

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені В.І. ВЕРНАДСЬКОГО  
Навчально-науковий інститут управління, економіки та  
природокористування  
Кафедра публічного управління, туризму та  
готельно-ресторанної справи**



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор інституту

  
Володимир ГОРНИК

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Організація ресторанного господарства**

**Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти**

**галузь знань 24 "Сфера обслуговування"**

**спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"**

**освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа"**

РОЗРОБНИК силябусу:

к.е.н, доцент, доцент кафедри публічного управління, туризму та готельно-рестроанної справи



Олена МІТАЛ

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри публічного управління, туризму та готельно-рестроанної справи

Протокол №1 від 28.08.2025р.

Завідувач кафедри



Ірина ПЕТРОВСЬКА

Гарант освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа"

к.е.н, доцент, доцент кафедри публічного управління, туризму та готельно-рестроанної справи



Олена МІТАЛ

## ОК19. Організація ресторанного господарства

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Галузь знань                | 24 Сфера обслуговування  |
| Спеціальність               | 241 Готельно-ресторанна справа   |
| Освітній рівень             | перший (бакалаврський)   |
| Освітня програма            | Готельно-ресторанна справа   |
| Мова викладання             | Українська   |
| Тип дисципліни              | Обов'язкова  |
| Курс та семестр вивчення    | Курс 3, семестр 5, 6   |
| Обсяг                       | 10 кр. ЄКТС / 300 годин  |
| Розподіл за видами занять   | Лекції: 50 год., Семінарські: 30 год., Практичні: 20 год., Самостійна робота: 200 год.   |
| Форма семестрового контролю | Залік, Екзамен   |
| ОК, що передують            | Індустрія гостинності, Сервісологія, Гігієна та санітарія в галузі   |
| Викладач                    | Мітал Олена Георгіївна, к.е.н., доцент, доцент кафедри публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи, <a href="mailto:mital.olena@tnu.edu.ua">mital.olena@tnu.edu.ua</a> |
| Кафедра                     | Публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи<br>e-mail: <a href="mailto:kaf_igr@tnu.edu.ua">kaf_igr@tnu.edu.ua</a>  |

### Мета дисципліни

Забезпечення студентів знаннями про структуру та функціонування ресторанного господарства, розвиток практичних навичок організації виробничо-обслуговуючих процесів і управління персоналом для ефективної роботи закладів.

### Перелік компетентностей, які забезпечує навчальна дисципліна та програмні результати навчання

Загальні та спеціальні компетентності формуються з відповідно до інтегральної компетентності - здатності 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 характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

### Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач:

ЗК05 Здатність працювати в команді.

ЗК10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК01 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК02 Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК06 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК07 Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК10 Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .

СК13 Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК14 Здатність організувати харчування в закладах ресторанної та рекреаційної сфери з урахуванням потреб споживачів різних полікультурних та етнічних груп і рекомендацій щодо раціонального харчування.

### **Програмні результати навчання:**

РН01 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН02 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.

РН04 Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН06 Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН07 Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН13 Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН14 Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН15 Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН23 Знати та застосовувати технології виробництва і використання харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій

## **Зміст навчальної дисципліни**

### **Тема 1. Ресторанне господарство у структурі економічного сектору країни.**

Основні напрями розвитку ресторанного господарства. Показники економічного розвитку. Особливості праці та впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства.

### **Тема 2. Організація постачання підприємств громадського харчування**

Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього. Організація приймання продовольчих товарів.

### **Тема 3. Організація складського і тарного господарства**

Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари. Організація ваговимірального господарства. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства.

### **Тема 4. Структура та організація виробництва**

Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень. Організація роботи заготівельних цехів. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів. Організація роботи доготовочних цехів. Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. Організація роботи холодного цеху. Організація роботи кондитерського цеху. Організація роботи цеху борошняних виробів. Організація роботи мийної кухонного посуду. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.

### **Тема 5. Оперативне планування виробництва та технологічна документація**

Зміст оперативного планування. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Розрахунок виходу напівфабрикатів. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва. Загальні принципи складання меню. Розрахунок сировини і складання завдань бригадам кухарів. Оперативний контроль за роботою виробництва. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства. Технологічні карти. Короткий опис технологічного процесу. Якісна оцінка готового блюда. Трудомісткість приготування блюда. Техніко-технологічні карти. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби

### **Тема 6. Загальна характеристика процесу обслуговування**

Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них. Характеристика методів і форм обслуговування.

### **Тема 7. Торгівельні приміщення**

Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика. Взаємозв'язок торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень. Сучасний інтер'єр торговельного залу та вимоги до нього. Характеристика буфету при ресторані, приміщення для нарізання хліба та сервізної. Організація роботи мийної столового посуду. Устаткування залів.

### **Тема 8. Столовий посуд та столова білизна.**

Класифікація, вимоги до посуду. Характеристика порцелянового, фаянсового та керамічного посуду. Характеристика скляного, кришталевого та мірного посуду. Характеристика металевих посуду. Види та призначення. Столові набори. Види, призначення та характеристика. Дерев'яний і пластиковий посуд, набори. Види та призначення. Інноваційні види посуду, їх характеристики та особливості використання. Столова білизна. Види та призначення.

### **Тема 9. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування.**

Меню, преїскурант страв, карта вин та напоїв. Види меню. Інноваційні види меню. Оформлення меню і преїскурантів.

### **Тема 10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства**

Основні елементи обслуговування в ресторанах. Послідовність подачі страв і напоїв. Способи подачі страв і закусок. Правила подачі холодних страв і закусок. Правила подачі гарячих закусок. Правила подачі супів. Правила подачі других гарячих страв. Правила подачі солодких страв і фруктів. Правила подачі гарячих і холодних напоїв. Подача тютюнових виробів. Деякі правила етикету і норми поведінки за столом.

### **Тема 11. Особливості організації банкетів та урочистих подій у закладах ресторанного господарства**

Організація і види банкетів. Банкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами. Банкет-прийом з частковим обслуговуванням офіціантами. Організація фуршетів. Банкет-коктейль. Банкет чай. Буфет-фуршет-гірка. Банкет-прийом шведський стил". Особливості обслуговування тематичних заходів (весілля, дні народження, тощо)

### **Тема 12. Спеціальні види послуг і форми обслуговування**

Обслуговування за типом «шведський стил». Послуги з організації харчування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів та нарад. Послуги з організації харчування в готелях.. Послуги з організації харчування пасажирів залізничного транспорту. Послуги з організації харчування в аеропорту і на борту літака. Послуги з організації харчування пасажирів на автомобільному та водному транспорті. Організація обслуговування в місцях масового відпочинку. Організація форм прискореного обслуговування.

## Структура навчальної дисципліни

| Тема                | Кількість годин |              |             |           |                   |
|---------------------|-----------------|--------------|-------------|-----------|-------------------|
|                     | Всього          | у тому числі |             |           |                   |
|                     |                 | лекції       | семінарські | практичні | самостійна робота |
| Тема 1              | 12              | 2            | 2           |           | 8                 |
| Тема 2              | 24              | 4            | 2           | 2         | 16                |
| Тема 3              | 24              | 4            | 2           | 2         | 16                |
| Тема 4              | 48              | 8            |             | 8         | 32                |
| Тема 5              | 24              | 4            | 4           |           | 16                |
| Тема 6              | 24              | 4            | 4           |           | 16                |
| Тема 7              | 24              | 4            | 4           |           | 16                |
| Тема 8              | 24              | 4            |             | 4         | 16                |
| Тема 9              | 24              | 4            | 4           |           | 16                |
| Тема 10             | 24              | 4            |             | 4         | 16                |
| Тема 11             | 24              | 4            | 4           |           | 16                |
| Тема 12             | 24              | 4            | 4           |           | 16                |
| <b>Усього годин</b> | <b>300</b>      | <b>50</b>    | <b>30</b>   | <b>20</b> | <b>200</b>        |

### Політика курсу

**Політика відвідування.** Здобувач має відвідувати лекційні та практичні/семінарські/лабораторні заняття згідно розкладу, виконувати передбачені види робіт та проходити поточний та семестровий контроль. Роботи, не виконані через відсутність здобувача на заняттях (окрім робіт, що передбачають колективне виконання, представлення чи обговорення або особливі умови виконання) можуть бути здані через електронну платформу не пізніше, ніж за 10 календарних днів до дати семестрового контролю.

**Політика оцінювання.** Оцінювання роботи здобувача здійснюється окремо за кожну виконану роботу, згідно встановлених критеріїв, в межах максимальної оцінки за цю роботу. Максимальна оцінка та критерії оцінювання за кожен вид роботи доводяться до відома здобувача на початку курсу.

Оцінювання презентацій, доповідей, опитувань, активності в аудиторії тощо здійснюється після їх представлення або наприкінці аудиторного заняття. Оцінювання своєчасно зданих письмових робіт та тестових контролів здійснюється протягом тижня після їх надання. Результати оцінювання оголошуються в аудиторії або через електронну платформу. Здобувач має право отримати від викладача пояснення щодо отриманих ним оцінок та висловити незгоду: для оцінок оголошених в аудиторії – безпосередньо після завершення заняття; при оголошенні через

електронну платформу – протягом доби після отримання оцінки. При виникненні протиріч та неоднозначності в оцінюванні – вони вирішуються на користь здобувача. Здобувач має право опротестувати отриману оцінку у встановленому порядку відповідно до Положення про організацію освітнього процесу.

Здобувач допускається до проходження семестрового контролю за умови, що сума балів, набраних за час проходження курсу та максимальної кількості балів за семестровий контроль, є не меншою за 60. Перескладання семестрового контролю у встановленому порядку можливе тільки у випадку, якщо здобувач отримав незадовільну оцінку.

**Політика щодо термінів виконання та перескладання.** Виконання робіт має здійснюватися у встановлені та оголошені викладачем строки. Письмові роботи та тестові завдання, не виконані здобувачем своєчасно або через відсутність здобувача на заняттях можуть бути здані через електронну платформу не пізніше, ніж за 10 календарних днів до дати семестрового контролю. При оцінюванні робіт, що здаються з порушенням терміну, або через відсутність на заняттях без поважних причин, а також робіт, повернутих на доопрацювання / переробку через суттєве порушення формальних вимог або вимог академічної доброчесності, може застосовуватися понижуючий коефіцієнт 0,8.

З дозволу викладача, здобувач має право один раз повторно виконати завдання з метою підвищення оцінки. Якщо отримана при перескладанні оцінка є нижчою за попередню, то результат визначається як середнє двох оцінок.

Перескладання доповідей, презентацій, усного опитування, інших видів роботи, що передбачають колективне виконання та/або безпосереднє спілкування не передбачене.

**Політика академічної доброчесності.** При виконанні завдань здобувачі мають дотримуватися вимог академічної доброчесності. Окремі порушення у вигляді некоректного запозичення та посилання на джерела, а також низька унікальність роботи і зловживання засобами генеративного штучного інтелекту, є підставою для зниження оцінки. Для робіт, які містять ознаки фабрикації, фальсифікації та несамостійного виконання, подальше оцінювання здійснюється після отримання пояснень від здобувача.

Роботи, щодо яких встановлено порушення академічної доброчесності у вигляді академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації, роботи компілятивного характеру, роботи, повністю або в значній мірі створені штучним інтелектом, а також роботи, в яких виявлено використання інструментів штучного підвищення унікальності та маскування плагіату, не розглядаються і не оцінюються.

Використання засобів генеративного штучного інтелекту допускається лише у якості допоміжного інструменту, або з позначенням контенту створеного ШІ, якщо викладачем не встановлені додаткові дозволи, рекомендації чи обмеження.

Зловживання засобами штучного інтелекту, зокрема для генерації відповідей та есеїв розглядається як несамостійне виконання і є підставою для відхилення роботи.

Під час проходження поточного та семестрового контролю здобувач має право користуватися тільки дозволеними викладачем засобами та ресурсами. Отримання будь-якої інформації від сторонніх осіб під час проходження контролю, а також використання заборонених засобів та джерел є підставою для відсторонення здобувача від проходження контролю без оцінювання його результатів.

**Політика гнучкої траєкторії навчання та інклюзії.** Здобувач має право на реалізацію гнучкої траєкторії навчання в межах курсу. Виконання окремих видів робіт, за погодженням з викладачем, може бути замінено на індивідуальний проект (або його частину), виконання науково-дослідної роботи, участь у заходах неформальної освіти тощо, тематика яких знаходиться в межах курсу. У виняткових випадках, зокрема для здобувачів з особливими потребами, або через вплив обставин непереборної сили, замість аудиторних видів роботи може виконуватися та оцінюватися додаткове індивідуальне завдання. Заміна поточного та семестрового контролю на інші види робіт при реалізації гнучкої траєкторії навчання в межах курсу не передбачена.

**Політика неформальної освіти та визнання результатів навчання.** Результати навчання, отримані здобувачем в процесі неформальної/інформальної освіти, зокрема онлайн курсів, можуть бути зараховані у відповідному навчальному курсі. Результати, які відповідають окремій темі навчальної дисципліни зараховуються в кількості балів, що не перевищує загальну суму балів по всіх видах робіт за цією темою. Результати, які розширюють та доповнюють зміст навчальної дисципліни можуть бути зараховані як самостійна робота. Якщо зміст неформального навчання частково співпадає з програмою дисципліни, то зараховується його частка, відповідно до змісту та обсягів.

Для зарахування результатів, здобувач має попередити викладача про неформальне навчання, а по його завершенню - надати викладачу документ, що підтверджує результати неформальної освіти (оригінал та копію) не пізніше, ніж за 10 днів до дати семестрового контролю. Для зарахування результатів неформальної освіти в повному обсязі навчальної дисципліни здобувач має звернутися до деканату до початку семестру, в якому викладається відповідна дисципліна.

Результати навчання здобуті в інший період, в іншому ЗВО або під час академічної мобільності зараховуються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Університеті та Положення про академічну мобільність.

## Оцінювання результатів навчання

Метою визначення загальних критеріїв оцінювання є уніфікація підходів до оцінювання досягнень студентів в межах освітньої програми. Для оцінювання окремих видів робіт застосовуються визначені критерії

### Оцінювання окремих видів робіт

|   |            |
|---|------------|
| <b>Усне та письмове опитування</b>  | Оцінка     |
| Відповідь повна, змістовна та аргументована   | 100        |
| Відповідь переважно розкриває зміст питання, достатньо аргументована  | 80         |
| Відповідь достатньо повна і не містить суттєвих помилок   | 60         |
| Відповідь неповна, наявні суттєві помилки   | 40         |
| Відповідь фрагментарна, аргументація відсутня, наявні критичні помилки  | 20         |
| Відповідь не відповідає запитанню або відсутня  | 0          |
| <b>Активність під час семінарських занять</b>   | Оцінка     |
| Дуже висока активність  | 100        |
| Висока активність   | 80         |
| Помірна активність  | 60         |
| Низька активність   | 40         |
| Пасивна участь  | 20         |
| Відсутність або відмова від участі  | 0          |
| <b>Робота на практичних заняттях</b>  |            |
| Виконання всіх передбачених завдань без суттєвих помилок  | 100        |
| Виконання більшої частини завдань без суттєвих помилок  | 80         |
| Виконання частини завдань або наявність суттєвих помилок  | 60         |
| Виконання окремих завдань, наявність критичних помилок  | 40         |
| Пасивна участь, спостереження за виконанням завдань   | 20         |
| Відсутність або відмова від участі  | 0          |
| <b>Доповіді, зокрема з презентаціями</b>  | Оцінка     |
| Доповідь повна, змістовна та аргументована  | 80         |
| Доповідь достатньо повна і не містить суттєвих помилок  | 60         |
| Доповідь неповна, наявні суттєві помилки  | 40         |
| Доповідь фрагментарна, наявні критичні помилки  | 20         |
| Доповідь або презентація не відповідає завданню, вимогам академічної доброчесності або відсутня   | 0          |
| <i>Відповідь на додаткові запитання викладача та інших здобувачів</i>   | Коефіцієнт |
| Відповідь на всі запитання  | 1,1        |
| Відповідь на більшість запитань   | 1          |
| Відповідь на окремі запитання   | 0,8        |
| Не відповів на запитання  | 0,6        |
| <i>Якість доповіді</i>  |            |
| Викладення  | 1,1        |
| Викладення з частковим читанням   | 1          |
| Читання   | 0,9        |
| <i>Якість презентації, яка є частиною доповіді</i>  |            |
| Презентація відповідає завданню, оптимальна за обсягом, доповнює та розширює зміст доповіді (або презентація не передбачена у завданні) | 1,1        |
| Презентація в цілому відповідає доповіді та доповнює її   | 1          |
| Презентація дублює доповідь, частково відповідає доповіді, недостатня за обсягом  | 0,8        |
| Презентація відсутня або не відповідає доповіді   | 0,6        |

| <i>Дотримання регламенту</i>  |            |
|---|------------|
| Доповідь в межах регламенту   | 1          |
| Доповідь суттєво перевищує регламент  | 0,8        |
| <b>Письмові роботи / есеї / реферати / презентації тощо</b>                                   | Оцінка     |
| Завдання виконано в повному обсязі без помилок  | 100        |
| Завдання виконано в достатньому обсязі і не містить суттєвих помилок                          | 80         |
| Завдання виконано частково або наявні суттєві помилки   | 60         |
|   | 40         |
| Виконано окремі складові завдання або наявні критичні помилки                                 | 20         |
| Зміст роботи не відповідає завданню, вимогам академічної доброчесності або робота не виконана | 0          |
| <i>Оформлення роботи</i>  |            |
|   | Коефіцієнт |
| Повністю відповідає вимогам   | 1          |
| Містить окремі порушення вимог  | 0,9        |
| Містить суттєві відхилення від вимог  | 0,7        |
| Не відповідає вимогам   | 0          |
| <i>Обсяг роботи</i>   |            |
| В рекомендованих межах  | 1          |
| Незначно відхиляється від рекомендацій  | 0,9        |
| Значно відхиляється від рекомендацій  | 0,7        |
| <i>Запозичення, джерела та посилання</i>  |            |
| В роботі використана достатня кількість авторитетних актуальних джерел на які є посилання     | 1          |
| В роботі використана недостатня кількість джерел на які є посилання                           | 0,9        |
| Деякі посилання оформлені з помилками, наявні неактуальні/недостовірні джерела                | 0,8        |
| Унікальність роботи низька, посилання оформлені з помилками                                   | 0,5        |
| Посилання на використані джерела відсутні, використовуються неактуальні/недостовірні джерела  | 0          |
| <i>Унікальність роботи</i>  |            |
| Відповідає вимогам  | 1          |
| Не відповідає вимогам   | 0,7        |
| Неприпустимо низька   | 0          |

Якщо робота передбачає застосування коефіцієнтів то отримана оцінка множиться на всі відповідні коефіцієнти. Для завдань у формі тестів оцінка дорівнює сумі балів за правильні відповіді за результатами проходження тестування, нормовані до 100. Для розрахункових завдань, або комплексних завдань що складаються з декількох складових, які можуть оцінюватися незалежно загальна оцінка визначається як середньозважена з урахуванням ваги окремих частин комплексного завдання.

Для інших видів робіт, а також якщо характер і зміст роботи не дозволяє застосувати загальні критерії, критерії оцінювання обов'язково наводяться у завданні до виконання даної роботи.

Отриманий результат множиться на максимальну кількість балів за дану роботу та ділиться на 100.

### Приклади застосування критеріїв оцінювання та граничних оцінок:

1. Під час семінарського заняття здобувач проявив помірну активність (ставив окремі питання, приймав участь в обговоренні). Згідно критеріїв отримана оцінка-60. Згідно розподілу балів ця робота оцінюється у 2 бали. Результат становить  $2 * 60 / 100 = 2$  бали.

2. Письмове опитування містило 2 питання, вага кожного 50% (0,5). На перше запитання відповідь достатньо аргументована-80, на друге містить суттєві помилки-40. Згідно розподілу письмове опитування оцінюється у 3 бали. Результат становить:  $3 * (0,5*80/100) + (0,5*40/100) = 1,8 = 2$  бали.

3. Здобувач виступив з достатньо повною доповіддю – 60, відповів на більшість запитань  $k1=1$ , вільно викладав зміст доповіді  $k2=1,1$ . Згідно розподілу доповідь оцінюється в 6 балів. Результат становить:  $6 * (60*1*1,1)/100 = 3,96 = 4$  бали.

4. Здобувач виконав тест, який містив 20 запитань однакового рівня складності і набрав 16 балів з 20 можливих. Тест оцінюється у 5 балів. Результат становить:  $5*16/20 = 4$  бали.

Підсумкова оцінка розраховується як сума оцінок за всі виконані роботи по всіх видах. Загальна оцінка визначається за 100-бальною шкалою. Отримана оцінка за 100-бальною шкалою трансформується у 4-рівневу національну шкалу та шкалу ECTS.

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

| Оцінка в балах | Оцінка за національною шкалою |               | Оцінка за шкалою ECTS |   |
|----------------|-------------------------------|---------------|-----------------------|---|
|                |                               |               | Оцінка                | Пояснення   |
| 90-100         | відмінно                      | зараховано    | A                     | відмінний рівень знань та умінь                       |
| 80-89          | добре                         |               | B                     | високий рівень знань та умінь                         |
| 75-79          |                               |               | C                     | добрий рівень знань та умінь                          |
| 66-74          | задовільно                    |               | D                     | посередній рівень знань та умінь                      |
| 60-65          |                               |               | E                     | мінімально достатній рівень знань та умінь            |
| 30-59          | незадовільно                  | не зараховано | FX                    | недостатній рівень, необхідне перескладання           |
| 0-29           |                               |               | F                     | недостатній рівень, необхідне повторне вивчення курсу |

### Розподіл балів по темах та видам робіт

| Тема          | Семінарські заняття | Практичні заняття | Самостійна робота | Тестовий контроль | Екзамен  |
|---------------|---------------------|-------------------|-------------------|-------------------|----------|
| Тема 1        | 5                   |                   | 3                 | 20                |          |
| Тема 2        | 5                   | 5                 | 3                 |                   |          |
| Тема 3        | 5                   | 5                 | 3                 |                   |          |
| Тема 4        |                     | 20                | 3                 |                   |          |
| Тема 5        | 5                   |                   | 3                 |                   |          |
| Тема 6        | 5                   |                   | 3                 |                   |          |
| Тема 7        | 4                   |                   | 3                 |                   |          |
| <b>Всього</b> | <b>29</b>           | <b>30</b>         | <b>21</b>         | <b>20</b>         | <b>0</b> |
| Тема 8        |                     | 8                 | 3                 | 20                | 40       |

|               |          |           |           |           |           |
|---------------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Тема 9        | 3        |           | 3         |           |           |
| Тема 10       |          | 8         | 3         |           |           |
| Тема 11       | 3        |           | 3         |           |           |
| Тема 12       | 3        |           | 3         |           |           |
| <b>Всього</b> | <b>9</b> | <b>16</b> | <b>15</b> | <b>20</b> | <b>40</b> |

### Основна література

1. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю. Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 340 с.
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Архіпов. – 3-тє вид. – Київ : Центр учб. літ., 2021. – 341 с.
3. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
4. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. / В. В. Архіпов. – 3-тє вид. – Київ : Центр учб. літ., 2021. – 382 с.
5. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.
6. Паска М. Організація ресторанного господарства: Навч. Посібник. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 212 с.

### Додаткова література та джерела

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / авт.-уклад. О. В. Шалимінов. – 4-тє вид., перероб. та допов. – Київ : Арій, 2019. – 992 с.
2. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. .Я.Круль. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с.
3. Стан та перспективи розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу : колективна монографія / за ред. д.і.н., проф. Чепурди Г.М. Черкаси : ЧДТУ, 2019. 157 с.