

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Відокремлений структурний підрозділ**

**«Любешівський технічний фаховий коледж**

**Луцького національного технічного університету»**

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування



**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Заступник директора з НР

Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2024 р.

Розробник: Кухар Ростислав Юрійович, викладач коледжу

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ  
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>02.09.2024р.</u> № <u>1</u>  Керівник РПГ  (підпис)  Кравченко Т.Ф. (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і огодаткування	Протокол від <u>02.09.2024р.</u> № <u>1</u>  Голова ВЦ(М)К  (підпис) Кравченко Т.Ф. (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому зносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання циклової методичної комісії	Голова циклової методичної комісії

## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>1. Загальна інформація про навчальну дисципліну</b>	
Повна назва навчальної дисципліни	Організація ресторанного господарства
Розробник(и)	Кухар Ростислав Юрійович, викладач E-mail: rostik3@gmail.com www.blogger.com/blog/posts
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Для скороченого терміну навчання – 15 тижнів протягом 1-го семестру, 16 тижнів протягом 2-го семестру
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 4 кредита ЄКТС, 120 годин, з яких 93 годин становить контактна робота з викладачем (63 години лекцій, 30 годин практичних занять), 27 годин становить самостійна робота. 120/93/63/30/27 Форма контролю – екзамен. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання: 3 семестр - 3 год.; 4 семестр – 3 год. Курсовий проект (робота) – передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
<b>2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі</b>	
Статус дисципліни	Дисципліна, що формує спеціальні компетентності
Передумови для вивчення дисципліни	Дисципліна «Організація ресторанного господарства» має тісні міждисциплінарні зв'язки із професійними дисциплінами, зокрема «Організація ресторанного господарства», «Харчова хімія», «Менеджмент і маркетинг готельно-ресторанної справи», «Основи гастрономії різних країн світу» тощо.
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологія продукції ресторанного господарства «Технології галузі», «Товарознавство продуктів харчування», «Організація готельного господарства»
Обмеження	Обмеження відсутні
<b>3. Мета та завдання навчальної дисципліни</b>	
<p>Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у практичних навичок організації та управління технологіями в ресторанному господарстві; набуття здатності у визначенні цілей і завдань діяльності закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесів виробництва та сервісу, здійснення операцій пов'язаних із наданням основних та додаткових послуг в сфері ресторанного бізнесу.</p> <p>Основними завданнями викладання курсу «Організація ресторанного господарства» є вивчення особливостей організації ресторанного господарства</p>	
<b>4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни</b>	
<p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>	

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.  
СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.  
СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.  
СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.  
СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.  
СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

### **5. Програмні результати навчання**

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.  
РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.  
РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.  
РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.  
РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.  
РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.  
РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.  
РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.  
РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.  
РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

### **6. Вимоги до знань і вмінь**

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика;
- вимоги до послуг ресторанного господарства згідно з стандартами України;
- напрями науково-технічного прогресу в галузі;
- організацію продовольчого і матеріально-технічного постачання;
- основи організації виробництва кулінарної продукції;
- форми і методи обслуговування споживачів;
- методику вивчення попиту на продукцію та послуги;
- зовнішні відмінні ознаки підприємств ресторанного господарства;
- якості та споживчі властивості сировини та готових страв;
- нормативну технічну документацію.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- зробити порівняльну характеристику техніки сервірування та подачі страв;
- оцінити асортимент страв та методи обслуговування споживачів офіціантами;
- вирішувати ситуаційні задачі та завдання щодо визначення якості страв та напоїв, основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського та тарного господарства;

- особливості виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація в закладах ресторанного господарства.

## **7. Програма навчальної дисципліни**

### **Тема 1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.**

Предмет вивчення, мета та завдання дисципліни «Організація ресторанного господарства». Основні принципи та місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Основні напрямки діяльності сучасних закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства залежно від їх функцій. Класифікація сучасних та інноваційних форматів закладів ресторанного господарства. Правила роботи та особливості послуг у сфері ресторанного господарства.

### **Тема 2. Кадровий потенціал та формування оптимальної концепції**

сучасних закладів ресторанного господарства. Сучасні та перспективні ідеї та формати закладу ресторанного господарства. Основні аспекти формування ресторанної концепції. Чинники впливу на розробку ресторанної ідеї. Бажання гостя та основні аспекти вибору гостем ресторанного закладу. Структура управління рестораном. Сучасні професії в сфері ресторанного господарства.

### **Тема 3. Основні тенденції інтер'єру закладів ресторанного господарства.**

Інтер'єр закладів ресторанного господарства. Залежність та сутність інтер'єру від типу, класу і формату закладу. Аналіз інтер'єрів закладів ресторанного господарства.

### **Тема 4. Меню як основний показник інформаційного забезпечення закладів ресторанного господарства.**

Меню закладів ресторанного господарства, сутність, призначення, функції, види. Меню – потужний маркетинговий інструмент. Сучасні тенденції у створенні меню.

Планування меню закладів ресторанного господарства. Розробка заходів щодо планування, розробки, впровадження меню, карт напоїв. Складання концептуального меню закладів ресторанного господарства різних форматів.

### **Тема 5. Обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства.**

Види організації. Організація повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів. Види сервісу. Загальна характеристика форм і методів обслуговування в сучасних закладах ресторанного господарства. Форми самообслуговування та обслуговування офіціантами. Моделювання процесу обслуговування споживачів згідно меню з урахуванням типу закладу, вибір раціонального способу подавання страв та напоїв. Конфлікти у ресторанному бізнесі. Послідовність розв'язання конфлікту з гостем. Показники культури обслуговування.

### **Тема 6. Організація банкетів та прийомів.**

Організація проведення банкетів та прийомів, класифікація їх. Порядок приймання та оформлення замовлення на проведення бенкету. Види банкетів. Характеристика, особливості

підготовки і проведення бенкетів різного типу бенкетів (бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, бенкет фуршет-коктейль). Розподілення обов'язків між обслуговуючим персоналом, налагодження комунікації між членами команди.

**Тема 7. Організація харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення.**

Сутність надання послуг харчування проживаючим в готелях і туристам. Сутність надання послуг харчування туристам і проживаючим в готелях. Специфічні ознаки підприємств для харчування туристів. Характеристика спеціальних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства. Організація сніданків в готелях, види, характеристика. Сутність послуги «Roomservice». Характеристика послуги «Mini-Bar». Обід і вечеря в стилі allInclusive. Особливості обслуговування різних категорій туристів.

**Тема 8. Організація харчування пасажирів на транспорті.**

Особливості організації харчування пасажирів на транспорті. Організація харчування пасажирів залізничного транспорту. Організація харчування пасажирів на залізничних вокзалах та в дорозі. Організація харчування пасажирів авіакомпаній. Організація бортового харчування. Види раціонів гарячого харчування для пасажирів авіа транспорту. Літерні коди спеціальних типів бортового харчування. Обслуговування харчуванням пасажирів на автотранспорті. Організація харчування пасажирів на водному транспорті. Організація обслуговування харчуванням автомобілістів. Розробка заходів щодо організації харчування пасажирів на транспорті. Розробка раціонів харчування пасажирів.

**Тема 9. Кейтерингове обслуговування, організація та види.**

Сутність кейтерингового обслуговування, класифікація. Кейтерингові послуги з доставки готової продукції. Організація повно сервісного кейтерингового обслуговування. Форми бенкетного кейтерингового обслуговування. Розробка заходів щодо організації бенкетного кейтерингового обслуговування на території замовника.

**Тема 10. Організація обслуговування учасників ділових та культурних заходів.**

Обслуговування учасників ділових заходів – переговорів, нарад, конференцій. Організація обслуговування учасників форумів, симпозіумів, конференцій. Організація харчування в торгівельних, в торгівельно-розважальних комплексах. Організація харчування учасників та глядачів спортивних змагань. Організація харчування в фітнес-центрах. Організація харчування та обслуговування в санаторно-курортних комплексах. Організація харчування на виставках і ярмарках.

**8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)**

№з/п	Назва теми курсу	Лекції(год.)	ПР (год.)	ЛР (год.)	СР (год.)	ІНДЗ	РГР,Р	КП (Р)	Всього(го д.)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>III семестр</b>										
<b>I.</b>										
1.1.	Тема 1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.	4	2		2				6	
1.2.	Тема 2. Кадровий потенціал та формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства	6	2		3				10	
1.3.	Тема 3. Основні тенденції інтер'єру закладів ресторанного	4	2		2				9	

	господарства								
1.4.	Тема 4. Меню як основний показник інформаційного забезпечення закладів ресторанного господарства	8	2		2				20
1.5.	Тема 5. Обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства. Види організації	6	4		5				15
1.6	Тема 6. Організація бенкетів та прийомів	8	2		4				10
1.7.	Тема 7. Організація харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення.	6	4		2				12
	<b>Всього за III семестр:</b>	<b>42</b>	<b>18</b>		<b>20</b>				<b>82</b>
<b>IV семестр</b>									
<b>II.</b>									
2.1.	Тема 8. Організація харчування пасажирів на транспорті.	6	4		2				10
2.2.	Тема 9. Кейтерингове обслуговування, організація та види	8	4		2				18
2.3.	Тема 10. Кейтерингове обслуговування, організація та види	7	4		3				10
	<b>Всього за IV семестр:</b>	<b>21</b>	<b>12</b>		<b>7</b>				<b>38</b>
	<b>ВСЬОГО:</b>	<b>63</b>	<b>30</b>		<b>27</b>				<b>120</b>

### 9. Теоретичне планування курсу

№ п/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст	Час опрацювання (год)	Бібліографія
<b>I семестр</b>			
<b>1.</b>	Тема 1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.	<b>2</b>	
1.1.	Лекція 1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.	2	Л.1 (ст. 6-10), 1. Організація ресторанного господарства. Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-

			професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування 2. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник (ст. 12-20)
2.	Тема 2. Кадровий потенціал та формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства	4	
2.1.	Лекція 2. Кадровий потенціал та формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства	5	Л.1 (ст. 12-17),
3.	Тема 3. Основні тенденції інтер'єру закладів ресторанного господарства	4	
3.1.	Лекція 3. Основні тенденції інтер'єру закладів ресторанного господарства	5	Л.1 (ст. 17-20)
4.	Тема 4. Меню як основний показник інформаційного забезпечення закладів ресторанного господарства	4	
4.1.	Лекція 4. Меню як основний показник інформаційного забезпечення закладів ресторанного господарства	5	Л.1 (ст. 21-28)
5.	Тема 5 Обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства. Види Організації	1	
5.1.	Лекція 5 Обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства. Види організації	2	Л.1 (ст. 28-43)
6.	Тема 6. Організація бенкетів та прийомів	2	
6.1.	Лекція 6. Організація бенкетів та прийомів	5	Л.1 (ст. 43-47)
<b>II семестр</b>			
7.	Тема 7. Організація харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення.	2	

7.1.	Лекція 7. Організація харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення.	5	Л.1 (ст. 47-52)
<b>8.</b>	Тема 8. Організація харчування пасажирів на транспорті.	<b>2</b>	
8.1.	Лекція 8. Організація харчування пасажирів на транспорті.	5	Л.1 (ст. 53-58)
<b>9.</b>	Тема 9. Кейтерингове обслуговування, організація та види	<b>2</b>	
9.1.	Лекція 9. Кейтерингове обслуговування, організація та види	2	Л.1 (ст. 59-65)
<b>10.</b>	Тема 10. Організація обслуговування учасників ділових та культурних заходів.	<b>2</b>	
10.1.	Лекція 10. Організація обслуговування учасників ділових та культурних заходів.	1	Л.1 (ст.65-74)
10.2	<i>Контрольна робота</i>	1	
<b>ВСЬОГО</b>		<b>63</b>	

### 10. Планування практичних занять

№з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацюван- ня	Бібліографія
1	2	3	4
<b>Розділ 1.</b>			
1.	<i>Практична робота № 1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.</i>	3	Методичні вказівки
2.	<i>Практична робота № 2. Формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства, їх кадровий потенціал</i>	3	Методичні вказівки
3.	<i>Практична робота № 3. Основні тенденції інтер'єру закладів ресторанного господарства</i>	3	Методичні вказівки
4.	<i>Практична робота № 4. Інформаційне забезпечення закладів ресторанного господарства.</i>	4	Методичні вказівки
5.	<i>Практична робота № 5. Організація обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства</i>	4	Методичні вказівки
6.	<i>Практична робота № 6. Організація бенкетів та прийомів.</i>	2	Методичні вказівки
<b>Розділ 2.</b>			
7.	<i>Практична робота № 7. Організація харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення.</i>	2	Методичні вказівки
8.	<i>Практична робота № 8. Організація харчування пасажирів на транспорті</i>	2	Методичні вказівки
9.	<i>Практична робота № 9. Організація кейтерингового обслуговування</i>	2	Методичні вказівки

10.	<i>Практична робота №10. Організація обслуговування учасників ділових, культурних заходів, в місцях масового відпочинку</i>	2	Методичні вказівки
<b>ВСЬОГО</b>		<b>30</b>	

### 11. Планування самостійної роботи

№з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацю - вання	Бібліографія
1	2	3	4
1.	Тема 1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства		
1.1.	Загальна характеристика закладів ресторанного господарства	3	Л.1 (ст. 6-10),
2.	Тема 2. Кадровий потенціал та формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства		
2.1.	Кадровий потенціал та формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства	3	Л.1 (ст. 12-17),
3.	Тема 3. Основні тенденції інтер'єру закладів ресторанного господарства		
3.1.	Основні тенденції інтер'єру закладів ресторанного господарства	3	Л.1 (ст. 17-20)
4.	Тема 4. Меню як основний показник інформаційного забезпечення закладів ресторанного господарства.		
4.1.	Меню як основний показник інформаційного забезпечення закладів ресторанного господарства.	3	Л.1 (ст. 21-28)
5.	Тема 5. Обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства. Види організації.		
5.1	Обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства. Види організації.	3	Л.1 (ст. 28-43)
6.	Тема 6. Організація бенкетів та прийомів		
6.1.	Організація бенкетів та прийомів	3	Л.1 (ст. 43-47)
7.	Тема 7. Організація харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення		
7.1.	Організація харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення	3	Л.1 (ст. 47-52)
8.	Тема 8. Організація харчування пасажирів на транспорті.		
8.1	Організація харчування пасажирів на транспорті.	3	Л.1 (ст. 53-58)
9.	Тема 9. Кейтерингове обслуговування, організація та види.		
9.1.	Кейтерингове обслуговування, організація та види.	3	Л.1 (ст. 59-65)
<b>ВСЬОГО</b>		<b>27</b>	

## 12. Форми організації навчання

**Основними формами** організації навчання під час вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» є лекції, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні роботи, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних завдань та екзамен.

### Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні(лекція);наочні (ілюстрація, демонстрація).
2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні(короткі тестові і контрольні).
3. В аспекті керування навчанням:навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.
4. В аспекті діяльності в колективі:методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

### Засоби діагностування результатів навчання

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової перед вищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням дисципліни з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю–перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами,управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, – так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Організація ресторанного господарства» проводиться згідно освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням проект знаменита заліки в ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна – при проведенні співбесіди, частково письмова – при відповідях на теоретичні питання), змісті структура екзаменаційних білетів (контрольних завдань),критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК у НМК дисципліни «Організація ресторанного господарства» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у поза аудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.
2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.

3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій – допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильне уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

### 13. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4 бальною(традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
«3»	Студент засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте, при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, такі в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знання навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та між предметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

### 14. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, самостійної роботи, заохочення здобувачів до науково-дослідної роботи.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини пропущеного заняття, здобувач презентує виконані завдання під час консультації викладача.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними. Дотримуватись Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський ТФК ЛНТУ»

<http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%b4%d0%b5%d0%bc%d1%96%d1%87%d0%bd%d0%b0%d0%b4%d0%be%d0%b1%d1%80%d0%be%d1%87%d0%b5%d1%81%d0%bd%d1%96%d1%81%d1%82%d1%8c/>

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену

В дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно- комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, Google Meet, Viber тощо).

## **15. Рекомендована література**

### **15.1. Література до теоретичного курсу**

1. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: [підруч., 2-ге вид., перероб. та доп.] / Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2012. – 557 с

### **15.2. Література до практичних робіт**

1. Організація ресторанного господарства. Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно- ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / укладачі: І.В.Тищук, Л.М. Поліщук – Луцьк : Луцький НТУ, 2020. – 78 с.

2. Організація ресторанного господарства. Методичні вказівки до виконання практичних завдань для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / укладачі: І.В.Тищук – Луцьк : Луцький НТУ, 2020. –58 с.

3. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник для аудиторної та поза аудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно- ресторанна справа / автори: Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., Сидорук С.В., Смаль Б.А., Лепкий М.І., Подоляк В.М., Зубехіна Т.В, Громик О.М., Дащук Ю.Є. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с.

### **15.3. Інформаційні ресурси**

1. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>

2. Український центр з питань сертифікації та захисту прав споживачів. – режим доступу: <http://www.162.com.ua/cert/equipment-technological-food>

3. Державна санітарно-епідеміологічна служба України. – режим доступу: <http://www.dsesu.gov.ua/>  
Нормативно-директивні документи МОЗ України. – режим доступу: <http://mozdocs.kiev.ua/>

