

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Організація готельної та ресторанної справи»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	242 Туризм і рекреація
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Туризм
Курс, семестр	3 курс, 5 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 6,0. Загальна кількість годин – 180, із яких: лекцій – 32 год., практичних занять – 28 год. Форма семестрового контролю – екзамен.
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Обліку та фінансів Фінансів, економічних досліджень і туризму
Контактні дані розробника (-ів)	Рудич Алла Іванівна, кандидат економічних наук, доцент, професор кафедри фінансів, економічних досліджень і туризму email: alla.rudych@pdau.edu.ua телефон: +38 093 967 1 77 сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/rudych-alla-ivanivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	БЖД та основи охорони праці в сфері обслуговування, Інформаційні системи, технології та безпека в закладах сфери обслуговування, Правове регулювання діяльності закладів сфери обслуговування, Економіка та фінанси закладів сфери обслуговування.
Компетентності	Загальні: ЗК3. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії. Фахові: ФК4. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління. ФК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем. ФК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

Програмні результати навчання	<p>ПР6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p> <p>ПР9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.</p>
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
<p>Опанування соціальних навичок, що забезпечуються навчальною дисципліною: навички комунікації та лідерства; здатність брати на себе відповідальність і працювати в критичних умовах; здатність працювати в команді, вміння залагоджувати конфлікти; управляти своїм часом, розуміння важливості дедлайнів; здатність логічно і системно мислити; здатність до саморозвитку та оволодіння сучасними знаннями</p>	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
<p>Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань та вмінь організації діяльності закладів колективного розміщення та закладів харчування в сучасних умовах нестабільності, особливостей виробничої системи та організації процесів обслуговування споживачів сфери гостинності та ресторанного бізнесу відповідно до вимог державних стандартів; формування компетентностей у сфері діяльності готельно-ресторанної індустрії.</p>	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
<p>Тема 1. Еволюція розвитку та сутність послуг готельно-ресторанної справи.</p> <p>Тема 2. Класифікація та типізація готелів і закладів колективного розміщення.</p> <p>Тема 3. Організація приміщень у готельних закладах. Архітектура та інтер'єр готелю.</p> <p>Тема 4. Послуги готельного підприємства. Технологія обслуговування у готелі.</p> <p>Тема 5. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства.</p> <p>Тема 6. Організація діяльності та структура управління закладами харчування.</p> <p>Тема 7. Технологія та організація процесів обслуговування. Культура обслуговування.</p> <p>Тема 8. Кадрове забезпечення закладів ресторанного господарства.</p>	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<p>Словесні методи (лекція, пояснення).</p> <p>Наочні методи (демонстрування, спостереження).</p> <p>Практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою). Методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (роз'яснення мети навчальної дисципліни, заохочення і відповідальність за порушення правил, оперативний контроль).</p> <p>Інтерактивні методи (дискусії, розроблення і презентація робіт).</p> <p>Комп'ютерні, мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій).</p> <p>Методи усного контролю (бесіда, доповідь).</p> <p>Методи письмового контролю (контрольна робота, самостійна робота).</p>	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перекладання	Практичні завдання виконуються і оцінюються під час проведення практичних занять; завдання самостійної роботи виконуються відповідно до переліку завдань протягом вивчення відповідної дисципліни; перекладання видів робіт відбувається відповідно до діючих нормативних документів.
- щодо академічної доброчесності	Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми по-требами 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, використанні методики досліджень і джерела інформації. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist
- щодо відвідування занять	Здобувачі вищої освіти, які навчаються в Полтавському державному аграрному університеті дотримуючись положень Статуту ПДАУ та норм Положення про організацію освітнього процесу в ПДАУ зобов'язані бути присутніми на заняттях і не пропускати їх без поважної причини (лікарняний, вагітність і пологи тощо). Наприкінці семестру здобувач вищої освіти має можливість в АСУ пройти опитування і висловити свою думку щодо вражень від вивчення дисципліни «Організація готельної та ресторанної справи».
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera, ВУМ online, EdEra, Українська академія лідерства, Інша Освіта тощо. Особливості неформального / інформального навчання та процедури перезарахування їх як освітнього компоненту або частини освітнього компоненту регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Документи стосовно неформальної/інформальної освіти наведені на сторінці НЕФОРМАЛЬНА / ІНФОРМАЛЬНА ОСВІТА ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/neformalna-osvita-4

**- щодо оскарження
результатів
оцінювання**

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження отриманих результатів оцінювання, процедура якого регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті
<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannyazdobuvachiv2025.pdf>.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Александрова С.А., Оболенцева Л.В., Світлична В.Ю. Економіка готельно- ресторанного господарства : навч. посібн. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.
2. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібн: За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
3. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності : навч. посібн. Дніпро: ДГУ. 2023. 348 с.
4. Ковешніков В.С.Матвієнко А.Т. Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2021. 564 с.
5. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
6. Ніколайчук О.А. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
7. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібн. за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

Допоміжні

1. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. *Економіка та суспільство*, 2022. (38). URL : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1280/1234>.
2. Банева І., Піюренко І. Ризик-менеджмент в організації діяльності готельно- ресторанного бізнесу. *Development Service Industry Management*, 2024. (2), С. 56–64. URL : <https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/article/view/127/124>.
3. Гузар У. Теоретико-методологічні засади розвитку індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*, 2024. (59). URL : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3475/3403>.
4. деокупованих регіонах. *Економіка та суспільство*. 2025. № 75. URL : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/6156/6100>.
5. Івашина Л., Бишовець Л. Воєнний стан: особливості організації готельно- ресторанного бізнесу на Черкащині. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, 2022. (2 (6), 5-8. URL : <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/51/48>.
6. Кашук К. М., Мосійчук І. В., Саух І. В. Сучасні технології управління в готельно-ресторанному бізнесі: практики та інновації. *БізнесІнформ. Економіка. Інноваційні процеси* № 6_2023. С. 93-99. DOI : <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2023-6-93-99>.
7. Круковська, О. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, 2024. 1 (11), С. 11-15. URL : <https://www.journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/103/89>.
8. Кушнірук В., Величко О., Коваль О. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*, 2023. (47). URL : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2157/2086>.
9. Павлюк С. І. Організація бізнес-процесів у готельно-ресторанному бізнесі. *Modern Economics*. 2023. № 38 (2023). С. 117-124. DOI : <https://modecon.mnau.edu.ua/business->

processes-organization-in-the/.

10. Русавська, В. Удосконалення системи управління якістю продукції та послуг в закладах ресторанного бізнесу на основі міжнародних принципів управління якістю. *Економіка та суспільство*, 2025. № 71. URL : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5556/5494>.

11. Семенюк Л. Л., Рудич А. І., Бірюкова О. В. Роль гастрономічного туризму у сталому розвитку готельно-ресторанної справи та підвищенні привабливості регіонів України. *Економіка та суспільство*. 2025. № 75. URL : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/6161/6104>.

12. Серета Н., Піюренко І. Інноваційна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*, 2023. № 55. URL : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2890/2814>.

13. Стадницька Ю., Чвартковська А. Чинники розвитку готельно-ресторанного бізнесу в

14. Чепурда Г., Старинець О., Шестель, О. Міжнародні туристичні організації та їх роль в розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, 2024. (1 (11), С. 46-56. URL : <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/109/95>.

Інформаційні ресурси

1. Академія NTO.UA. URL: <https://academy.nto.ua/certification.html>

2. ГО «Асоціація готелів та курортів України» (UHRA). URL : <https://business.diiia.gov.ua/entrepreneur-handbook/item/asociaciya-goteliv-ta-kurortiv-ukrayini-4>.

Державна агенція розвитку туризму. URL : <http://www.tourism.gov.ua>.

3. ГО «Асоціація індустрії гостинності. URL: <https://aigu.com.ua/>.

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

5. Туристична статистика України : офіційний сайт ДАРТ. URL : <https://www.tourism.gov.ua/blog/u-2024-roci-do-derzhbyudzhetu-vid-turistichnoyi-galuzi-vzhe-nadiy-shlo-616-mln-grn>.

6. Український ринок HORECA: основні показники, проблеми та тенденції розвитку. URL : <https://horecaua.com/>.

7. Hotel Industry: Everything You Need to Know About Hotels! URL : <https://www.revfine.com/hotel-industry/>.

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри фінансів, економічних досліджень і туризму, протокол від 01 вересня 2025 р. № 1

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	виконання завдань на практичних заняттях	аудиторна контрольна робота	презентація	ведення глосарію	екзамен	
Тема 1. Еволюція розвитку та сутність послуг готельно-ресторанної справи	3			2		5
Тема 2. Класифікація та типізація готелів і закладів колективного розміщення.	6 (2×3)			2		8
Тема 3. Організація приміщень у готельних закладах. Архітектура та інтер'єр готелю.	6 (2×3)			2		8
Тема 4. Послуги готельного підприємства. Технологія обслуговування у готелі.	6 (2×3)		7	2		15
Тема 5. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства.	6 (2×3)			2		8
Тема 6. Організація діяльності та структура управління закладами харчування.	6 (2×3)			2		8
Тема 7. Технологія та організація процесів обслуговування. Культура обслуговування.	6 (2×3)			2		8
Тема 8. Кадрове забезпечення закладів ресторанного господарства.	3		7	2		12
Аудиторна контрольна робота	–	8	–	–	–	8
Екзамен	–	–	–	–	20	20
Разом	42	8	14	16	20	100

*Виконання завдань на практичних заняттях**

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	У випадку відмінного опрацювання практичної ситуації та належного її оформлення, що свідчить про високий рівень знань організації готельно-ресторанної справи та вмінь використовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, що свідчить про відмінний рівень розуміння виконання професійних завдань та вміння застосовувати отримані програмні результати в професійних ситуаціях.
2	Здобувач вищої освіти отримує у випадку наявних методичних неточностей або узагальнень організації готельно-ресторанної справи, що свідчить про добрий рівень знань та вмінь використовувати на практиці принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; організації процесу обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використання навичок продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг. Це свідчить про добрий рівень розуміння методів виконання професійних завдань та вміння застосовувати отримані програмні результати в професійних ситуаціях.
1	Здобувач вищої освіти отримує у випадку відсутності належно оформлених завдань-ситуацій, що свідчить про низький рівень розуміння методів виконання професійних завдань та вміння застосовувати отримані програмні результати в професійних ситуаціях та дає можливість задовільно оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів даної дисципліни.
0	Відсутність виконаного завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

** Здобувач вищої освіти отримує бали за виконані та пояснені на практичних заняттях завдання-ситуації з організації готельного та ресторанного бізнесу.*

Аудиторна контрольна робота

Кількість балів	Критерії оцінювання
7-8	Теоретичні питання містять повну змістовну відповідь, визначено основні категорії, їх сутність та значення. Пояснення ситуаційного завдання виконано без помилок. Проявлений відмінний рівень знань теоретичної підготовки та правильна інтерпретація визначень та категорій організації готельно-ресторанної справи. Показано високий рівень знань та вмінь використання у практичній діяльності принципів і методів організації та технології обслуговування туристів; організації процесу обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, що свідчить про високий рівень розуміння поставлених професійних завдань та вміння застосовувати отримані компетенції та програмні результати в професійних ситуаціях.

5-6	Завдання в цілому виконано успішно. Теоретичні питання і ситуаційні завдання пояснені правильно або з незначними неточностями, допущені незначні помилки організації готельно-ресторанної справи. Проявлений належний рівень теоретичної підготовки та розуміння принципів і методів організації та технології обслуговування туристів; організації процесу обслуговування споживачів туристичних послуг на основі сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки, що демонструє добрий рівень набутих компетенцій і програмних результатів та вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
3-4	Виявлені труднощі в практичному застосуванні питань теорії, допущені помилки у поясненнях та/або висновках. Показаний задовільний рівень знань та вмінь організації готельно-ресторанної справи, використання принципів і методів організації та технології обслуговування туристів; організації процесу обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, така ситуація демонструє задовільну оцінку отриманих компетенцій та програмних результатів і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях в межах даної дисципліни.
1-2	Допущені принципові помилки теоретичного і методичного характеру. Висновки та пояснення відсутні. Проявлений незадовільний рівень розуміння принципів і методів організації та технології обслуговування туристів; організації процесу обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.
0	Відсутність виконаного контрольного завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

Презентація

Кількість балів	Критерії оцінювання
6-7	Здобувач вищої освіти отримує у випадку коли презентація відповідає поставленим критеріям щодо змісту та оформлення, захисту роботи шляхом відповіді на окремі питання, що свідчить про відмінний рівень знань та вмінь організації готельно-ресторанної справи, використання принципів і методів організації та технології обслуговування туристів; організації процесу обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використання навичок продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, що свідчить про високий рівень розуміння поставлених професійних завдань та вміння застосовувати отримані компетенції та програмні результати в професійних ситуаціях.
4-5	Здобувач вищої освіти отримує у випадку позитивного захисту презентаційної роботи, в якій присутні незначні недоліки в оформленні роботи, що свідчить про добрий рівень отриманих навичок самостійної підготовки презентаційної роботи, правильність інтерпретації визначень та ситуацій організації готельно-ресторанної справи. Показано добрий рівень теоретичних знань та вміння використання принципів і методів організації та технології обслуговування туристів; організації процесу обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, що свідчить про добрий рівень розуміння поставлених професійних завдань та вміння застосування отриманих компетенцій та програмних результатів в професійних ситуаціях в межах даної дисципліни.
2-3	Здобувач вищої освіти демонструє, у випадку задовільного захисту презентації, неповні відповіді на питання, помилки або не розуміння визначень і категорій організації готельно-ресторанної справи. Така ситуація свідчить про задовільний (посередній) рівень теоретичних знань та вміння використання принципів і методів організації та технології обслуговування туристів; організації процесу обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг. Показаний рівень компетенцій, демонструє задовільну оцінку знань і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
0-1	Здобувач вищої освіти отримує у випадку повної невідповідності тематики презентаційної роботи вимогам за змістом і оформленням або відсутності належно оформленої презентації.

Глосарій

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Наявний теоретичний матеріал, що повністю розкриває сутність категорій готельно-ресторанної індустрії. Матеріал поданий з виділенням і систематизацією головного, розкриттям сутності предмета. Законспектовані питання організації готельно-ресторанної справи свідчать про високий рівень розуміння базових категорій, знань теоретичної підготовки та правильна інтерпретація визначень. Показано високий рівень знань принципів і методів організації та технології обслуговування туристів; організації процесу обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, що свідчить про високий рівень розуміння поставлених професійних завдань та вміння застосовувати отримані компетенції та програмні результати в професійних ситуаціях.
1	Наявний глосарій, розкриває основні питання тем дисципліни. Законспектовано не менш ніж 45 % матеріалу, при цьому розкрита сутність поставлених питань. Зміст матеріалу організації готельно-ресторанної справи вказує на розуміння і використання базових понять принципів і методів організації та технології обслуговування туристів; організації процесу обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, що свідчить про високий рівень розуміння поставлених професійних завдань та вміння застосовувати отримані компетенції та програмні результати в професійних ситуаціях.
0	Розкрито зміст менше ніж 20 % матеріалу або відсутній глосарій, що не дозволяє зрозуміти особливості теоретичних питань організації готельно-ресторанної справи, здобувач вищої освіти проявив незадовільний рівень теоретичних знань, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

Виконання завдань на екзамені

Кількість балів	Критерії оцінювання
Для теоретичних питань 1-3 (оцінюють кожне питання, максимальна сума балів – 9)	
3	Показані всебічні, систематичні та глибокі знання використання базових понять організації готельно-ресторанної справи свідчать про високий рівень розуміння теоретичної підготовки та правильна інтерпретація визначень. Показано високий рівень знань принципів і методів організації та технології обслуговування туристів; організації процесу обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, що свідчить про високий рівень розуміння поставлених професійних завдань та вміння застосовувати отримані компетенції та програмні результати в професійних ситуаціях.
2	Показані знання організації готельно-ресторанної справи, свідчать про добрий рівень розуміння базових категорій, знань теоретичної підготовки та правильну інтерпретацію визначень. Показано високий рівень знань принципів і методів організації та технології обслуговування туристів; організації процесу обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних,

Кількість балів	Критерії оцінювання
	комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, що свідчить про добрий рівень розуміння поставлених професійних завдань та вміння застосовувати отримані компетенції та програмні результати в професійних ситуаціях.
1	Показані задовільні знання та розуміння і використання на практиці базових понять, організації готельно-ресторанного господарства та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг. Показано низький рівень розуміння принципів та методів теорії професійних завдань, компетенцій та програмних результатів.
0	Відсутність знань основного матеріалу курсу. Здобувач вищої освіти не проявив оволодіння програмними результатами навчання.
Для завдання 4 (задача-ситуація)	
10-11	Розрахунки виконані без помилок. Проявлений високий рівень знань організації готельно-ресторанної справи, вміння використовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, що свідчить про відмінний рівень розуміння виконання професійних завдань та вміння застосовувати отримані програмні результати в професійних ситуаціях.
8-9	Завдання в цілому виконано успішно. Розрахунки виконані правильно або з мають місце незначні помилки, у висновках допущені неточності або узагальнення. Показаний добрий рівень знань організації готельно-ресторанної справи та вміння використовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, що свідчить про умовно відмінний рівень розуміння виконання професійних завдань та вміння застосовувати отримані програмні результати в професійних ситуаціях.
6-7	Виявлені неточності в практичному виконанні ситуаційного завдання. Допущені неточності у розрахунках та узагальнення висновках. Проявлений добрий рівень вміння аналізувати та правильно інтерпретувати отриману інформацію. Показаний достатній рівень практичного розуміння організації готельно-ресторанної справи та вміння використовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, що свідчить про добрий рівень розуміння і виконання професійних завдань та вміння застосовувати отримані програмні результати в професійних ситуаціях.
4-5	Виявлені труднощі в практичному виконанні задач-ситуацій. Допущені методичні помилки у розрахунках та узагальнення у висновках. Проявлений задовільний рівень практичного розуміння організації готельно-ресторанної справи та вміння використовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних

Кількість балів	Критерії оцінювання
	послуг, що свідчить про низький рівень розуміння виконання професійних завдань та вміння застосовувати отримані компетенції та програмні результати в професійних ситуаціях.
2-3	Допущені принципові помилки у розрахунках системного і методичного характеру. Проявлений незадовільний рівень практичного розуміння організації готельно-ресторанної справи та вмінь використовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; використовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг, що свідчить про низький рівень розуміння виконання професійних завдань та вміння застосовувати отримані компетенції та програмні результати в професійних ситуаціях.
0-1	Здобувач вищої освіти отримує у випадку наявності принципових помилок у розрахунках системного та методичного характеру, відсутності належно оформлених завдань-ситуацій, що свідчить про низький рівень розуміння професійних завдань та вміння застосовувати отримані програмні результати в професійних ситуаціях.
0-20	Разом