

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ
АТЕСТАЦІЙНОГО ІСПИТУ**

підготовки БАКАЛАВР
(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва спеціальності)

Львів-2020

ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ АТЕСТАЦІЙНОГО ІСПИТУ для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (денна і заочна форма навчання)

Розробник: професор Паска М.З., доцент Гузар У.Є.

Порядок оцінювання атестаційного іспиту затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від 13 жовтня 2020 року № 3

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2020

©Гузар У.Є. 2020

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020 рік

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
атестаційного іспиту РВО «бакалавр»

Рівні компетенції	Бали	Критерії
I. Початковий	0-34	У відповіді студент не продемонстрував знання основного програмного матеріалу; не орієнтується в питаннях програми; не знає основної літератури
	35-60	У відповіді студент суттєві недоліки в знаннях основного програмного матеріалу; недостатньо орієнтується в питаннях програми; допустив принципові помилки; допустив помилки при формуванні основних положень відповіді; частково засвоїв програмний матеріал
II. Середній	61-67	У відповіді студент продемонстрував знання основного програмного матеріалу, але допустив окремі помилки при формуванні основних положень відповіді; не повністю засвоїв програмний матеріал
III. Достатній	68-74	Студент продемонстрував знання програмного матеріалу; засвоїв основну літературу; дещо неправильно побудував відповідь, допустив непослідовність у викладенні матеріалу, не підкреслив ключові моменти
	75-81	Студент продемонстрував знання програмного матеріалу; засвоїв основну літературу; правильно побудував відповідь, але допустив логічну непослідовність у викладенні матеріалу, або не підкреслив ключові моменти
IV. Високий	82-89	У відповіді студент продемонстрував знання програмного матеріалу; продемонстрував здатність до аналізу узагальнення ключових положень та знання основної літератури, поверхневі знання у додатковій літературі
	90-100	У відповіді студент продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу; продемонстрував здатність до творчого аналізу узагальнення ключових положень та знання основної й додаткової літератури

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Організація ресторанного господарства

1. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2007.
3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2011.- 215с.
5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.

6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
8. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.
9. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393.
10. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.
11. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / ред. : О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265.
12. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393.
13. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.
14. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.- практ. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ). – Київ, 2020. – С. 94–95.
15. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.
16. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56–57.
17. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельноресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.

18. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79.

19. Куцмида А. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства / А. Куцмида, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 72–75.

20. Радзімовська О. Аналіз діяльності мережі чеської пивоварні „Старгород” на ресторанному ринку Львова / О. Радзімовська, М. Паска, В. Холявка // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 106–109.

21. Баль-Прилипко Л. Вплив фітохімічних харчових речовин на ризик вірусних інфекцій, включаючи Covid-19 / Л. Баль-Прилипко, О. Швець, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 16–18.

22. Баль-Прилипко Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами / Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // Продовольчі ресурси. – 2020. – Т. 8, № 15. – С. 6–14.

23. Жук О. Перспективні методи рафінації рослинних олій / О. Жук, М. Паска М. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 148-150

24. Карпов А. Інноваційні способи приготування кавових напоїв / А. Карпов, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 155–157.

25. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичної оцінки обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 55–57.

Організація готельного господарства

1. Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібн. [Текст] / В. Г. Банько - 2-е вид., перероб и доп. - К.: Дакор, 2008. - 328 с.

2. Бойко М. Г. Готельна справа: підручник [Електронне видання] / М.Г. Бойко. - К. : КНТЕУ, 2015.

3. Головка О. М. Організація готельного господарства : навч. посіб. / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець. - К. : Кондор, 2011. – 410с.

4. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В.С. Ковешніков, М.П. Мальська, Х.Й. Роглев.- К. : Кондор, 2015. - 752 с.

5. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. [Текст] / Г. Я. Круль. - К. : Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.

6. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. 2-вид. перероб. та доп. [Текст] / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. - К. : Центр учбової при, 2012. - 472 с.
7. Матеріально-технічна база готелів: підручник [Текст] / І. М. Писаревський, А. А. Рябев та ін.. за ред. І. М. Писаревського. - Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х. : ХНАМГ, 2010. - 286 с.
8. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник [Текст] /Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. - К. : ЦНЛ, 2006. - 265 с.
9. Організація готельного господарства: підручник [Текст] / І.С. Байлік, І. М. Писаревський; Харків, нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. - Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. - 329 с.
10. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підруч. [Текст] / Т. Г. Сокол. К. : Альтерпрес, 2009. — 447 с. : 16 с.
11. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.
12. Паска М. Розробка нових видів автентичних м'ясних делікатесів спеціального призначення / Марія Паска, Орислава Коркуна, Оксана Кулик // Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution : 86 International scientific conference of young scientist and students (April 2–3, 2020). – Kyiv, 2020. – Part 3. – P. 411.
13. Paska M. Current development trends of raw-smoked sausages in the context of gastronomic tourism / Paska Maria, Korkuna Oryslava, Kyluk Oksana // Trends in the development of international tourism in the current context of globalization : collective Scientific Monograph / edit.: Jadwiga Ratajczak, Victoriia Tsypko. – Opole, 2020. – P. 152–158.
14. Paska M. Perspective development of authentic products for restaurant business in gastronomic tourism / Maria Paska, Oryslava Korkuna, Oksana Kyluk // Tourism of the XXI century: Clobal challenges and civilization values : II International scientific and practical conference (Kyiv, June 01, 2020). – Kyiv, 2020. – P. 267–270.

Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник. - К.:Знання України, 2002.
2. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.
3. Гузар У.Є., Коркуна О.І. Особливості планування діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]/У.Є.Гузар, О.І.Коркуна // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. №6 (23). – Режим доступу до ресурсу: <http://www.easterneurope-ebm.in.ua/23-2019-ukr>.

4. Huzar U., Zavydivska O., Kholyavka V., Kryshtanovych M. Formation of psychological peculiarities of time-management of a modern expert in the field of finance. Financial and credit activity: problems of theory and practice. 2019, Vol. 4, No. 31. Pp. 477-486. DOI: <https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i31.191001>. URL: <http://fkd.org.ua/article/view/191001>

5. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостинниц и ресторанов: учебник / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Минск: Новое знание, 2003. – 368 с.

6. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / [Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька, Л.В. Лукашова та ін.] за ред. Г.Т. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008 р. - 374 с.

7. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб: / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, Х.Й. Роглев, С.І. Руденко; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. – К.: Кондор, 2008. – 460 с.

8. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк.- К.: Центр навч. літератури, 2006.-348 с.

9. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, Л. В. Лукашова та ін. ; за ред. Г. Т. П'ятницької. – 2-ге вид., переробл. і допов. – К. : КНТЕУ, 2010. – 430 с.

10. Федорченко В.К. Уніфіковані технології готельних послуг : Навч. посібник / В.К. Федорченко, Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. - К.: Вища шк., 2001. - 238 с.

11. Куцмида А. Конкурентоспроможність ресторану «Фраєрка» на сучасному ринку Львова / Анастасія Куцмида, Ольга Радзімовська, Марія Паска // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : 87 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів (15-16 квітня 2021 р.). - Київ : НУХТ, 2021. - Ч.3. - С. 250.

Електронні ресурси

1. http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis_nbuv.htm
2. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=715&xuser=&lanG=uk>
3. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=541&xuser=&lanG=uk>
4. http://www.onaft.edu.ua/?view=arhiv_newspaper
5. http://www.nbuv.gov.ua/portal/Chem_Biol/Pkh/texts.html
6. <http://www.nbuv.gov.ua/portal/natural/khnit/index.html>
7. http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/ekhp/index.html
8. <http://library.kr.ua/orhus/harch.html>
9. <http://repository.ldufk.edu.ua/>