 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738237

9. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 2 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Новічкова Т. П., Нікітчина Т. І., Новічков В. К., Шунько Г. С., Асауленко Н. В. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 136 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738360

10. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 3 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Новічкова Т. П.,Лебеденко Т. Є., Солоницька І. В., Коркач Г. В., Нікітчина Т. І., Новічков В. К., Коротич О. М. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 121 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738470

11. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 1 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Коркач Г. В., Нікітчина Т. І., Солоницька І. В., Асауленко Н. В., Ткачук О. В., Коротич О. М.– Одеса: ОНАХТ, 2021. – 117 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1737925

12. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 2 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Нікітчина Т. І., Солоницька І. В., Шунько Г. С Асауленко Н. В., Ткачук О. В. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 82 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1737896

13. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 3 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Коркач Г.В., Нікітчина Т. І., Солоницька І. В., Новічков В. К., Коротич О. М.– Одеса: ОНАХТ, 2021. – 59 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738037

14. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу «Організація ресторанного господарства» для здобувачів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі:

Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Шунько Г.С., Соколова В. І., Ткачук О.В., Коротич О. М., Жовтяк К.О. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 25 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738012

15. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу "Організація ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для бакалаврів напряму підгот. 241 "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навчання / Т. П. Новічкова, Г. М. Ряшко, Т. Э. Лебеденко, В. О. Кожевнікова ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 76 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738094

16. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу "Організація ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для здобувачів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. і заоч. форм навчання / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, Г. С. Шунько та ін. ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 25 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1738012

Додаткові:

1. Енергозберігаючі технології в ресторанному господарстві / Т.Є. Лебеденко, Г.В. Крусір, Г.С. Шунько // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. економічні науки. – 2020. – №61. – с. 61-67.

2. Імплементація сервісних інновацій в організацію діяльності закладів ресторанного господарства / Т.П. Новічкова, Т.Є. Лебеденко, В.К. Новічков // Економіка харчової промисловості: наук. журн. – 2021. – Т. 13, № 1. – С. 69-74.

3. Індустрія гостинності: стан на півдні Одеського регіону та інновації розвитку / Т.Є. Лебеденко, Г.С. Шунько, В.О. Кожевнікова // Технологічний аудит і резерви виробництва. – 2021. – №5(61) – с. 58-65.

4. Меєр Д. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес / пер. з англ. Г. Кирієнко. – К.: Наш формат, 2019. – 344 с.

5. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 280 с.

6. Оцінка життєвого циклу готельно-ресторанного комплексу / Т.Є. Лебеденко, Г.В. Крусір, В.І. Сокололова та ін. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. економічні науки. – 2021. – №62. – с. 32-37.

7. Проектування послуг дегустаційних залів як стратегічний вектор розвитку сервісу в індустрії гостинності / Ряшко Г., Асауленко Н., Новічкова Т., Новічков В. // Food Industry Economics. – 2021. – № 13(3).

8. Сервісні послуги – кейтерингове обслуговування в організації ресторанного господарства як напрям конкурентоспроможності ресторанного бізнесу в умовах кризи / Новічкова Т.П., Лебеденко Т. Є., Асауленко Н.В. // Видавнича група «Наукові перспективи» № 3 (9) 2021. – с.307-318.

9. Удосконалення сервісу на підприємствах індустрії гостинності шляхом проектування дегустаційних залів / Ряшко Г. М., Асауленко Н. В., Новічкова Т. П. // Food Industry Economics. – 2021. – № 13(1).

10. Bar and Restaurant Service: Providing Customization and Bespoke Service / V. Madler. – Independently Published, 2021. – 138 p.

11. Food and Beverage Service / J. Cousins, S. Weekes. – 10th ed. – Hachette UK, 2020. – 432 p.

12. The Restaurant: From Concept to Operation / J.R. Walker. – 9th ed. – John Wiley & Sons, 2021. – 432 p.

13. Your Restaurant: Exceptional Customer Service / A. Brunetti. – BookPatch LLC, 2021.

9.Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, Корпоративному кодексу ОНТУ, Кодексу академічної доброчесності

ОНТУ, Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ, Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ, вимог ISO 9001:2015 та роботодавців.

Викладач	/ПІДПИСАНО/	Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
Викладач	/ПІДПИСАНО/	Тамара НОВІЧКОВА
Викладач	/ПІДПИСАНО/	Вікторія КОЖЕВНІКОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «18» серпня 2023 р. №1

Завідувач кафедри	/ПІДПИСАНО/	Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа» професор кафедри ГРБ	/ПІДПИСАНО/	Тетяна ЛЕБЕДЕНКО