

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра туристичного бізнесу та країнознавства

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

В.о. декану факультету
Міжнародних економічних
відносин та туристичного
бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО



« » 2024 р.

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Робоча програма навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)	2024 р.
галузь знань	24 «Сфера обслуговування»	
спеціальність	242 «Туризм і рекреація»	
освітня програма	«Туристичний бізнес»	
вид дисципліни	обов'язкова	
факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу		

2024/ 2025 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету (інституту, центру)

“28” серпня 2024 року, протокол №19


РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ:

канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства
Ірина ПАНОВА

Програму схвалено на засіданні кафедри туристичного бізнесу та країнознавства

Протокол від “27” серпня 2024 року № 20

Завідувач кафедри туристичного бізнесу та країнознавства



Анатолій ПАРФІНЕНКО

(підпис)

Гарант освітньо-професійної програми (керівник проектної групи)
«Туристичний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти



Олена ЄВТУШЕНКО

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Програму погоджено науково-методичною комісією
факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол від “28” серпня 2024 року № 16

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних
відносин та туристичного бізнесу



Олена МИКОЛЕНКО

(підпис)

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна
Навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»
Кафедра світової політики, дипломатії та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

В.о. директора навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»
доц. Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ



“ ”

- Робоча програма навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(шифр і назва)

Спеціальність 242 «Туризм і рекреація»
(шифр і назва)

освітня програма «Туристичний бізнес»
(шифр і назва)

вид дисципліни обов'язкова
(обов'язкова / за вибором)

Інститут Навчально-науковий інститут «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою Навчально-наукового інституту міжнародних відносин та туристичного бізнесу

«17» вересня 2024 року, протокол №2


РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ:

канд. екон. наук, доцентка, доцентка кафедри світової політики, дипломатії та туристичного бізнесу Ірина ПАНОВА

Програму схвалено на засіданні кафедри світової політики, дипломатії та туристичного бізнесу


Протокол від «03» вересня 2024 року, № 1

В. о. завідувача кафедри світової політики, дипломатії та туристичного бізнесу


(підпис) доц. Анатолій ПАРФІНЕНКО

Програму погоджено з гаранткою освітньої (професійної/наукової) програми (керівником проектної групи) «Туристичний бізнес»
назва освітньої програми


Гарант освітньої (професійної/наукової) програми
(керівник проектної групи)


(підпис) Олена ЄВТУШЕНКО

Програму погоджено науково-методичною комісією навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол від «17» вересня 2024 року, № 1

Голова науково-методичної комісії навчально-наукового інституту «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»


(підпис) доц. Ганна ПАНАСЕНКО

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного бізнесу» складена відповідно до освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми підготовки «Туристичний бізнес»
рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
спеціальності 242 «Туризм і рекреація».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни є засвоєння студентами теоретичних основ сутності організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів і класів, а також методів і форм обслуговування споживачів, що використовуються в закладах ресторанного господарства, оволодіння навичками із розробки технологічного процесу сервісного обслуговування учасників культурних, громадських, спортивних заходів, іноземних туристів, пасажирів на транспорті,

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни

Основним завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення на підприємствах ресторанного господарства;

- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;

- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;

- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;

- формування наступних загальних компетентностей:

ЗК 08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій

ЗК 10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 12. Навички міжособистісної взаємодії

- формування наступних фахових компетентностей:

СК01. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності

СК 02. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

СК 04. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління

СК 06. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного,

транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

СК 08. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем

СК 12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу

СК 15. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
3-й	3-й
Семестр	
5-й	5-й
Лекції	
32 год.	14 год. (у т.ч. 4 – ауд., 10 – дистанц.)
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
56 год.	106 год.
В т.ч. індивідуальні завдання	
-	контрольна робота 10 год.

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти наступних результатів:

ПРН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПРН02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПРН03. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.

ПРН04. Пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору.

ПРН05. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території.

ПРН06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН07. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.

ПРН08. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.

ПРН09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПРН11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.

ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.

ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПРН15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.

ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

ПРН19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.

ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

ПРН21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

ПРН22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Ресторанний бізнес: сутність та особливості управління

1.1. Сутність та особливості управління ресторанним бізнесом в умовах конкурентного ринку

1.2. Підходи до управління ресторанним бізнесом

- 1.3. Принципи управління ресторанним бізнесом
- 1.4. Сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного бізнесу України
- 1.5. Напрями забезпечення ефективного управління ресторанним бізнесом на мікро- та макрорівнях

Тема 2. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного бізнесу

- 2.1. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі
- 2.2. Організація сніданку в готелях
- 2.3. Особливості обслуговування в обідній час
- 2.4. Організація «шведського столу» в закладах ресторанного господарства при готелі
- 2.5. Особливості обслуговування в номерах готелю
- 2.6. Особливості влаштування міні-бару у номері готелю
- 2.7. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі
- 2.8. Сучасні тенденції організації та підвищення рівня обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі
- 2.9. Проблеми удосконалення організації обслуговування на підприємствах ресторанного бізнесу

Тема 3. Управління доходами на підприємствах ресторанного бізнесу

- 3.1. Сутність та передумови управління доходами на підприємствах ресторанного бізнесу
- 3.2. Сутність концепції управління доходами та основні категорії рішень
- 3.3. Управління доходами в вітчизняній та світовій практиці гостинності
- 3.4. Передумови та економічні засади управління доходами ресторанного бізнесу
- 3.5. Процес управління доходами на підприємствах ресторанного бізнесу
- 3.6. Цінові інструменти управління доходами у ресторанному бізнесі
- 3.7. Сутність та особливості ціноутворення у ресторанному бізнесі
- 3.8. Види тарифів у ресторанному бізнесі
- 3.9. Особливості формування цін на різних сегментах ринку
- 3.10. Гнучке ціноутворення та цінове стимулювання збуту
- 3.11. Нецінові та комбіновані інструменти управління доходами на підприємствах ресторанного бізнесу

3.12. Нецінові інструменти управління доходами на підприємствах ресторанного бізнесу

3.13. Комбіновані інструменти управління доходами на підприємствах ресторанного бізнесу

3.14. Показники ефективності управління доходами у сфері ресторанного бізнесу

Тема 4. Управління якістю продукції, послуг та методи досліджень в ресторанному господарстві

4.1 Якість як об'єкт управління

4.1.1 Актуальність проблеми управління якістю

4.1.2 Терміни та визначення

4.2 Розвиток систем управління якістю в незалежній Україні

4.3 Загальна характеристика системи управління якістю продукції та послуг в ресторанному господарстві

4.3.1. Загальні підходи до створення системи управління якістю

4.3.2. Основні етапи алгоритму створення системи управління якістю

4.3.3. Документація системи управління якістю

4.4. Процеси системи управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві

4.4.1. Управління системою та процесами

4.4.2. Управління ресурсами

4.4.3 Випуск продукції

4.4.4 Вимірювання, аналізування та поліпшення

4.4.5 Впровадження системи управління якістю

4.5 Основні методи визначення якості продукції та послуг

4.5.1. Загальна характеристика показників якості послуг ресторанного господарства

4.6 Базові статистичні методи контролю якості

4.7. Кваліметричні методи

Тема 5. Управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного бізнесу

5.1 Теоретичні основи управління конкурентоспроможністю підприємств

5.2 Особливості управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного бізнесу

5.3 Ключові компетенції підприємств ресторанного бізнесу та їх формування

Тема 6. Перспективи розвитку та сучасні тренди ресторанного бізнесу

- 6.1. Кулінарні тренди в ресторанному господарстві
- 6.2. Інновації та тренди обслуговування споживачів в ресторанній галузі
- 6.3. Перспективи розвитку кейтерингу
- 6.4. Сучасні тренди організації роботи барменів, баріста та сомельє
- 6.5. Соціально-спрямовані та екологічні тренди у ресторанному бізнесі

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Ресторанний бізнес: сутність та особливості управління	20	6	6			8	20	2				18
Тема 2. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного бізнесу	20	4	4			12	20	2				18
Тема 3. Управління доходами на підприємствах ресторанного бізнесу	20	6	6			8	20	2				18
Тема 4. Управління якістю продукції, послуг та методи досліджень в ресторанному господарстві	20	6	6			8	20	2				18
Тема 5. Управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного бізнесу	20	4	4			12	20	2				18
Тема 6. Перспективи розвитку та сучасні тренди ресторанного бізнесу	20	6	6			8	20	4				16
Усього годин	120	32	32			56	120	14				106

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1.	Тема 1. Ресторанний бізнес: сутність та особливості управління	6	
2.	Тема 2. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного бізнесу	4	
3.	Тема 3. Управління доходами на підприємствах ресторанного бізнесу	6	
4.	Тема 4. Управління якістю продукції, послуг та методи досліджень в ресторанному господарстві	6	
5.	Тема 5. Управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного бізнесу	4	
6.	Тема 6. Перспективи розвитку та сучасні тренди ресторанного бізнесу	6	
	Разом	32	

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1.	<p>Вид : позааудиторна</p> <p>Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Ресторанний бізнес: сутність та особливості управління»</p> <p>Вивчити самостійно та підготувати короткі доповіді за наступними питаннями:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність ресторанного бізнесу та його інтегрованість у бізнес-систему. 2. Назвіть основні суб'єкти та об'єкти ресторанного бізнесу. 3. Охарактеризуйте сукупну послугу та/або продукт ресторанного бізнесу. Які його особливості? 4. Надайте характеристику моделі процесів надання основних послуг у закладах ресторанного бізнесу. У чому її особливості для споживачата виробника? 5. Назвіть ключові особливості надання основних послуг підприємств ресторанного бізнесу в умовах конкуренції. 6. Охарактеризуйте стейкхолдерів ресторанного бізнесу? Яка їх роль у реалізації процесу управління? 7. Охарактеризуйте ключових внутрішніх стейкхолдерів ресторанного бізнесу. 	8	18
2.	<p>Вид : позааудиторна</p> <p>Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Організація обслуговування на підприємствах ресторанного бізнесу»</p> <p>Вивчити самостійно та підготувати короткі доповіді за наступними питаннями:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Назвіть типи закладів ресторанного господарства, які передбачають приготування їжі в готелях. 2. Охарактеризуйте заклади ресторанного господарства при готелях. 3. Назвіть та охарактеризуйте види сніданків, які пропонують в закладах ресторанного господарства при готелях. 	12	18

	<p>4. Вкажіть особливості організації сніданку в готелях.</p> <p>5. Назвіть особливості обслуговування в обідній час.</p> <p>6. Назвіть особливості сервірування столів для експрес-обідів.</p> <p>7. Назвіть форми розрахунку при обслуговуванні в закладах ресторанного господарства при готелях.</p> <p>8. Охарактеризуйте організацію «шведського столу» в закладах ресторанного господарства при готелях.</p> <p>9. Дайте характеристику додаткових послуг закладів ресторанного господарства при готелях.</p>		
3.	<p>Вид : позааудиторна</p> <p>Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Управління доходами на підприємствах ресторанного бізнесу»</p> <p>Вивчити самостійно та підготувати короткі доповіді за наступними питаннями:</p> <p>1. Дайте характеристику концепції управління доходами. З якими синонімічними термінами її пов'язують?</p> <p>2. На яких ключових аспектах базується визначення Revenue management? Надайте їх характеристику.</p> <p>3. Назвіть основні передумови до виникнення управління доходами в гостинності.</p> <p>4. В чому полягає сутність економічних засад та припущень, на яких базується управління доходами ресторанного бізнесу?</p> <p>5. З яких етапів складається процес управління доходами на підприємствах гостинності? Дайте їх коротку характеристику.</p> <p>6. Яким параметрам повинні відповідати цілі управління доходами на підприємствах гостинності? Наведіть приклади таких цілей.</p> <p>7. Поясніть різницю між тарифом та ціною у гостинності? Наведіть конкретні приклади.</p> <p>8. В чому виявляється специфіка ціноутворення в ресторанному бізнесі?</p> <p>9. В чому полягають особливості різних видів тарифів в гостинності та в чому особливості їх застосування?</p>	8	18
4.	<p>Вид : позааудиторна</p> <p>Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Управління якістю продукції, послуг та методи досліджень в ресторанному господарстві»</p> <p>Вивчити самостійно та підготувати короткі доповіді за наступними питаннями:</p> <p>1. Які чинники впливають на формування якості на стадії проектування продукції (послуги), в процесі виготовлення?</p> <p>2. У чому переваги диференціального методу оцінки рівня якості?</p> <p>3. У чому переваги комплексного методу оцінки рівня якості?</p> <p>4. Викладіть основні принципи кваліметрії.</p> <p>5. У чому полягає сучасний підхід до управління</p>	8	18

	<p>якістю?</p> <p>6. На яких принципах базуються міжнародні стандарти серії 9000?</p> <p>7. Назвіть найбільш поширені статистичні методи оцінки якості виробничого процесу.</p> <p>8. Яка документація необхідна для функціонування системи управління якістю?</p> <p>9. Які основні процеси системи управління якістю виконуються на стадії виробництва продукції?</p> <p>10. Які основні процеси системи управління якістю виконуються на стадії контролю?</p>																				
5.	<p>Вид : позааудиторна</p> <p>Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного бізнесу»</p> <p>Вивчити самостійно та заповнити таблицю:</p> <p>Для складання меню використовуємо асортиментний мінімум. Меню повинно враховувати сезонність (зимово-весняний, весняно-літній, літньоосінній, осінньо-зимовий період), національні смаки, віковий склад тощо. Під час складання меню слід враховувати приблизний мінімум для даного підприємства, порядок написання страв у меню, кількість відвідувачів за день, наявність обладнання, кваліфікацію кухарів. Важливо враховувати відсоткове співвідношення асортименту страв у кожній групі для різних типів закладів. Меню складають у вигляді табл. 1. В меню входять всі страви та вироби – як ті, що виробляють на підприємстві, так і покупні товари (алкогольні та безалкогольні напої, кондитерські та хлібобулочні вироби.).</p> <p>Таблиця 1. Меню (тип і назва закладу.....)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ рецептури страви (виробу) г</th> <th>Назва Вихід, г</th> <th>№ рецептури страви (виробу) г</th> <th>Назва Вихід, г</th> <th>№ рецептури страви (виробу) г</th> <th>Назва Вихід, г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ рецептури страви (виробу) г	Назва Вихід, г	№ рецептури страви (виробу) г	Назва Вихід, г	№ рецептури страви (виробу) г	Назва Вихід, г													12	18
№ рецептури страви (виробу) г	Назва Вихід, г	№ рецептури страви (виробу) г	Назва Вихід, г	№ рецептури страви (виробу) г	Назва Вихід, г																
6.	<p>Вид : позааудиторна</p> <p>Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Перспективи розвитку та сучасні тренди ресторанного бізнесу»</p> <p>Завдання 1. Скласти ступеневий графік виходу на роботу для працівників кафе (кафе на вибір студента) на 100 місць, яке працює з 10.00 до 20.00, обідня перерва з 16.00 до 17.00. Кількість працівників – 9, в тому числі: VI р. – 1 чол., V р. – 3 чол., IV р. – 3 чол., III р. – 2 чол. З 15 числа кухар V розряду йде у відпустку.</p> <p>Завдання 2. Скласти комбінований графік виходу на роботу працівників ресторану (ресторан на вибір студента). Торговельний зал працює з 11.00 до 24.00, обідня перерва з 16.00 до 18.00. На виробництві працює 9 кухарів, в тому числі: VI р. – 1 чол., V р. – 4 чол., IV р. – 3</p>	8	16																		

	<p>чол., III р. – 1 чол. З 15 числа кухар IV розряду йде у відпустку.</p> <p>Завдання 3. Скласти графік виходу на роботу для працівників шкільної їдальні, яка працює з 8.00 до 17.00, година «пик» - з 11.00 до 13.00. Кількість працівників – 9, в тому числі: 1 – кухар-бригадир V розряду, 1 – кухар-касір IV розряду, майстер виробничого навчання та 6 студентів – кухарі III розряду. У вихідні дні їдальня не працює.</p>		
Разом		56	106

6. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання в межах дисципліни «Організація ресторанного бізнесу» навчальним планом не передбачене.

7. Методи навчання

Методи навчання – взаємодія між викладачем і студентами, під час якої відбувається передача та засвоєння знань, умінь і навичок від викладача до студента, а також самостійної та індивідуальної роботи студента.

I. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1) За джерелом даних: а) Словесні: лекція (традиційна) із застосуванням комп'ютерних інформаційних технологій (PowerPoint презентація), пояснення, розповідь, бесіда. б) Наочні: спостереження, ілюстрація, демонстрація. с) Практичні: практичні роботи.

2) За логікою передачі і сприймання навчальних матеріалів: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні.

3) За ступенем самостійності мислення: репродуктивні, пошукові, дослідницькі.

4) За ступенем керування навчальною діяльністю: під керівництвом викладача; самостійна робота студентів з книгою.

8. Методи контролю

Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять. Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах:

- оцінювання роботи студентів під час практичних занять;
- проведення проміжного контролю;
- проведення підсумкового контролю.

Загальна оцінка з дисципліни визначається як сукупність балів, що студент отримує за змістовні модулі та модульний контроль. Проміжний контроль знань студентів здійснюється шляхом проведення тестування з основних навчальних елементів змістовних тем. Сума балів, які студент денної форми навчання може набрати, дорівнює 60.

Підсумковий контроль здійснюється у формі екзамену. До екзамену допускаються студенти, які мають достатню кількість балів з поточного контролю

та написання і захисту індивідуальної роботи. Загальна кількість балів за успішне виконання екзаменаційних завдань становить 40. Час виконання – до 80 хвилин. Підсумковий контроль 40 балів, в т. ч: 2 теоретичних питання – 30 б (2x15); визначення понять з дисципліни (відкриті тести) – 10 б (2x5)

9.Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль та самостійна робота						Разом	Екзамен	Сума	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	Поточний контроль			
7	7	7	7	7	7	18	60	40	100 (мінімум - 50)
60 (мінімум - 31 з урахуванням всіх видів робіт)									

T1, T2 ... T12 – теми розділів.

ПК- проміжний тестовий контроль

Структура та складові підсумкової оцінки з дисципліни

Поточний контроль та оцінювання самостійної роботи – 60 балів.

З них:

- виконання завдань на практичних заняттях – 33 балів;
- проміжний тестовий контроль – 27 балів.

Поточний контроль проводиться на кожному семінарському занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувачів вищої освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на семінарських заняттях.

Критерії оцінювання знань студентів на семінарських заняттях

Усний виступ, виконання письмового завдання	Критерії оцінювання
6-7	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
4-5	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки
2-3	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
1	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно,

	поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань

Проміжний тестовий контроль проводиться у формі тесту, за кожен тест – 1 бал.

Підсумковий семестровий контроль

Підсумковий семестровий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється в університеті у формі заліку та екзамену. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

Підсумковий контроль 40 балів, в т. ч: 2 теоретичних питання – 30 б (2x15):

13-15 балів отримують студенти, які повно та ґрунтовно розкрили теоретичне питання, використавши при цьому не лише обов'язкову, а й додаткову літературу;

10-12 балів отримують студенти, які в цілому розкрили теоретичне питання, однак не повно і допустивши деякі неточності. При цьому не використав на достатньому рівні обов'язкову літературу;

7-9 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, але розкрили його не повністю, допустивши деякі незначні помилки;

5-6 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, розкривши його лише частково і допустивши при цьому окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питання;

3-4 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми;

0-2 балів отримують студенти, які частково та поверхово розкрили лише окремі положення питання і допустили при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питання.

Визначення понять з дисципліни (відкриті тести). За кожну правильну відповідь студент отримує 2 бали. Максимально можна отримати 10 балів. Питання до екзамену додаються.

Бали за відповіді на теоретичні питання викладач виставляє після усної співбесіди. За підсумками поточного і підсумкового контролю студент може набрати від 0 до 100 балів включно. Мінімальна кількість балів, які повинен набрати студент для одержання екзамену, становить 50 балів. Бали за відповіді на теоретичні питання викладач виставляє на оголошенні екзаменаційних оцінок після усної співбесіди.

Національна шкала ґрунтується на рейтингу здобувачів вищої освіти у складі потоку/курсу:

– здобувачам вищої освіти, які повністю оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, можуть дати відповіді на всі питання курсу, опанували рекомендовану літературу, виставляють оцінку відмінно. При цьому оцінку – 100 балів, як виняток, можуть отримати тільки здобувачі вищої освіти, які, крім відмінних знань за програмою дисципліни, виявили активність в науково-дослідній роботі за тематикою курсу, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях тощо;

– здобувачам вищої освіти, які оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, проте у відповідях допустили неточності, ставлять оцінку добре;

– здобувачам вищої освіти, які показали задовільні результати оволодіння навчальною програмою дисципліни на репродуктивному рівні й при відповідях допускають помилки, ставлять оцінку задовільно;

– здобувачі вищої освіти, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні оцінки, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	відмінно
70-89	добре
50-69	задовільно
1-49	незадовільно

10. Рекомендована література

Базова література

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання К. : Інкос, 2020. 280 с.

2. Гузар У. Є., Левчук, А. В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*. 2023, № 9. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01>

3. Кирніс Н. Особливості формування іміджу ресторанів за спеціальними замовленнями (Catering). Ресторанний і готельний конс

4. Мітяєва Т., Горішевський П. Війна та готельно-ресторанна сфера: виклики та адаптація. *Економіка та суспільство*, 2024, № (62). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-62-146>

5. Моргулець О. Б., Нищенко О. В. Готельно-ресторанний бізнес України у довоєнний, воєнний та післявоєнний період. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. № 8. С. 88–96.
6. Моргулець О. Б., Вофсі П. В. Проблеми розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *In The XXXIV International Scientific and Practical Conference «Current and youth ways of solving the problems of world science»*. European Conference. 2023. С. 115–118.
7. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
8. Соколенко А. С., Баландіна І. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.
9. Юринець З. В., Байда Б. Ф., Бірюкова Ю. А. Управління стратегічним бізнес-потенціалом підприємств готельно-ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2023. № 58. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-97>
10. Abhari S., Jalali A., Jaafar, M. Determinants influencing customers' acceptance of smart restaurants in Penang, Malaysia. *Arab Gulf Journal of Scientific Research*. 2022. № 40 (3), P. 264-279. DOI: <https://doi.org/10.1108/AGJSR-06-2022-0081>
11. Alt R. Digital transformation in the restaurant industry: Current developments and implications. *Journal of Smart Tourism*. 2021. № 1(1). P. 69-74.
12. Baba N., Hanafiah M.H., Mohd Shahril, A., Zulkifly, M. I. Investigating customer acceptance, usage, trust, and perceived safety risk of self-ordering kiosk technology in Malaysian quick-service restaurants during COVID-19 pandemic. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*. 2023. № 14 (3). P. 309-329. DOI: <https://doi.org/10.1108/JHTT-08-2021-0226>
13. Rosnan A.N., Che Ahmat,, N.H., Norfezah, M.N. An Overview of the Application of Restaurant Management Systems in the Foodservice Industry. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*. 2023. № 15(2). P. 191-204.

Допоміжна література

1. Бовш Л., Босовська М., Расулова А. Стратегії диджитал-маркетингу в ресторанному бізнесі. *Вісник КНТЕУ*. 2022. № 5. С. 74–92.
2. Валінкевич Н., Тищенко С. Забезпечення безпеки та страхування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2022. № 40. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1520/1462>
3. Гненний О. М., Чаркіна Т. Ю., Полішко Т. В., Гребенюк Г. М., Пікуліна О. В. Інструментарій антикризового управління туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та держава*. 2021. № 4. С. 18–22. DOI: <https://doi.org/10.32702/2306-6806.2021.4.18>
4. Даниленко-Кульчицька В. А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № 6. С. 19–23.

5. Кучечук Л.В. Тенденції розвитку ресторанного господарства України під час війни // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Війна та туризм» м. Київ 11 листопада 2022 р., С. 37-39.
6. Кучечук Л.В. Види та особливості ефективної Інтернет-реклами закладів ресторанного бізнесу. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 8-9 квіт., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 50-54.
7. Кучечук Л.В., Подлепіна П.О. Аналіз сучасного стану ресторанного господарства України та перспективи його розвитку в умовах пандемії Covid-19 *Бізнес-інформ*, 2021, №9, С. 139-145.
8. Павлюченко О.С., Гавриш О.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник: К. : НУХТ, 2017. 227 с.
9. Подлепіна П.О., Кучечук Л.В. Напрями вдосконалення та підвищення якості обслуговування на підприємствах готельно-ресторанної сфери: Матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» м. Київ 14-15 квітня 2022 р. С. 225-228.
10. Процак К., Передрій, М. Ресторанний бізнес в умовах кризи: проблеми та напрямки розвитку. *Економіка та суспільство*, 2022, № (44). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-44-49>
11. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с.
12. Bin Li, YunYing Zhong, Tingting Zhang, and Nan Hua Transcending the COVID-19 crisis: Business resilience and innovation of the restaurant industry in China. *Journal of Hospitality and Tourism Management*. 2021 Dec; 49. P. 44–53. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2021.08.024>.
13. Gordon S., Parikh, A. Supporting employee well-being: The case of independent restaurants. *Journal of Foodservice Business Research*. 2020. №24(2), P. 215–234. URL : <https://doi.org/10.1080/15378020.2020.184295>

10. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, інше методичне забезпечення

1. <https://www.tourism.gov.ua/> - офіційний сайт Державного агентства розвитку туризму України
2. <http://www.wttc.org/> - сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей (WTTC)
3. <http://www.ukrstat.gov.ua/> - офіційний сайт Держкомстату України
4. <https://www.rada.gov.ua/> - офіційний сайт Верховної Ради України
5. <http://ukurier.gov.ua/uk/> - офіційний сайт Урядового кур'єру
6. <https://www.kmu.gov.ua/> - офіційний сайт Урядового порталу
7. <http://turystam.in.ua/> - Україна туристична
8. <https://nto.ua/> - офіційний сайт Національної туристичної організації України

9. <https://visitukraine.today/uk> - сервісний портал про Україну 24/7

11. Особливості навчання за денною формою в умовах дії обставин непоборної сили

В умовах дії форс-мажорних обмежень освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі. Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен в тестовій формі дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Організація ресторанного господарства», режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=9828>