



НАЙМЕНУВАННЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ТА КОМУНІКАЦІЯ	
Дисципліна	Основи зарубіжного сервісу
Викладач (і), його e-mail	Авдєєва Аліна Петрівна, avdieieva.alina@ktbp.net.ua
Комунікація зі здобувачами освіти	Здійснюється електронною поштою, на заняттях згідно розкладу занять, за графіком консультацій на відповідний навчальний семестру, у Viber-групі відповідної навчальної групи. Базовою платформою для комунікації викладача зі здобувачами освіти є онлайн платформа ZOOM
Розклад занять	Розміщено на інформаційній дошці навчальної частини (перший поверх) та у Viber-групі відповідної навчальної групи.
Розклад консультацій	Розміщено на інформаційній дошці навчальної частини (перший поверх), у Viber-групі відповідної навчальної групи та інформаційних таблицях навчальних кабінетів (аудиторій)
АНОТАЦІЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ	
Мета курсу	Головною метою вивчення навчальної дисципліни є створення цілісної системи знань про особливості організації обслуговування в закладах ресторанного господарства відповідно до світових стандартів, підготовка широко освічених, творчо і креативно мислячих фахівців, здатних застосовувати на практиці отримані теоретичні та практичні знання
Цілі та завдання курсу	Завданнями дисципліни є формування системи базових знань з теорії та практики міжнародного досвіду організації процесу обслуговування в індустрії гостинності задля формування майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, здатних приймати виважені рішення у практичній діяльності застосовуючи основні принципи та правила високоякісного обслуговування Цілі навчальної дисципліни – сприяти розвитку особистості як фахівця, який спроможний приймати виважені рішення у практичній діяльності сфери ресторанного бізнесу, розвитку навичок науково-пошукової діяльності
ОПИС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ	
Форми і методи навчання	Освітня компоненти реалізовується за денною формою навчання. Обсяг освітньої компоненти становить чотири кредити ЕКТС (120 годин) у шостому семестрі третього року денної форми навчання. Основними формами навчальних занять при вивченні дисципліни "Основи зарубіжного сервісу" є лекційні, семінарські та практичні заняття. Лекційне заняття (лекція) – основна форма проведення навчальних занять у фаховому коледжі, призначених для засвоєння теоретичного матеріалу. Тематика курсу лекцій визначається Програмою навчальної дисципліни. Семінарське заняття – форма навчального заняття, при якій викладач організовує дискусію навколо попередньо визначених тем, до котрих студенти готуються заздалегідь та вид навчального заняття практичного характеру, спрямований на поглиблення, розширення, деталізацію і закріплення теоретичного матеріалу. Перелік тем семінарських занять визначається Програмою навчальної дисципліни. На кожному семінарському занятті викладач оцінює виконані студентами завдання, підготовлені презентації, їх виступи, активність у дискусії, уміння формулювати і відстоювати свою позицію тощо. Підсумкова оцінка за роботу на семінарському занятті виставляється в журналі обліку роботи академічної групи, при цьому враховується виконання здобувачами освіти самостійної роботи. Практичне заняття – форма навчального заняття, при якій викладач організовує детальний розгляд здобувачами окремих теоретичних положень навчальної дисципліни та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання здобувачем(-кою) освіти відповідно сформульованих завдань. Практичне заняття включає проведення попереднього контролю знань, умінь і навичок студентів, постановку загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю студентів, розв'язування ситуативних завдань, їх перевірку, оцінювання. Підсумкова оцінка за виконану практичну роботу виставляється в журналі обліку роботи академічної групи, при цьому враховується виконання здобувачами освіти самостійної роботи. Оцінки, отримані здобувачем освіти за семінарські, практичні заняття враховуються при виставленні оцінки за відповідний модуль навчальної дисципліни "Основи зарубіжного сервісу". Під час викладання навчальної дисципліни підлягають використанню такі навчальні методи, як: розповідь, пояснення, бесіда, лекція, практичне завдання. Вищевказані методи навчання формують здатність мислити критично та креативно
Перелік модулів, розділів, тем	Перелік модулів: Модуль 1. Особливості розвитку ресторанної справи у різних країнах світу Модуль 2. Готельно-ресторанний комплекс в інфраструктурі туризму Модуль 3. Особливості обслуговування туристів та громадян інших країн
Самостійна робота здобувачів освіти	Робота студентів складається із самостійного вивчення з певного переліку тем або тем, що потребують поглибленого вивчення. Увесь обсяг самостійної роботи містить завдання, які вимагають від студента систематичної його роботи над завданнями самостійної роботи. Питання з тем, що відведені на самостійне вивчення включені до завдань практичних, семінарських занять. Перелік тем самостійної роботи: 1. Зародження та розвиток ресторанного господарства 2. Особливості історичного розвитку гостинності у країнах світу 3. Особливості ресторанного сервісу в країнах Європи



	4. Традиції харчування азіатських країн 5. Особливості ресторанного сервісу в країнах Індії та Китаю 6. Страви та напої, які рекомендовано включати до меню туристів різних регіонів світу 7. Методи фламбування та траншування страв 8. Туристична індустрія і її складові 9. Класифікація готельних підприємств 10. Найвідоміші фахівці індустрії гостинності різних країн світу 11. Огляд асортименту послуг, що надаються сучасними готельними підприємствами 12. Готелі-кемпінги 13. Основи приватного готельно-туристичного бізнесу 14. Обслуговування іноземних громадян у відкритій мережі ЗРГ 15. Ресторанний лексикон 16. Страви та напої, які рекомендовано включати до меню туристів різних регіонів світу 17. Технологія надання послуг з харчування у номерах готелю 18. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві 19. Основи корпоративної культури 20. Діловий етикет в різних країнах Самостійна робота контролюється у вигляді усного опитування або розв'язування практичних ситуацій та враховується при оцінюванні практичних робіт, семінарських занять
Політика викладача щодо студента	Здобувач(-ка) повинен відвідувати всі види навчальних занять, передбачені навчальним планом, глибоко та всебічно оволодіти знаннями та вміннями. Вітається й заохочується активна увага під час роботи в аудиторії, творча співучасть у здобутті знань, готовність до обговорення питань, що розглядаються, як результат самостійного опрацювання рекомендованих першоджерел і літератури та самостійного пошуку інформації в мережі Інтернет. Перед початком заняття студент має вимкнути звук в мобільному телефоні та інших пристроях, які можуть його відтворювати. При порушенні здобувачем освіти дисципліни на занятті, створенні умов, за яких викладач не може виконати триєдину мету навчального заняття (освітню, дослідницьку та виховну) та донести навчальний матеріал до інших здобувачів освіти чи виконати робочу програму навчальної дисципліни/силабус – викладач, як виняток, має право заохочувати здобувача освіти оцінкою з початкового (рецептивно-продуктивного) рівня компетентності. Студент повинен вчасно виконувати і здавати практичні, самостійні роботи та семінари. За умови відсутності здобувача(-ки) освіти на семінарському чи практичному занятті, отримання негативної оцінки на семінарських чи практичних заняттях визначений день для відпрацювання пропущених занять, негативних оцінок відповідно до розкладу консультацій. Якість освітнього процесу забезпечується за допомогою дотримання принципів академічної доброчесності. Відповідно до статті 42 Закону України "Про освіту": академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень. В основі академічної доброчесності лежить чесність, довіра, порядність у виконанні своїх обов'язків, справедливість, повага та відповідальність
Програмні результати навчання	За результатами вивчення навчальної дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти повинні: - знати: теоретичні основи гостинності, основні терміни та визначення; історичні факти розвитку та сучасні тенденції готельно-ресторанної справи; звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу, види та склад національних сніданків, страви, які рекомендують туристам з інших країн, способи кулінарної обробки продуктів, характерні для національної кухні, особливості приготування і асортимент поширених страв національних кухонь країн світу; професійну термінологію; принципи професійної поведінки обслуговуючого персоналу; сучасні підходи до досягнення якісного сервісу в готельному та ресторанному бізнесі; основи і принципи формування корпоративної культури в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. - вміти: володіти професійною термінологією і визначеннями що використовуються під час надання послуг у сфері ресторанної справи та готельного господарства; застосовувати на практиці основні принципи та правила високоякісного обслуговування; організовувати процес обслуговування враховуючи міжнародний досвід індустрії гостинності; аргументовано висловлювати власну думку, аналізувати факти, вміти вести дискусію; визначати підходи і манери обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки; працювати зі спеціальною, нормативною та довідниковою літературою; поєднати організацію проведення певного виду обслуговування з організацією контролю на кожній стадії надання послуги; вміти глибоко і всебічно аналізувати різні ситуації послуг ресторанного господарства і приймати рішення щодо їх усунення; проводити бракераж готової продукції; самостійно поновлювати та доповнювати знання, удосконалювати вміння, набуті навички професійної діяльності
ПОЛІТИКА ЩОДО ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ	
Форми контрольних заходів та організація оцінювання	



Попередній, поточний, повторний контроль	Поточний контроль передбачає перевірку якості засвоєння знань у процесі вивчення конкретних розділів та складається з семінарських, практичних занять (в модулях 1, 2, 3) та виконання самостійної роботи (в модулях 1, 2, 3). Семінарські заняття включають виступи студентів та виконання ними індивідуальних завдань різної складності, що можуть бути диференційовані. Оцінка комбінована: тестові завдання, усні відповіді здобувачів освіти та доповнення під час проведення семінарського заняття. Визначення оцінки здійснюється за дванадцятибальною шкалою. В усній відповіді здобувач(-ка) освіти виявляє, ґрунтовно висвітлює вивчений матеріал, уміє структурувати його під час викладу, усвідомлює доцільність існування різних поглядів на тлумачення тих чи інших проблем, уміє формулювати й обґрунтовувати власну думку, робити аргументовані висновки. Доповнення включає логічно обґрунтовану думку, альтернативну тезу чи спростування поданої, а не фактична підтримка тези виступаючого, змістовне рецензування та коментар чи доповнення, що дійсно сприятиме розгляду проблеми. Тестовий контроль застосовується при виконанні студентами індивідуальних завдань різної складності. Цей контроль складається із тестових завдань з вибором правильної відповіді із запропонованих варіантів і пізнавальних завдань з порівняння явищ і процесів. Виконання визначається за відсотками (балами) оцінки (кол. 3 табл. 5.2.), а оцінювання здійснюється за дванадцятибальною шкалою. Виконання практичних робіт включає перевірку письмової роботи (виконання ситуативних завдань) та контрольних завдань, оцінюються за дванадцятибальною шкалою. Самостійна робота включає в себе поглиблене вивчення питань курсу, яку здобувачі освіти виконують під методичним контролем викладача, але без його безпосередньої участі. Перевірка опрацьованих результатів проводиться шляхом опитування на практичних, семінарських заняттях проведення тестового контролю, оцінюються за дванадцятибальною шкалою і враховується при виставленні оцінки за практичне або семінарське заняття. При порушенні здобувачем освіти дисципліни на занятті, створенні умов, за яких викладач не може виконати триєдину мету навчального заняття та/або донести навчальний матеріал до інших здобувачів освіти чи/або виконати програму навчальної дисципліни – викладач, як виняток, має право заохотити здобувача освіти оцінкою з початкового (рецептивно-продуктивного) рівня компетентності
Рубіжний контроль	Рубіжний контроль пов'язаний з перевіркою знань, умінь та навичок в обсязі модуля навчальної дисципліни. Оцінка за модуль визначається за дванадцятибальною шкалою з врахуванням усіх поточних оцінок та обчислюється як середня арифметична, яка округлюється до найближчого цілого числа, згідно загальноприйнятих математичних правил округлення чисел - число із десятими від 1 до 4 десятих округлюється до попереднього цілого числа, а число із 5 і більше десятими округлюється до наступного цілого числа, на користь здобувача освіти
Підсумковий контроль	Підсумковий контроль здійснюється у формі диференційованого заліку, який передбачає оцінювання результатів навчання. Оцінка за диференційований залік (семестрова оцінка) виставляється як середня арифметична з урахування усіх оцінок за модулі, яка округлюється до найближчого цілого числа, згідно загальноприйнятих математичних правил округлення чисел - число із десятими від 1 до 4 десятих округлюється до попереднього цілого числа, а число із 5 і більше десятими округлюється до наступного цілого числа, на користь здобувача освіти. Оцінювання проводиться за дванадцятибальною національною шкалою та ECTS. Семестровий диференційований залік не передбачає обов'язкової присутності здобувача освіти
Перескладання	Перескладання семінарських та практичних занять, окремих модулів навчальної дисципліни "Основи зарубіжного сервісу" не передбачено. Перескладання усієї навчальної дисципліни "Основи зарубіжного сервісу" здійснюється відповідно до розділів 4, 5 Порядку визначення академічних різниць, повторного вивчення навчальних дисциплін та організації платних факультативів Відокремленого стриктурного підрозділу "Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки" (https://drive.google.com/file/d/1iWRpSMyl6WCq2zxl_fmKQuaEDqYUS7xr/view)
ПОЛІТИЧНА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ	
Викладачі та студенти зобов'язані дотримуватися вимог, які встановлені статтею 42 Закону України "Про освіту". Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: ✓ самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); ✓ посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; ✓ дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; ✓ надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації	
ПОРЯДОК ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ	
При проведенні оцінювання застосовується шкала та загальні критерії, визначені Порядком забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання Відокремленого стриктурного підрозділу "Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки" (https://drive.google.com/file/d/1umSggGw7M8n-IU39occRC_r-qm8K9Nlt/view)	
Шкала оцінювання у фаховому коледжі	
Оцінювання за національною шкалою:	Оцінювання за шкалою ECTS:



рівень компетентності(навчальних досягнень)	12-бальна оцінка	відсотки (бали) оцінки	оцінка
Високий(творчий)	12	98-100	А (відмінно)
	11	95-97	
	10	90-94	
Достатній(конструктивно-варіативний)	9	82-89	В (дуже добре)
	8	79-81	С (добре)
	7	75-78	
Середній(репродуктивний)	6	67-74	Д (задовільно)
	5	64-66	Е (достатньо)
	4	60-63	
Початковий(рецептивно-продуктивний)	3	35-59	FX (незадовільно)
	2	20-34	F (неприйнятно)
	1	1-19	
Неатестований (неатестована)	0	0	—

Критерії оцінювання в межах освітньої компоненти

Рівні компетентності	Оцінка, бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти в межах освітньої компоненти, визначені у термінах оцінювання
Високий	12	Здобувач(-ка) освіти має системні, міцні знання із особливостей сервісу у закладах ресторанного господарства за кордоном, особливостей приготування страв кухонь світу у межах вимог силабусів/навчальних програм, усвідомлено використовує їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення щодо виконання функцій обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Здобувач(-ка) освіти самостійно планує особисту навчальну діяльність та оцінює її результати; уміє приймати виважені рішення у практичній діяльності, виявляє варіативність мислення і раціональність у виборі способу розв'язання проблем у виробничій та торговельній діяльності закладу ресторанного господарства Здобувач(-ка) освіти повністю виконує усі завдання практичної роботи, уміє самостійно аналізувати, виявляє варіативність мислення і раціональність у виборі способу розв'язання поставлених завдань; має системні, міцні знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні ситуативних завдань. Здобувач(-ка) освіти має міцні, ґрунтовні знання у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи. За час навчання при проведенні практичних занять, при виконанні самостійних завдань він(вона) проявив вміння самостійно вирішувати поставлені завдання, активно включатись в дискусії, може відстоювати власну позицію в питаннях та рішеннях, що розглядаються
	11	Здобувач(-ка) освіти має гнучкі знання в обсязі та у межах вимог силабусів/навчальних програм, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях, уміє знаходити інформацію та аналізувати її, ставити та розв'язувати проблеми. Здобувач(-ка) освіти повністю виконує план самостійної роботи; опрацьовує додаткову літературу; вміє узагальнити та систематизувати набуті знання. Відповіді його (її) відзначаються повнотою, вичерпністю та логічною послідовністю викладу матеріалу. Здобувач(-ка) освіти повністю виконує усі завдання практичної роботи, аргументовано використовує теоретичні знання, дотримується послідовності і точності при розв'язанні практичних завдань; має гнучкі знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань галузі ресторанного бізнесу. Здобувач(-ка) освіти має гнучкі знання у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи. Уміє знаходити інформацію та аналізувати її, ставити та розв'язувати проблеми. Відповіді його (її) відзначаються повнотою, вичерпністю та логічною послідовністю викладу матеріалу
	10	Здобувач(-ка) освіти має повні, глибокі знання, здатний(а) використовувати їх у практичній діяльності, робити висновки узагальнення. Здобувач(-ка) освіти вміє висловити і аргументувати власну думку щодо питань, які винесені на обговорення, теоретичні положення підкріплені конкретними прикладами. Здобувач(-ка) освіти повністю виконує усі завдання практичної роботи, вміє точно і правильно застосувати теоретичні знання при розв'язанні практичних завдань; має глибокі знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має повні знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; вміє висловити думку проте проявляє невпевненість у тлумаченні теоретичних положень



Достатній	9	Здобувач(-ка) освіти добре володіє вивченим матеріалом, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати й систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією. Здобувач(-ка) освіти в повному обсязі, логічно та усвідомлено відтворює навчальний матеріал у межах навчальної програми; обґрунтовано відповідає на запитання; вміє самостійно виправляти допущені помилки, кількість яких є незначною. Здобувач(-ка) освіти повністю та правильно виконує завдання практичної роботи, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати й систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією; має гарні знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має добрі знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також із тем самостійної роботи; в повному обсязі, логічно та усвідомлено відтворює навчальний матеріал; правильно та обґрунтовано відповідає на запитання
	8	Знання здобувача(-ки) освіти є достатніми, він (вона) застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, проявляє знання правил обслуговування споживачів, знає основні та допоміжні визначення ресторанного сервісу, може дати їм пояснення застосовуючи необхідну термінологію, намагається аналізувати робити висновки, загалом контролює власну діяльність. Відповідь його (її) логічна, хоч і має неточності. Здобувач(-ка) освіти самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; розуміє мету власної навчальної діяльності та самостійно визначає завдання для її досягнення. Здобувач(-ка) освіти на достатньому рівні виконує завдання практичної роботи, але допускає неточності; має достатні знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має достатні знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; відповідь його (її) логічна, але містить окремі недоліки в послідовності викладення, повноті аналізу чи коментуванні певних питань
	7	Здобувач(-ка) освіти правильно відтворює навчальний матеріал, знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, частково контролює навчальні дії. Здобувач(-ка) освіти на достатньому рівні володіє навчальним матеріалом але допускає помилки; не достатньо вміє самостійно мислити; має невеликі труднощі з аргументацією окремих теоретичних положень; обґрунтування висновків проводить дещо поверхнево, при аналізі ситуацій допускає неточності. Здобувач(-ка) освіти правильно виконує завдання практичної роботи, володіє навчальним матеріалом але допускає незначні помилки; не достатньо вміє самостійно мислити; при аналізі ситуацій допускає неточності; має необхідні знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має необхідні знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, обґрунтування висновків проводить дещо поверхнево
Середній	6	Здобувач(-ка) освіти виявляє знання й розуміння основних правил сервісу. Відповідь його (її) правильна, але недостатньо осмислена. Вміє застосовувати знання при виконанні завдань за зразком. Здобувач(-ка) освіти орієнтується в сутності основних теоретичних положень; його знання мають загальний характер, не завжди підкріплені прикладами; знає і може відтворити значну частину матеріалу, але ці знання можуть мати несистемний характер. Здобувач(-ка) освіти виконує завдання практичної роботи за зразком, виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу; орієнтується в сутності основних теоретичних положень та тем самостійної роботи, частково вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має задовільні знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; у виступі виявляє володіння навчальним матеріалом, але припускається окремих недоліків в послідовності викладення, повноті аналізу чи коментуванні певних питань або у висновках і допускає незначні фактичні помилки
	5	Здобувач(-ка) освіти відтворює основний навчальний матеріал, здатний (-а) з помилками й неточностями дати визначення понять. Не може надати цілісного, змістовного пояснення щодо сучасних форм обслуговування та усвідомити значення усталених прийомів правил обслуговування споживачів в різних типах підприємств. Здобувач(-ка) освіти розуміє основні поняття, але не має сформованої цілісної картини знань; не виконує повністю план самостійної роботи і не опрацьовує додаткової літератури. Здобувач(-ка) освіти частково виконує завдання практичної роботи за зразком, відтворює основний навчальний матеріал із помилками і неточностями, розуміє основні поняття, але не має сформованої цілісної картини знань; має часткові знання з тем самостійної роботи та не використовує їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має часткові знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; виступ його (її) характеризується частковим відтворенням навчального матеріалу, з помилками і неточностями
	4	Здобувач(-ка) освіти з допомогою викладача відтворює основний навчальний матеріал, може повторити за зразком певну операцію, дію.



		Його (її) відповіді є неповними і недостатньо аргументованими; відсутня логічна послідовність виконання дій та немає достатнього обґрунтування вирішуваних ситуацій. Здобувач(-ка) освіти виконує окремі завдання практичної роботи з допомогою викладача, відсутня логічна послідовність виконання завдань та немає достатнього обґрунтування вирішуваних ситуацій; має недостатні знання з тем самостійної роботи та не застосовує їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має недостатні знання, у межах навчального матеріалу, що виносяться на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; його (її) відповіді є неповними і недостатньо аргументованими
Початковий	3	Здобувач(-ка) освіти відтворює частину навчального матеріалу, з допомогою викладача виконує елементарні завдання. Здобувач(-ка) освіти не виконує план самостійної роботи; не може розкрити змісту питання, не орієнтується в практичних ситуаціях, має труднощі у відповідях на додаткові питання. Здобувач(-ка) освіти виконує елементарні завдання практичної роботи з допомогою викладача, не орієнтується в практичних ситуаціях, допускає помилки у визначенні понять. Здобувач(-ка) освіти не може розкрити змісту питань, що виносяться на семінарське заняття, не виконує план самостійної роботи; виклад матеріалу непослідовний і нечіткий, має труднощі у відповідях на додаткові питання
	2	Здобувач(-ка) освіти відтворює незначну частину навчального матеріалу, має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення, не розуміє вимог до рівня сервісу обслуговування споживачів. Здобувач(-ка) освіти виконує елементарні завдання практичної роботи, не володіє знаннями щодо значної частини програмного матеріалу, припускається суттєвих помилок, із великими труднощами виконує практичні завдання. Здобувач(-ка) освіти відтворює незначну частину навчального матеріалу, що виносяться на семінарське заняття, не виконує план самостійної роботи
	1	Здобувач(-ка) освіти розрізняє об'єкти вивчення, цілісність розуміння матеріалу з дисципліни відсутня
Неатестований	0	Здобувач(-ка) освіти порушує політику академічної доброчесності та викладач не може провести підсумковий (семестровий) контроль через систематичну відсутність його (її) на заняттях і невиконання ним(нею) обов'язкових робіт (наявність з обов'язкових видів занять)

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література:

1	Закон України "Про туризм" № 325/95 від 15.09.1995 р.
2	Закон України "Про стандартизацію" № 1315-VII від 05.06.2014 р.
3	Указ Президента України "Про Положення про Державну інспекцію України з питань захисту прав споживачів" №465/2011 від 13.04.2011 р.
4	Готельна справа: Навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К.: Видавничий дім Кондор, 2021. – 300 с
5	Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2014. – 472 с.
6	Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів(теорія та практика) [текст]підручник// М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: "Центр учбової літератури", 2014.-304 с.
7	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге, перероб. і доп. / За заг. ред. проф. Н.О.П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2024. – 557 с., 76 кол. Ілюст.

Допоміжна література:

8	Машир Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник / Машир Н. П., Пасюк А. П. – К.: Кондор-Видавництво, 2025. – 392 с.
9	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Навчальний посібник / В. Доценко, Н. Бондар, - В. Губеня - 2023
10	Гастрономічний туризм: підручник / О. В. Дишкантук, К. В. Власюк. – Одеса: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 136 с.
11	Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. – Харків, 2022. – 549 с [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://web.kpi.kharkov.ua/tourism/wp-content/uploads/sites/78/2024/01/posibnyk_Gotelno_restoranna_sprava_CH1_2022.pdf
12	Кулінарна етнологія: підручник / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка, В. В. Цирульнікова, Н. П. Бондар, О. В. Арпуль, Т. П. Голікова, Ю. П. Фурманова, Л. О. Шаран; за заг. ред. д.т.н., проф. В. Ф. Доценка. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 756 с.: іл.
13	Gastro Obscura. Найдивовижніші місця планети / Сесілі Вонг, Ділан Тьюрас; пер. з англ. Н. Гоїн. – Харків: Книжковий клуб "Клуб сімейного дозвілля", 2023. – 416 с.
14	Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи: Навч. посібник / Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. – К.: Кондор-Видавництво, 2024. – 752 с.

Інформаційні ресурси в Інтернеті:



15	Державне агенство з розвитку туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.tourism.gov.ua/news-and-announcements
16	Європейський стандарт послуг (EuSS) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.eeigcertification.violettesun.su/euss/
17	Організація послуг харчування. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://generation.at.ua/load/knigi/organizacija_poslug_kharchuvannja/organizacija_poslug_kharchuvannja_lviv_2006/124-1-0-212
18	Про стандартизацію: Закон України № 1315-18 // Відомості Верховної Ради України. – 2014. – №31. – Ст. 1058 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1315-18 .
19	Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України № 124- 19 // Відомості Верховної Ради України. – 2015. – №14. – ст. 96 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/124-19 .
20	Про туризм: Закон України № 324/95 // Відомості Верховної Ради України. – 1995. – №31. – ст. 24 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text
21	Вебінари для рестораторів на платформі Poster [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: https://joinposter.com/ua/webinars
22	Туристична бібліотека [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: https://tourlib.net/metod_tourism/mashkova_dod3.htm