МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННя

Кафедра ТУРИЗМУ

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ факультету

\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ініціали та прізвище)

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017\_\_\_

**ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалавр

(назва освітнього ступеня)

спеціальності 241. Готельно-ресторанна справа

(шифр, назва спеціальності)

освітня програма\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( назва)

**Укладач**  Конох О.Є. кн.ф.в.с.доцент каф.туризму

|  |  |
| --- | --- |
| Обговорено та ухвалено  на засіданні кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол №\_\_\_\_ від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_2017\_ р.  Завідувач кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) | Ухвалено науково-методичною радою  факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Протокол №\_\_\_\_від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_2017\_\_ р.  Голова науково-методичної ради факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) |

2017 рік

**1. Опис навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування показників | Галузь знань,  спеціальність, освітня програма, рівень вищої освіти, | Характеристика навчальної дисципліни | |
| **денна форма навчання** | **заочна форма навчання** |
| Кількість кредитів - 3 | Галузь знань  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (шифр і назва) | Нормативна/вибіркова | |
| Загальна кількість годин -90 | Спеціальність 241.Готельно-ресторанна справа | **Рік підготовки:** | |
| 2-й | 2-й |
| Освітня програма  Історія розвитку ресторанної справи |
| **Лекції** | |
| Тижневих аудиторних годин для денної форми навчання: – 42 год | Рівень вищої освіти: **бакалаврський** | 28 год. | год. |
| **Практичні, семінарські** | |
| 14год. | год. |
| **Лабораторні** | |
| год. | год. |
| **Самостійна робота** | |
| 48год. | год. |
| **Вид контролю**:  екзамен 3год. | |

### **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Історія розвитку ресторанної справи» є дослідження історичного виникнення, хронології розвитку ресторанної справи, історія вітчизняної і зарубіжної ресторації.

**Основними** **завданнями** вивчення дисципліни «Історія розвитку ресторанної справи» є : ознайомлення студентів з базовою термінологією, основними нормативними документами, особливостями розвитку ресторанної справи в різні епохи, ознайомлення студентів із становленням ресторанної справи в Україні.

Згідно з вимогами освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання (компетентностей):

***знати***

- історію становлення ресторанної справи впродовж різних епох розвитку людства;

- особливості розвитку ресторанної справи в колишньому Радянському Союзі та в Україні;

- сучасний стан розвитку ресторанної справи в Україні;

- перспективи розвитку ресторації в Україні.

***вміти:***

- використовувати у професійній діяльності знання з історії розвитку ресторанної справи в різні епохи розвитку людства;

- використовувати у професійній діяльності знання особливостей розвитку ресторанної справи в Україні в різні періоди її історії;

- застосовувати отримані знання під час професійної діяльності в готельно-ресторанних туристичних підприємствах.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми підготовки в процесі динамічного поєднання знань, вмінь та навичок, студенти повинні досягти таких **професійних компетентностей:**

* Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп’ютерних мережах;
* Позитивне ставлення до несхожості інших культур;
* Здатність працювати в міжнародному середовищі;
* Здатність до навчання
* Здатність працювати самостійно і автономно

**Міждисциплінарні зв’язки.**

«Історія розвитку ресторанної справи» тісно пов’язана з циклом загальних гуманітарних та соціально-економічних дисциплін, які мають забезпечити майбутніх фахівців відповідними знаннями і сформувати вміння застосовувати їх у професійній діяльності; циклом фундаментальних дисциплін для опанування студентами дисциплін професійно орієнтованого циклу з дисциплінами: «Етикет ресторанної справи», «Товарознавство», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства», «Культура готельно-ресторанної справи», «Технологія сервісного обслуговування», «Кулінарні традиції народів світу».

**Міждисциплінарні зв’язки.** Дисципліна «Історія розвитку ресторанної справи» тісно пов’язана з циклом гуманітарних та соціально-економічних дисциплін, які мають забезпечити студентів відповідними знаннями і сформувати вміння застосовувати їх у майбутній професійній діяльності; циклом фундаментальних дисциплін - для опанування студентами дисциплін професійно орієнтованого циклу: історією туризму, організацією ресторанного господарства, організацією послуг харчування, товарознавством, різними сферами гостинності, менеджменту туризму.

**3. Програма навчальної дисципліни**

### **Розділ 1. Розвиток становлення ресторанної справи**

### Тема 1. Передумови виникнення харчової мапи світу

Зміст

В кожній кліматичній і ландшафтній зоні є свій набір, спектр харчових продуктів, що дає природа і праця . Ці можливості реалізуються від рівня розвитку місцевого населення, від його господарсько-культурного типу. Нами розглянуто етногенез і культура харчування в різних кутках світу, під впливом багатьох факторів, а також харчові коди в основних релігіях світу.

### Тема 2. Харчування у Стародавньому Світі

Зміст

**Стародавня Індія.** Стародавній індійський афоризм має наголосити: « Лише три речі дорогоцінні в цьому світі: їжа, питна вода і добре слово». Основні продукти харчування, правила поведінки під час вживання страв, філософія в релігійних поглядах. **Китай в древності.** Приготування їжі завжди оцінювали як мистецтво, поети і філософи писали трактати про їжу і складали рецептури. Регіональні особливості, класифікація загально китайської кухні, етикет. Легенда про чай. **Древній Єгипет.** Гостинність. Традиції. Харчування. Культура випічки хліба в Єгипті. **Римська імперія.** Заклади харчування. Римські кулінари. Академія кулінарного мистецтва ( Палатинський пагорб 117-138р.н.е.). Піри і культура споживання їжі. Кулінарні пам’ятники . **Греція в епоху античності.** Харчування в закладах гостинності.

*Тема3.Харчування в добу Середньовіччя*

Зміст

Кулінарні книги європейського середньовіччя. Їжа бідних і богатіїв. Затольний етикет. Історія столових наборів. Подорожі Марко Поло в Монголію , Китай, Індію. Описи харчування кочівників Євразії друга чверть ХІІІ століття. Традиції харчування на Київській Русі. Заклади харчування в Європі.

*Тема 4.Харчування в епоху Великих географічних відкриттів*

Зміст

Відкриття і освоєння континентів. Спеції і приправи. Завезення і розповсюдження продуктів харчування в Європі. Вегетаріанська дієта інків та насичена їжа конквістадорів. Кава, какао, мате. Ром. Морська дієта піратів.

Перший заклад ресторанного типу в Парижі (1533р.). Французька кухня - родоначальниця Європейської. Перші кав’ярні Венеції. Як український козак Юрко Кульчицький відкрив першу кав’ярню у Відні.

*Тема 5. Розвиток ресторанної справи в епоху Просвітництва – 17-18ст.*

Зміст

В епоху Просвітництва в країнах Європи відбувалися суттєві зміни. Збільшення популярності подорожі диліжансом призводило до змін системи гостинності на шляхах. Постоялі двори намагалися покращувати умови обслуговування гостей, які відносились до різних соціальних верств. Заможні люди обслуговувались у **їдальні** або в своєму **номері**. Бідняки харчувались разом з хазяями закладу на кухні, їм подавали просту їжу без права вибору , але за мінімальну ціну. Французи називали таке обслуговування **table d’hote**, тобто **хазяйський стіл**. Заможні гості могли замовляти для себе спеціальні страви з продуктів які були в хазяїна в **меню (a la carte)**, і могли заходити до кухні, щоб прослідкувати правильність процесу приготування їжі. Намагаючись догодити гостю , господар пропонував певну страву, якою славилась ця місцевість. З історії розвитку української кухні. «Про силу козацьких страв». Що палили козаки? Історія тютюну. Реформи царя Петра Великого, елементи системи розміщення подорожуючих – гостинні двори і ямські станції. Перші аустерії і трактири. Франція – законодавиця моди в розвитку кулінарії. М. Буланже – батько сучасного ресторану.

*Тема 6. Етнографічно-кулінарне дослідження історії української кухні в просторі і часі*

Зміст

Історія розвитку українських страв, обриси національної кухні. Запрошення до українського столу. Ода українському городу, борщова веселка - містика борщу. Козацька кухня.

*Тема 7.Розвиток ресторанної справи в світі, в ХІХ – першій половині ХХ століття*

Зміст

Ресторанний бізнес з традиціями національної кухні Франції в країнах Європи завойовує міцні позиції в обслуговуванні населення. Французьку кухню в багатьох країнах (зокрема в Італії, США) не визнавали і навідь подекуди її забороняли. Але саме це стимулювало розвиток ресторанного бізнесу. Власники ресторанів і таверн намагались урізноманітнити асортимент своїх блюд, більше турбувались про якість харчування і обслуговування відвідувачів.

В ХІХ ст. почалося будівництво фешенебельних готелів з ресторанами, де панувала вишукана французька кухня, було введене меню ,тобто список страв , що може запропонувати кухня ресторану.Апогеєм розвитку розкішних ресторанів можна вважати ресторан **«Савой»**, який був складовою частиною однойменного готелю , відкритого в 1898 р. в Лондоні його управляючим був **Цезар Рітц ,** а шеф-кухарем Джордж Огюст Ескоф’є . Ескоф’є вважають одним із видатніших кулінарів свого часу. Широку популярність йому приніс опублікований в 1902р. «Довідник з кулінарії», яка мала більш як 5000 рецептів, і зіграла велику роль в світі французької кухні. На сьогоднійшній день вона використовується як підручник класичної кулінарії. Ескоф’є, крім цього , започаткував бригадний метод роботи в ресторанах, а також замінив систему подавання всіх страв одночасно, на подачу кожного блюда в тому розташованому порядку, в якому надруковано в послідовності перелік різних закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів , що входять до складу меню pесторану.

З появою залізничного транспорту збільшилась мобільність населення. У 1876 р. Фред Харвей відкрив свій перший ресторан на вокзалі м.Топіка (адміністративний центр штату Канзас), який відрізнявся від всіх закладів такого типу доброю,апетитною їжею, чистотою і ввічливим обслуговуванням. В період з 1880р. по 1890р. через кожні 100 миль по залізничних дорогах Канзасу відкривалися нові «Будинки Харвея».

В ХІХ ст. були винайдені засоби збереження їжі шляхом консервації та вакуумної упаковки. До цього важливого винаходу має відношення Наполеон Бонапарт , який виплатив у 1809р. Ніколя Арпету винагороду 12 тис. франків за даний спосіб зберігання продуктів, потрібний до військових походів.

В середині ХІХ ст. у Нью-Йорку вже існувала система пунктів громадського харчування. У самому низу цієї піраміди знаходились «шеситпенсові обжиралівки» Даніеля Суїні.Якість цих закладів була дуже сумнівною. Вищий ранг займали заклади харчування Брауна , де були нормальні умови обслуговування.

Престижним, з високим рівнем обслуговування, доброю якістю та асортиментом страв були ресторани, які належали сімейству Дельмоніко.Саме в цих рестроранах вперше було започатковане меню.

*Тема 8.Розвиток ресторанної справи в Російській імперії*

Зміст

Перші ресторани і трактири. Відкриття їдалень на металургійних підприємствах в період Першої революції. Піонери російського ресторанного бізнесу в Парижі. Розподіл ресторанів на розряди: висококласні гастрономічні з анімаційними програмами, недорогі зі смаком з музикантами-любителями та дешеві ресторанчики,які перетворювалися в клуби за суспільними інтересами. Четвертий разряд – це трактири, демократичні підприємства з популярними стравами російської кухні. Їдальні для бідного класу. Революція 1917р. , колективне харчування. Робота Комітета суспільного харчування в роспал воєнного комунізму. Маленькі радощі трудівника: базарний фаст-фуд і пивні.

### **Розділ 2. Розвиток ресторанної справи на Сучасному етапі ХХ-ХХІ століття.**

### Тема 9. Розвиток ресторанної справи в СРСР до початку Великої Вітчизняної війни

Зміст

Початок соціалістичної реконструкції суспільного харчування. Молодіжні комуни. Розвиток харчової промисловості. Підготовка кадрів. Відкриття фабрики – кухні та вечірні кафе. Карткова система суспільного харчування.

### Тема 10. Період Другої Світової війни. Палітра Перемоги.

Зміст

Робота воєнхозів, забезпечення харчуванням червоноармійців. Жорстокий екзамен на виживання блокадного Ленінграду 1941-1942р.р. Післявоєнні клуби народу – визволителя. Відродження харчування, відкриття ресторанів,чайних, торгівля «Соки-води», пивні і рюмочні - як феномен післявоєнних років. Оплата праці по нормам вироблення страв. Змагання «кращій кухар». Як радянські ресторани виконували функцію елітних клубів.

*Тема 11. Часи будівництва комунізму*

Зміст

Завдання Н.С.Хрущова догнати і перегнати США. Комуністичні столові і домові кухні проти капіталістичного сервісу. Відпуск обідів за замовленням на будинок. Автомати нового покоління без зупиночного продажу страв. Автоматизація виробництва. Розвиток форм обслуговування. Бригадні методи обслуговування офіціантів, самообслуговування, продаж обідів з попереднім розрахунком. Молодіжні кафе часів «відлиги».

*Тема12.Розпад Радянської системи суспільного харчування*

Зміст

Ресторанна справа в період проведення Олімпіади-80. Меню олімпійських підприємств з інтернаціональними стравами, підготовка обслуговуючого персоналу до зустрічі іноземців . Торгівельно-розважальні комплекси, нові засоби обслуговування гостей, метод «самозамовлення». Різноманітні типи барів на початку 80-х років ХХ століття. Антиалкогольна компанія, трагедія Чорнобилю. Радянський споживач , бізнес – проекти й сумісні підприємства кооперативи.

*Тема 13.Ресторанний Світ сьогодення*

Зміст

Королі і імперії вітчизняного ресторанного бізнесу. Фаст-фуд, фрі-фло, мережеві кав’ярні . Фаст – фуд на різних континентах.

*Тема 14.Географія вин – світові зони різних континентів*

Зміст

Дар Діоніса. Вина Грузії, Молдови і Криму. Французські вина. Італьянські вина. Міцні напої. Коньяк – король міцних спиртних напоїв. Віскі. Ром – напій піратів і революціонерів. Текіла. Горілка. Абсент , чому його заборонили? Джон Ячмінне зернятко мандрує світом (історія виробництва пива). Коктельна стихія.

**4. Структура навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назви тематичних розділів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | | | | | | |
| денна форма | | | | | | | | заочна форма | | | | | | | | |
| усього | у тому числі | | | | | | | усього | | | у тому числі | | | | | |
| л | с/п | лаб. | сам.роб. | | | | л | с/п | лаб. | сам.роб. | | |
|  |  |  |  |  |  | інд.завд.  (при наявності) | | |  | | |  |  |  |  | | інд.завд.  (при наявності) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |  | | | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Розділ 1. Розвиток становлення ресторанної справи** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1 Назва. Передумови виникнення харчової мапи світу | 6 | 2 |  |  | 4 | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 2. Назва. Харчування у Стародавньому Світі | 8 | 2 |  | 2 | 4 | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 3.  Назва. Харчування в добу Середньовіччя | 8 | 2 |  | 2 | 4 | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема4.  Назва. Харчування в епоху Великих Географічних відкриттів | 8 | 2 |  | 2 | 4 | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема5.  Назва. Розвиток ресторанної справи в епоху Просвітництва 17-18ст. | 8 | 2 |  | 2 | 4 | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема6.  Назва. Етнографічно-кулінарне дослідження історії української кухні в просторі і часі | 8 | 2 |  | 2 | 4 | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема7.  Назва. Розвиток ресторанної справи в світі в ХІХ- першій половині ХХ ст.. | 8 | 2 |  | 2 | 4 | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 8.  Назва. Розвиток ресторанної справи в Російській імперії | 6 | 2 |  |  | 4 | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 1 | 60 | 16 |  | 12 | 32 | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| **Розділ 2. Розвиток ресторанної справи на сучасному етапі ХХ-ХХІ століття** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема.9 Назва. Розвиток ресторанної справи в СРСР до початку Великої Вітчизняної війни | 6 | 2 |  |  | 4 | |  | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема10. Назва . Період Другої Світової війни.Палітра Перемоги. | 2 | 2 |  |  |  | |  | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 11.  Назва. Часи будівництва комунізму | 2 | 2 |  |  |  | |  | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема12.  Назва . Розпад Радянської системи суспільного харчування | 6 | 2 |  |  | 4 | |  | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 13.  Назва. Ресторанний Світ сьогодення | 8 | 2 |  | 2 | 4 | |  | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 14.  Назва. Географія вин | 6 | 2 |  |  | 4 | |  | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 2 | 30 | .  12 |  | 2 | 16 | |  | | |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  | |  | | |  |  | |  |  |  |  | |
| УУсього годин | 90 | 28 |  | 14 | 48 | |  | | |  |  | |  |  |  |  | |

**5. Теми лекційних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | Передумови виникнення харчової мапи світу | 2 |
| 2 | Харчування у Стародавньому Світі | 2 |
| 3 | Харчування в добу Середньовіччя | 2 |
| 4 | Харчування в епоху Великих Географічних відкриттів | 2 |
| 5 | Розвиток ресторанної справи в епоху Просвітництва 17-18 ст. | 2 |
| 6 | Етнографічно-кулінарне дослідження історії української кухні в просторі і часі | 2 |
| 7 | Розвиток ресторанної справи в світі в ХІХ- першій половині ХХ ст. | 2 |
| 8 | Розвиток ресторанної справи в Російській імперії | 2 |
| 9 | Розвиток ресторанної справи в СРСР до початку Великої Вітчизняної війни | 2 |
| 10 | Період Другої Світової війни. Палітра Перемоги | 2 |
| 11 | Часи будівництва комунізму | 2 |
| 12 | Розпад Радянської системи суспільного харчування | 2 |
| 13 | Ресторанний світ сьогодення | 2 |
| 14 | Географія вин – світові зони різних континентів | 2 |
|  |  |  |
| Разом | | 28 |

**6. Теми семінарських занять (практичних/лабораторних)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | Кухня країн Древнього світу | 2 |
| 2 | Європейське Середньовіччя. Застольний етикет | 2 |
| 3 | Епоха Великих Географічних відкриттів. Подорожування продуктів і блюд | 2 |
| 4 | Розвиток ресторанної справи в епоху Просвітництва | 2 |
| 5 | Історія української кухні в просторі і часі | 2 |
| 6 | Розвиток ресторанної справи в світі в ХІХ- першій половині ХХст. | 2 |
| 7 | Ресторанний світ сьогодення | 2 |
| Разом | | 14 |

**7. Самостійна робота**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | Знайти і виписати тлумачення щодо термінів харчування, ресторанна справа, культура харчування, застольний етикет, міфологію харчування в стародавні часи | 4 |
| 2 | Підготувати доповіді про перші кулінарні книги і рецепти світу | 4 |
| 3 | Підготувати доповіді про історію столових наборів в різних країнах | 4 |
| 4 | Зробити конспект про застільний етикет і середньовічні піри | 4 |
| 5 | Підготувати конспект про стародавні продукти кулінарної діяльності людини | 4 |
| 6 | Історія розвитку ресторанної справи Франції | 4 |
| 7 | Історія розвитку української кухні | 4 |
| 8 | Історія розвитку італійської кухні | 4 |
| 9 | Істрія і традиції іспанської кухні | 4 |
| 10 | Як з’явився фаст-фуд в Англії? Паби на Британських островах. | 4 |
| 11 | Ресторанний світ Південно-Східної Азії | 4 |
| 12 | Основні тенденції розвитку ресторанної індустрії в світі на межі ХХ-ХХІ століть | 4 |
| Разом | | 48 |

**Індивідуальне завдання**

(при наявності)

**8. Види контролю і система накопичення балів**

**….**

*Примітка:* розробляючи систему накопичення балів, треба враховувати, що студентам бали виставляються за виконані завдання (вміння) та за засвоєння певного обсягу теоретичного матеріалу (знання).

Оскільки ЄКТС передбачає накопичення балів протягом вивчення курсу, то має бути певна кількість контрольних заходів - мінімум 1 захід на 0,5 кредиту)

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| За шкалоюECTS | За шкалою **університету** | **За національною шкалою** | |
| ЕЕкзамен | ЗЗалік |
| A | 90 – 100  (відмінно) | 55 (відмінно) | ЗЗараховано |
| B | 85 – 89  (дуже добре) | 4 (добре) |
| C | 75 – 84  (добре) |
| D | 70 – 74  (задовільно) | 3 (задовільно) |
| E | 60 – 69  (достатньо) |
| FX | 35 – 59  (незадовільно – з можливістю повторного складання) | 2 (незадовільно) | Не зараховано |
| F | 1 – 34  (незадовільно – з обов’язковим повторним курсом) |

**9. Рекомендована література**

**Основна**:

1.Архипов В.В. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традицій питания народов мира. Курс лекцій: Учебное пособие./В.Архипов, Е.Иванникова.- К.: Атика,2005.-216.

2.Волкова И.В.Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова /Ирина Волкова.-М.: Астрель: Русь-Олимп, 2009.-543с.

3. Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира/ ред.группа: М. Аксёнова, Е.Ананьева, Л.Минц.- М.: Мир энциклопедий Аванта+, Астрель, 2008.-432с.

4.Уокер Д.В. Введение в гостеприимство / Д.В.Уокер.-М.: Высшая школа,1990.-264с.

5. Крюков Р.В. Ресторанное дело: Конспект лекцій / Р.В.Крюков.-М.: Приор-издат,2006.-112с.

6.Билл Марвин. Маркетинг ресторана: Как привлечь к клиента и удержать в вашем ресторане / Билл Марвин. – М.: Издательство Жигульского (ООО «Современные розничные и ресторанне технологии»), 2002.-216с.

7.СупруненкоВ.П. Український борщ: Етнографічно-кулінарне дослідження у ліричному просторі та часі.Рецепти./Володимир Супруненко. – Запоріжжя: Просвіта, 2011.- 112с.

8. Киреева Д. Франчайзинг: западные технологии в украинских реалиях//Ресторатор.- №7.- 2003.-С.12-21.

9. Новое в мировой практики: кухни в «раю», или возрождение «Атлантиды» //Гостиничный и ресторанный бизнес.-№3(7)- 2001.-С.81-82.

10.Путь к наслаждению вином // Ежегодный справочник индустрии общественного питания и развлечений ПИР Украина.-2001.-С37.

11. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підруч. для ВУЗів / За ред.проф.Н.О. П’ятницької.-К.: КНТЕУ, 2011.-579с.

12. Лощинский В.М. Этикет и сервировка стола.- М.: Махаон,2001.448с.

13. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары. Учебное пособие /Е.С. Оробейко, Н.Г.Шредер.- М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006-320с.

14. Уокер Дж.Р. Введение в гостиприимство: Учеб./пер.с англ.-М.: ЮНИТИ, 1999.-463с.

15.Уэст Джозеф Д. Стратегия обслуживания в предприятиях индустрии гостеприимства// Основы управления в индустрии гостеприимства/ Пер.с англ..-М.: Аспект Пресс,1995 - С.313-317.

**Додаткова:**

1. Пятницкая Н.А. Организация общественного питання в гостиничном комплексе/ Н.А. Пятницкая. -К.: Вища школа,1984. – 202с.

2. Пятницкая Н.А. Организация обслуживания в предприятиях общественного питання / Н.А. Пятницкая. , Б.Г . Лазарев .–К.: Вища школа,1982. – 231с.

3. Крымская Б.А. Справочник официанта / Б.А.Крымская ,В.В. Балашов .- М.: Экономика,1986-153с.

4. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учеб. пос./Радченко Л.-Ростов-на-Дону: Фенікс,2003.-38с.

5. Ригель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания(2-е изд) / Х .Ригель. – Ростов-на-Дону: Фенікс,2004.-352 с.

6.Ефимов А.Д. Профессиональная кухня. Сто готових проектов / А.Д. Ефимов, Т.Т. Никуленкова .- М.: Веди,2000.- 208с.

7.Кузнєцова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства / Н.М.Кузнєцова .- К.:Федерація профспілок України, Інститут туризму,1997.-248с.

8.Лощинский В.М. Сервировка и етикет стола / В.М.Лощинский . - Минск: Элайда,1998.-156с.

9.Могильный М. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах / М. Могильный .-М.: ДеЛи принт,2004.-176с.

10.Надежин И.А. Современный ресторан и культурное обслуживание / И.А. Надежин .-М.: Экономика,1980. – 154с.

11.Туризм и гостиничное хозяйство / Под ред. А.Д. Чудновского.-М.: ЭКМОС,2000. – 201с.

12.Уокер Д.В. Введение в гостеприимство / Д.В.Уокер.-М.: Высшая школа,1990.-264с.

13. Крюков Р.В. Ресторанное дело: Конспект лекцій / Р.В.Крюков.-М.: Приор-издат,2006.-112с.

14.Билл Марвин. Маркетинг ресторана: Как привлечь к клиента и удержать в вашем ресторане / Билл Марвин. – М.: Издательство Жигульского (ООО «Современные розничные и ресторанне технологии»), 2002.-216с.

**Інформаційні ресурси**

**Інформаційні ресурси**

1. Организация работы заведений ресторанного хазяйства. Режим доступа:nibu.factor.ua
2. Ресторанное хозяйство.- Режим доступа: ccu.crimea.ua
3. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного хозяйства. -Режим доступу: zakon.rada.gov.ua›laws/show/z0680-02
4. Туризм. Учебники. Ресторанное хозяйство.- Режим доступа: tourism-book.com
5. Отельно-ресторанное дело технологий питания, отельно-ресторанного хозяйства.- Режим доступа: horeca.od.ua›archives/79.
6. Исследование дефиниции понятия "ресторанные услуги".- Режим доступа: rusnauka.com
7. Открытие ресторанов, ресторанное хозяйство, лицензирование, условия. -Режим доступа: com.ua›litsenzirovanie/otkritie
8. Ресторанное хозяйство Лава (Киев): меню, отзывы, цены. -Режим доступа: restoran.izum.ua›lava\_209575
9. Технологія харчових виробництв. -Режим доступу: uipa.kharkov.ua

**4. Форма підсумкового контролю успішності навчання - екзамен**

**5.Засоби діагностики успішності навчання**

1. Поточний контроль: письмові контрольні завдання, усне опитування, перевірка індивідуальних завдань, білети на екзамен.

Погоджено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

відділ з навчальної роботи

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Додаток

**Доповнення та зміни до робочої програми навчальної дисципліни**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Протокол засідання кафедри (дата та номер) | Внесені зміни | Підпис завідувача кафедри, дата |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Анотація з дисципліни**

**«ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»**

Для підготовки студентів до майбутньої діяльності у навчальному плані факультету фізичного виховання спеціальності «Готельно-ресторанна справа» передбачений курс «Історія розвитку ресторанної справи».

«Історія розвитку ресторанної справи» – одна з провідних соціально-економічних систем дисципліни на факультеті фізичного виховання. Вона розрахована на студентів 2 курсу спеціальності 241.готельно-ресторанна справа.

Дисципліна «Історія розвитку ресторанної справи» спрямована на ресторанний бізнес, тобто вміння грамотно й ефективно проводити комерційну діяльність ресторану, забезпечити високу якість продукції та високий сервіс обслуговування. Галузь готельно-ресторанних послуг знайомить студентів з їх майбутньою діяльністю, особливостями професії, уявлення про гостинність і високу якість обслуговування гостей, вимоги щодо новітніх технологій, особливості культури і традицій харчування народів світу, прививає потребу у майбутніх фахівців в набутті знань, вміння самостійно використовувати їх на практиці.

Курс складається з 2 навчальних модулів:

1. Розвиток ресторанної справи. 2.Становлення ресторанної справи на сучасному етапі ХХ-ХХІ століття.

Фахівець з готельно-ресторанної справи згідно з освітно-кваліфікаційною характеристикою повинен знати: Сутність історії розвитку ресторанної справи в різні часи. Одним з головних проявів є спектр харчових продуктів, котрі надаються безпосередньо самою природою або виробництвом господарства – землеробством, тваринознавством. Кожний народ має свій неповторний код харчування, свої обряди, звичаї, пісні, легенди. Одним з головніших таких проявів є кулінарія-древнє вміння людства. Гастрономічні звички, а також засоби приготування їжі і прийоми подачі складалися у кожного народу на протяжності віків, кулінарія являє собою об’єкт дослідження не тільки фахівців ресторанної справи, але й рівній мірі й медиків (геронтологів), соціологів, етнографів, істориків, спеціалістів туристично-ресторанного бізнесу. Метою викладання навчальної дисципліни «Історія розвитку ресторанної справи» є забезпечити глибоку теоретичну і практичну підготовку майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи, оволодіння елементарними формами і методами науково-дослідницької роботи та набуття якостей кваліфікованого фахівця готельно -ресторанної індустрії.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Історія розвитку ресторанної справи» є : ознайомлення студентів з базовою термінологією, основними нормативними документами, особливостями розвитку ресторанної справи в різні епохи, розкриття значення історії ресторанної справи як феномена ХХ-го століття, ознайомлення студентів із становленням ресторанної справи в Україні.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні ***знати:***

- історію становлення ресторанної справи впродовж різних епох розвитку людства;

- особливості розвитку ресторанної справи в колишньому Радянському Союзі та в Україні;

- сучасний стан розвитку ресторанної справи в Україні;

- перспективи розвитку ресторанної справи в Україні та в Світі.

***вміти:***

- використовувати у професійній діяльності знання з історії розвитку в ресторанної справи в різні епохи розвитку людства;

- використовувати у професійній діяльності знання особливостей розвитку ресторанної справи в Україні в різні періоди її історії;

- застосовувати отримані знання під час професійної діяльності на готельно-ресторанних туристичних підприємствах.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 години 3 кредиту ЄКТС.

Цикл професiйно-орiєнтованих дисциплін має допомогти студентам визначитись з обранням майбутньої спеціальності.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННя

Кафедра ТУРИЗМУ

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ факультету

\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ініціали та прізвище)

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_

**КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ СВІТУ**

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалавр

(назва освітнього ступеня)

спеціальності . Туризм

(шифр, назва спеціальності)

освітня програма\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( назва)

**Укладач Конох О.Є.** кн.ф.в.с. доцент каф. туризму

|  |  |
| --- | --- |
| Обговорено та ухвалено  на засіданні кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол №\_\_\_\_ від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_201\_ р.  Завідувач кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) | Ухвалено науково-методичною радою  факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Протокол №\_\_\_\_від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ р.  Голова науково-методичної ради факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) |

2017 рік

**1. Опис навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування показників | Галузь знань,  спеціальність, освітня програма, рівень вищої освіти, | Характеристика навчальної дисципліни | |
| **денна форма навчання** | **заочна форма навчання** |
| Кількість кредитів - 5 | Галузь знань  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (шифр і назва) | Нормативна/вибіркова | |
| Загальна кількість годин -150 | Спеціальність . Туризм | **Рік підготовки:** | |
| 2-й | 2-й |
| Освітня програма  Кулінарні традиції світу |
| **Лекції** | |
| Тижневих аудиторних годин для денної форми навчання: – 60 год | Рівень вищої освіти: **бакалаврський** | 30год. | год. |
| **Практичні, семінарські** | |
| 30год. | год. |
| **Лабораторні** | |
| год. | год. |
| **Самостійна робота** | |
| 90год. | год. |
| **Вид контролю**:  залік | |

### **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Кулінарні традиції світу» є ознайомити майбутніх фахівців з туризму з особливостями культури і кулінарних традицій харчування народів світу, а також з особливостями церемоній споживання і подачі страв.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Кулінарні традиції світу» є: ознайомити майбутніх фахівців з особливостями кухні різних країн і народів, досконало вивчити асортимент продуктів які використовують при приготуванні різноманітних страв, способи теплової обробки продуктів, вимоги до подачі блюд.

Згідно з вимогами освітньої програми студенти повинні досягти таких результатів навчання (компетентностей):

***знати***

- особливості кухні різних країн і кулінарні традиції;

- національні особливості приготування страв;

- асортимент використовуваних продуктів, способи їх теплової обробки;

- режим харчування і прийом іноземних гостей в ресторанах.

***вміти:***

- використовувати у професійній діяльності знання з особливостей обслуговування іноземних туристів в ресторанах;

- вміти застосовувати декілька видів меню, котрі відображають специфіку національної кухні гостей, релігійні вірування, культові заборони, регламентований спосіб життя, звичаї, церемоніали споживання їжі;

- застосовувати отримані знання під час професійної діяльності в готельно-ресторанних туристичних підприємствах.

**Міждисциплінарні зв’язки.** Дисципліна «Кулінарні традиції світу» тісно пов’язана з циклом гуманітарних та соціально-економічних дисциплін, які мають забезпечити студентів відповідними знаннями і сформувати вміння застосовувати їх у майбутній професійній діяльності; циклом фундаментальних дисциплін - для опанування студентами дисциплін професійно орієнтованого циклу: історією туризму, організацією ресторанного господарства, організацією послуг харчування, товарознавством, різними сферами гостинності, менеджменту туризму.

**3. Програма навчальної дисципліни**

### **Розділ 1.Особливості національної кухні і режиму харчування народів Західної Європи. Національні особливості кухні країн Азії.**

### Тема 1. Назва

Зміст

### Тема 2. Назва

Зміст

### **Розділ 2.Особливості національних страв в країнах Америки. Сучасна кухня Африканського континенту. Кухня Австралії.**

### Тема 3. Назва

Зміст

### Тема 4. Назва

Зміст

**4. Структура навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назви тематичних розділів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | | | | | | |
| денна форма | | | | | | | | заочна форма | | | | | | | | |
| усього | у тому числі | | | | | | | усього | | | у тому числі | | | | | |
| л | с/п | лаб. | сам.роб. | | | | л | с/п | лаб. | сам.роб. | | |
|  |  |  |  |  |  | | інд.завд.  (при наявності) | |  | | |  |  |  |  | | інд.завд.  (при наявності) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |  | | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Розділ 1. Назва** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Назва |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 2. Назва |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 1 |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| **Розділ 2. Назва** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3. Назва |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 4. Назва |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 2 |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| УУсього годин |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |

**5. Теми лекційних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | … | … |
| 2 | … | … |
| Разом | | … |

**6. Теми семінарських занять (практичних/лабораторних)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | … | … |
| 2 | … | … |
| Разом | | … |

**7. Самостійна робота**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | ... | ... |
| 2 | ... | ... |
| Разом | | … |

**Індивідуальне завдання**

(при наявності)

**8. Види контролю і система накопичення балів**

**….**

*Примітка:* розробляючи систему накопичення балів, треба враховувати, що студентам бали виставляються за виконані завдання (вміння) та за засвоєння певного обсягу теоретичного матеріалу (знання).

Оскільки ЄКТС передбачає накопичення балів протягом вивчення курсу, то має бути певна кількість контрольних заходів - мінімум 1 захід на 0,5 кредиту)

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| За шкалоюECTS | За шкалою **університету** | **За національною шкалою** | |
| ЕЕкзамен | ЗЗалік |
| A | 90 – 100  (відмінно) | 55 (відмінно) | ЗЗараховано |
| B | 85 – 89  (дуже добре) | 4 (добре) |
| C | 75 – 84  (добре) |
| D | 70 – 74  (задовільно) | 3 (задовільно) |
| E | 60 – 69  (достатньо) |
| FX | 35 – 59  (незадовільно – з можливістю повторного складання) | 2 (незадовільно) | Не зараховано |
| F | 1 – 34  (незадовільно – з обов’язковим повторним курсом) |

**9. Рекомендована література**

**Основна**:

1. … (максимально – 15 джерел)

2. …

**Додаткова**:

1. . (максимально – 20 джерел)

2. ...

**Інформаційні ресурси**

1. ...
2. …

Погоджено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

відділ з навчальної роботи

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Примітки.* 1*.* Робочі програми навчальної дисципліни розробляються і затверджуються на 5 років у двох екземплярах.

2. Один варіант робочої програми зберігається на кафедрі, інший – у навчальному відділі.

3. Після затвердження електронні версії робочих програм у форматі .pdf розміщується у системі електронного забезпечення навчання ЗНУ (Moodle) і надсилається до бюро з навчально-методичної роботи на ел. адресу: bnmr.vnr@znu.edu.ua

4. Поточні зміни до робочої програми стосовно уточнень видів контролю і системи накопичення балів; структури дисципліни; тем лекційних, семінарських (практичних/лабораторних); самостійної роботи тощо, вносяться щорічно до початку нового навчального року і затверджуються на засіданні кафедри (додаток до робочої програми).

5. Перегляд змісту робочої програми і перезатвердження робочої програми у місячний термін є обов’язковим у таких випадках:

* завершення п’ятирічного терміну затвердження;
* затвердження нових стандартів вищої освіти;
* затвердження нової редакції освітньої програми;
* внесення змін до навчального плану;
* зміна назви дисципліни у навчальних планах;
* зміна провідного викладача (лектора).

6. Процедура затвердження: після обговорення змісту робочої програми навчальної дисципліни на кафедрі та погодження із головою науково-методичної ради програма погоджується у навчальному відділі (бюро з навчально-методичної роботи 232 , ІV корп.). Тільки після цього програму затверджує декан факультету і закріплюється затвердження печаткою факультету (програма затверджується у двох екземплярах).

Додаток

**Доповнення та зміни до робочої програми навчальної дисципліни**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Протокол засідання кафедри (дата та номер) | Внесені зміни | Підпис завідувача кафедри, дата |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННя

Кафедра ТУРИЗМУ

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ факультету

\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ініціали та прізвище)

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_

**ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалавр

(назва освітнього ступеня)

спеціальності 241. Готельно-ресторанна справа

(шифр, назва спеціальності)

освітня програма\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( назва)

**Укладач (Укладачі)**

|  |  |
| --- | --- |
| Обговорено та ухвалено  на засіданні кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол №\_\_\_\_ від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_201\_ р.  Завідувач кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) | Ухвалено науково-методичною радою  факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Протокол №\_\_\_\_від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ р.  Голова науково-методичної ради факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) |

2017 рік

**1. Опис навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування показників | Галузь знань,  спеціальність, освітня програма, рівень вищої освіти, | Характеристика навчальної дисципліни | |
| **денна форма навчання** | **заочна форма навчання** |
| Кількість кредитів - 3 | Галузь знань  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (шифр і назва) | Нормативна/вибіркова | |
| Загальна кількість годин -90 | Спеціальність \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (шифр і назва) | **Рік підготовки:** | |
| 2-й | 2-й |
| Освітня програма  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (назва) |
| **Лекції** | |
| Тижневих аудиторних годин для денної форми навчання: – 42 год | Рівень вищої освіти: **бакалаврський / магістерський** | 28 год. | год. |
| **Практичні, семінарські** | |
| 14год. | год. |
| **Лабораторні** | |
| год. | год. |
| **Самостійна робота** | |
| 48год. | год. |
| **Вид контролю**:  екзамен / залік | |

### **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** викладання навчальної дисципліни «…………………………..» є ……………………………………………………………………………………….

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «…………………….» є: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Згідно з вимогами освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання (компетентностей):

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………*Примітка:* формулюється відповідно до освітніх програм і має передбачати перелік компетентностей, якщо немає освітньої програми – орієнтація на старі стандарти (**знати/вміти**)

**Міждисциплінарні зв’язки.**

**3. Програма навчальної дисципліни**

### **Розділ 1. Назва**

### Тема 1. Назва

Зміст

### Тема 2. Назва

Зміст

### **Розділ 2. Назва**

### Тема 3. Назва

Зміст

### Тема 4. Назва

Зміст

**4. Структура навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назви тематичних розділів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | | | | | | |
| денна форма | | | | | | | | заочна форма | | | | | | | | |
| усього | у тому числі | | | | | | | усього | | | у тому числі | | | | | |
| л | с/п | лаб. | сам.роб. | | | | л | с/п | лаб. | сам.роб. | | |
|  |  |  |  |  |  | | інд.завд.  (при наявності) | |  | | |  |  |  |  | | інд.завд.  (при наявності) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |  | | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Розділ 1. Назва** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Назва |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 2. Назва |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 1 |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| **Розділ 2. Назва** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3. Назва |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 4. Назва |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 2 |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| УУсього годин |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |

**5. Теми лекційних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | … | … |
| 2 | … | … |
| Разом | | … |

**6. Теми семінарських занять (практичних/лабораторних)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | … | … |
| 2 | … | … |
| Разом | | … |

**7. Самостійна робота**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | ... | ... |
| 2 | ... | ... |
| Разом | | … |

**Індивідуальне завдання**

(при наявності)

**8. Види контролю і система накопичення балів**

**….**

*Примітка:* розробляючи систему накопичення балів, треба враховувати, що студентам бали виставляються за виконані завдання (вміння) та за засвоєння певного обсягу теоретичного матеріалу (знання).

Оскільки ЄКТС передбачає накопичення балів протягом вивчення курсу, то має бути певна кількість контрольних заходів - мінімум 1 захід на 0,5 кредиту)

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| За шкалоюECTS | За шкалою **університету** | **За національною шкалою** | |
| ЕЕкзамен | ЗЗалік |
| A | 90 – 100  (відмінно) | 55 (відмінно) | ЗЗараховано |
| B | 85 – 89  (дуже добре) | 4 (добре) |
| C | 75 – 84  (добре) |
| D | 70 – 74  (задовільно) | 3 (задовільно) |
| E | 60 – 69  (достатньо) |
| FX | 35 – 59  (незадовільно – з можливістю повторного складання) | 2 (незадовільно) | Не зараховано |
| F | 1 – 34  (незадовільно – з обов’язковим повторним курсом) |

**9. Рекомендована література**

**Основна**:

1. … (максимально – 15 джерел)

2. …

**Додаткова**:

1. . (максимально – 20 джерел)

2. ...

**Інформаційні ресурси**

1. ...
2. …

Погоджено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

відділ з навчальної роботи

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Примітки.* 1*.* Робочі програми навчальної дисципліни розробляються і затверджуються на 5 років у двох екземплярах.

2. Один варіант робочої програми зберігається на кафедрі, інший – у навчальному відділі.

3. Після затвердження електронні версії робочих програм у форматі .pdf розміщується у системі електронного забезпечення навчання ЗНУ (Moodle) і надсилається до бюро з навчально-методичної роботи на ел. адресу: bnmr.vnr@znu.edu.ua

4. Поточні зміни до робочої програми стосовно уточнень видів контролю і системи накопичення балів; структури дисципліни; тем лекційних, семінарських (практичних/лабораторних); самостійної роботи тощо, вносяться щорічно до початку нового навчального року і затверджуються на засіданні кафедри (додаток до робочої програми).

5. Перегляд змісту робочої програми і перезатвердження робочої програми у місячний термін є обов’язковим у таких випадках:

* завершення п’ятирічного терміну затвердження;
* затвердження нових стандартів вищої освіти;
* затвердження нової редакції освітньої програми;
* внесення змін до навчального плану;
* зміна назви дисципліни у навчальних планах;
* зміна провідного викладача (лектора).

6. Процедура затвердження: після обговорення змісту робочої програми навчальної дисципліни на кафедрі та погодження із головою науково-методичної ради програма погоджується у навчальному відділі (бюро з навчально-методичної роботи 232 , ІV корп.). Тільки після цього програму затверджує декан факультету і закріплюється затвердження печаткою факультету (програма затверджується у двох екземплярах).

Додаток

**Доповнення та зміни до робочої програми навчальної дисципліни**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Протокол засідання кафедри (дата та номер) | Внесені зміни | Підпис завідувача кафедри, дата |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННя

Кафедра ТУРИЗМУ

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ факультету

\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ініціали та прізвище)

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_

**ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалавр

(назва освітнього ступеня)

спеціальності 241. Готельно-ресторанна справа

(шифр, назва спеціальності)

освітня програма\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( назва)

**Укладач (Укладачі)**

|  |  |
| --- | --- |
| Обговорено та ухвалено  на засіданні кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол №\_\_\_\_ від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_201\_ р.  Завідувач кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) | Ухвалено науково-методичною радою  факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Протокол №\_\_\_\_від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ р.  Голова науково-методичної ради факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) |

2017 рік

**1. Опис навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування показників | Галузь знань,  спеціальність, освітня програма, рівень вищої освіти, | Характеристика навчальної дисципліни | |
| **денна форма навчання** | **заочна форма навчання** |
| Кількість кредитів - 3 | Галузь знань  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (шифр і назва) | Нормативна/вибіркова | |
| Загальна кількість годин -90 | Спеціальність \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (шифр і назва) | **Рік підготовки:** | |
| 2-й | 2-й |
| Освітня програма  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (назва) |
| **Лекції** | |
| Тижневих аудиторних годин для денної форми навчання: – 42 год | Рівень вищої освіти: **бакалаврський / магістерський** | 28 год. | год. |
| **Практичні, семінарські** | |
| 14год. | год. |
| **Лабораторні** | |
| год. | год. |
| **Самостійна робота** | |
| 48год. | год. |
| **Вид контролю**:  екзамен / залік | |

### **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** викладання навчальної дисципліни «…………………………..» є ……………………………………………………………………………………….

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «…………………….» є: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Згідно з вимогами освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання (компетентностей):

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………*Примітка:* формулюється відповідно до освітніх програм і має передбачати перелік компетентностей, якщо немає освітньої програми – орієнтація на старі стандарти (**знати/вміти**)

**Міждисциплінарні зв’язки.**

**3. Програма навчальної дисципліни**

### **Розділ 1. Назва**

### Тема 1. Назва

Зміст

### Тема 2. Назва

Зміст

### **Розділ 2. Назва**

### Тема 3. Назва

Зміст

### Тема 4. Назва

Зміст

**4. Структура навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назви тематичних розділів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | | | | | | |
| денна форма | | | | | | | | заочна форма | | | | | | | | |
| усього | у тому числі | | | | | | | усього | | | у тому числі | | | | | |
| л | с/п | лаб. | сам.роб. | | | | л | с/п | лаб. | сам.роб. | | |
|  |  |  |  |  |  | | інд.завд.  (при наявності) | |  | | |  |  |  |  | | інд.завд.  (при наявності) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |  | | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Розділ 1. Назва** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Назва |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 2. Назва |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 1 |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| **Розділ 2. Назва** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3. Назва |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 4. Назва |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 2 |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| УУсього годин |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |

**5. Теми лекційних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | … | … |
| 2 | … | … |
| Разом | | … |

**6. Теми семінарських занять (практичних/лабораторних)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | … | … |
| 2 | … | … |
| Разом | | … |

**7. Самостійна робота**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | ... | ... |
| 2 | ... | ... |
| Разом | | … |

**Індивідуальне завдання**

(при наявності)

**8. Види контролю і система накопичення балів**

**….**

*Примітка:* розробляючи систему накопичення балів, треба враховувати, що студентам бали виставляються за виконані завдання (вміння) та за засвоєння певного обсягу теоретичного матеріалу (знання).

Оскільки ЄКТС передбачає накопичення балів протягом вивчення курсу, то має бути певна кількість контрольних заходів - мінімум 1 захід на 0,5 кредиту)

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| За шкалоюECTS | За шкалою **університету** | **За національною шкалою** | |
| ЕЕкзамен | ЗЗалік |
| A | 90 – 100  (відмінно) | 55 (відмінно) | ЗЗараховано |
| B | 85 – 89  (дуже добре) | 4 (добре) |
| C | 75 – 84  (добре) |
| D | 70 – 74  (задовільно) | 3 (задовільно) |
| E | 60 – 69  (достатньо) |
| FX | 35 – 59  (незадовільно – з можливістю повторного складання) | 2 (незадовільно) | Не зараховано |
| F | 1 – 34  (незадовільно – з обов’язковим повторним курсом) |

**9. Рекомендована література**

**Основна**:

1. … (максимально – 15 джерел)

2. …

**Додаткова**:

1. . (максимально – 20 джерел)

2. ...

**Інформаційні ресурси**

1. ...
2. …

Погоджено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

відділ з навчальної роботи

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Примітки.* 1*.* Робочі програми навчальної дисципліни розробляються і затверджуються на 5 років у двох екземплярах.

2. Один варіант робочої програми зберігається на кафедрі, інший – у навчальному відділі.

3. Після затвердження електронні версії робочих програм у форматі .pdf розміщується у системі електронного забезпечення навчання ЗНУ (Moodle) і надсилається до бюро з навчально-методичної роботи на ел. адресу: bnmr.vnr@znu.edu.ua

4. Поточні зміни до робочої програми стосовно уточнень видів контролю і системи накопичення балів; структури дисципліни; тем лекційних, семінарських (практичних/лабораторних); самостійної роботи тощо, вносяться щорічно до початку нового навчального року і затверджуються на засіданні кафедри (додаток до робочої програми).

5. Перегляд змісту робочої програми і перезатвердження робочої програми у місячний термін є обов’язковим у таких випадках:

* завершення п’ятирічного терміну затвердження;
* затвердження нових стандартів вищої освіти;
* затвердження нової редакції освітньої програми;
* внесення змін до навчального плану;
* зміна назви дисципліни у навчальних планах;
* зміна провідного викладача (лектора).

6. Процедура затвердження: після обговорення змісту робочої програми навчальної дисципліни на кафедрі та погодження із головою науково-методичної ради програма погоджується у навчальному відділі (бюро з навчально-методичної роботи 232 , ІV корп.). Тільки після цього програму затверджує декан факультету і закріплюється затвердження печаткою факультету (програма затверджується у двох екземплярах).

Додаток

**Доповнення та зміни до робочої програми навчальної дисципліни**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Протокол засідання кафедри (дата та номер) | Внесені зміни | Підпис завідувача кафедри, дата |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННя

Кафедра ТУРИЗМУ

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ факультету

\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ініціали та прізвище)

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_

**ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалавр

(назва освітнього ступеня)

спеціальності 241. Готельно-ресторанна справа

(шифр, назва спеціальності)

освітня програма\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( назва)

**Укладач (Укладачі)**

|  |  |
| --- | --- |
| Обговорено та ухвалено  на засіданні кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол №\_\_\_\_ від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_201\_ р.  Завідувач кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) | Ухвалено науково-методичною радою  факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Протокол №\_\_\_\_від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ р.  Голова науково-методичної ради факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) |

2017 рік

**1. Опис навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування показників | Галузь знань,  спеціальність, освітня програма, рівень вищої освіти, | Характеристика навчальної дисципліни | |
| **денна форма навчання** | **заочна форма навчання** |
| Кількість кредитів - 3 | Галузь знань  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (шифр і назва) | Нормативна/вибіркова | |
| Загальна кількість годин -90 | Спеціальність \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (шифр і назва) | **Рік підготовки:** | |
| 2-й | 2-й |
| Освітня програма  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (назва) |
| **Лекції** | |
| Тижневих аудиторних годин для денної форми навчання: – 42 год | Рівень вищої освіти: **бакалаврський / магістерський** | 28 год. | год. |
| **Практичні, семінарські** | |
| 14год. | год. |
| **Лабораторні** | |
| год. | год. |
| **Самостійна робота** | |
| 48год. | год. |
| **Вид контролю**:  екзамен / залік | |

### **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** викладання навчальної дисципліни «…………………………..» є ……………………………………………………………………………………….

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «…………………….» є: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Згідно з вимогами освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання (компетентностей):

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………*Примітка:* формулюється відповідно до освітніх програм і має передбачати перелік компетентностей, якщо немає освітньої програми – орієнтація на старі стандарти (**знати/вміти**)

**Міждисциплінарні зв’язки.**

**3. Програма навчальної дисципліни**

### **Розділ 1. Назва**

### Тема 1. Назва

Зміст

### Тема 2. Назва

Зміст

### **Розділ 2. Назва**

### Тема 3. Назва

Зміст

### Тема 4. Назва

Зміст

**4. Структура навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назви тематичних розділів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | | | | | | |
| денна форма | | | | | | | | заочна форма | | | | | | | | |
| усього | у тому числі | | | | | | | усього | | | у тому числі | | | | | |
| л | с/п | лаб. | сам.роб. | | | | л | с/п | лаб. | сам.роб. | | |
|  |  |  |  |  |  | | інд.завд.  (при наявності) | |  | | |  |  |  |  | | інд.завд.  (при наявності) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |  | | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Розділ 1. Назва** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Назва |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 2. Назва |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 1 |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| **Розділ 2. Назва** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3. Назва |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 4. Назва |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 2 |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| УУсього годин |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |

**5. Теми лекційних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | … | … |
| 2 | … | … |
| Разом | | … |

**6. Теми семінарських занять (практичних/лабораторних)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | … | … |
| 2 | … | … |
| Разом | | … |

**7. Самостійна робота**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | ... | ... |
| 2 | ... | ... |
| Разом | | … |

**Індивідуальне завдання**

(при наявності)

**8. Види контролю і система накопичення балів**

**….**

*Примітка:* розробляючи систему накопичення балів, треба враховувати, що студентам бали виставляються за виконані завдання (вміння) та за засвоєння певного обсягу теоретичного матеріалу (знання).

Оскільки ЄКТС передбачає накопичення балів протягом вивчення курсу, то має бути певна кількість контрольних заходів - мінімум 1 захід на 0,5 кредиту)

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| За шкалоюECTS | За шкалою **університету** | **За національною шкалою** | |
| ЕЕкзамен | ЗЗалік |
| A | 90 – 100  (відмінно) | 55 (відмінно) | ЗЗараховано |
| B | 85 – 89  (дуже добре) | 4 (добре) |
| C | 75 – 84  (добре) |
| D | 70 – 74  (задовільно) | 3 (задовільно) |
| E | 60 – 69  (достатньо) |
| FX | 35 – 59  (незадовільно – з можливістю повторного складання) | 2 (незадовільно) | Не зараховано |
| F | 1 – 34  (незадовільно – з обов’язковим повторним курсом) |

**9. Рекомендована література**

**Основна**:

1. … (максимально – 15 джерел)

2. …

**Додаткова**:

1. . (максимально – 20 джерел)

2. ...

**Інформаційні ресурси**

1. ...
2. …

Погоджено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

відділ з навчальної роботи

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Примітки.* 1*.* Робочі програми навчальної дисципліни розробляються і затверджуються на 5 років у двох екземплярах.

2. Один варіант робочої програми зберігається на кафедрі, інший – у навчальному відділі.

3. Після затвердження електронні версії робочих програм у форматі .pdf розміщується у системі електронного забезпечення навчання ЗНУ (Moodle) і надсилається до бюро з навчально-методичної роботи на ел. адресу: bnmr.vnr@znu.edu.ua

4. Поточні зміни до робочої програми стосовно уточнень видів контролю і системи накопичення балів; структури дисципліни; тем лекційних, семінарських (практичних/лабораторних); самостійної роботи тощо, вносяться щорічно до початку нового навчального року і затверджуються на засіданні кафедри (додаток до робочої програми).

5. Перегляд змісту робочої програми і перезатвердження робочої програми у місячний термін є обов’язковим у таких випадках:

* завершення п’ятирічного терміну затвердження;
* затвердження нових стандартів вищої освіти;
* затвердження нової редакції освітньої програми;
* внесення змін до навчального плану;
* зміна назви дисципліни у навчальних планах;
* зміна провідного викладача (лектора).

6. Процедура затвердження: після обговорення змісту робочої програми навчальної дисципліни на кафедрі та погодження із головою науково-методичної ради програма погоджується у навчальному відділі (бюро з навчально-методичної роботи 232 , ІV корп.). Тільки після цього програму затверджує декан факультету і закріплюється затвердження печаткою факультету (програма затверджується у двох екземплярах).

Додаток

**Доповнення та зміни до робочої програми навчальної дисципліни**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Протокол засідання кафедри (дата та номер) | Внесені зміни | Підпис завідувача кафедри, дата |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННя

Кафедра ТУРИЗМУ

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ факультету

\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ініціали та прізвище)

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_

**ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалавр

(назва освітнього ступеня)

спеціальності 241. Готельно-ресторанна справа

(шифр, назва спеціальності)

освітня програма\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( назва)

**Укладач (Укладачі)**

|  |  |
| --- | --- |
| Обговорено та ухвалено  на засіданні кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол №\_\_\_\_ від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_201\_ р.  Завідувач кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) | Ухвалено науково-методичною радою  факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Протокол №\_\_\_\_від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ р.  Голова науково-методичної ради факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) |

2017 рік

**1. Опис навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування показників | Галузь знань,  спеціальність, освітня програма, рівень вищої освіти, | Характеристика навчальної дисципліни | |
| **денна форма навчання** | **заочна форма навчання** |
| Кількість кредитів - 3 | Галузь знань  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (шифр і назва) | Нормативна/вибіркова | |
| Загальна кількість годин -90 | Спеціальність \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (шифр і назва) | **Рік підготовки:** | |
| 2-й | 2-й |
| Освітня програма  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (назва) |
| **Лекції** | |
| Тижневих аудиторних годин для денної форми навчання: – 42 год | Рівень вищої освіти: **бакалаврський / магістерський** | 28 год. | год. |
| **Практичні, семінарські** | |
| 14год. | год. |
| **Лабораторні** | |
| год. | год. |
| **Самостійна робота** | |
| 48год. | год. |
| **Вид контролю**:  екзамен / залік | |

### **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** викладання навчальної дисципліни «…………………………..» є ……………………………………………………………………………………….

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «…………………….» є: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Згідно з вимогами освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання (компетентностей):

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………*Примітка:* формулюється відповідно до освітніх програм і має передбачати перелік компетентностей, якщо немає освітньої програми – орієнтація на старі стандарти (**знати/вміти**)

**Міждисциплінарні зв’язки.**

**3. Програма навчальної дисципліни**

### **Розділ 1. Назва**

### Тема 1. Назва

Зміст

### Тема 2. Назва

Зміст

### **Розділ 2. Назва**

### Тема 3. Назва

Зміст

### Тема 4. Назва

Зміст

**4. Структура навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назви тематичних розділів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | | | | | | |
| денна форма | | | | | | | | заочна форма | | | | | | | | |
| усього | у тому числі | | | | | | | усього | | | у тому числі | | | | | |
| л | с/п | лаб. | сам.роб. | | | | л | с/п | лаб. | сам.роб. | | |
|  |  |  |  |  |  | | інд.завд.  (при наявності) | |  | | |  |  |  |  | | інд.завд.  (при наявності) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |  | | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Розділ 1. Назва** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Назва |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 2. Назва |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 1 |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| **Розділ 2. Назва** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3. Назва |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 4. Назва |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 2 |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| УУсього годин |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |

**5. Теми лекційних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | … | … |
| 2 | … | … |
| Разом | | … |

**6. Теми семінарських занять (практичних/лабораторних)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | … | … |
| 2 | … | … |
| Разом | | … |

**7. Самостійна робота**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | ... | ... |
| 2 | ... | ... |
| Разом | | … |

**Індивідуальне завдання**

(при наявності)

**8. Види контролю і система накопичення балів**

**….**

*Примітка:* розробляючи систему накопичення балів, треба враховувати, що студентам бали виставляються за виконані завдання (вміння) та за засвоєння певного обсягу теоретичного матеріалу (знання).

Оскільки ЄКТС передбачає накопичення балів протягом вивчення курсу, то має бути певна кількість контрольних заходів - мінімум 1 захід на 0,5 кредиту)

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| За шкалоюECTS | За шкалою **університету** | **За національною шкалою** | |
| ЕЕкзамен | ЗЗалік |
| A | 90 – 100  (відмінно) | 55 (відмінно) | ЗЗараховано |
| B | 85 – 89  (дуже добре) | 4 (добре) |
| C | 75 – 84  (добре) |
| D | 70 – 74  (задовільно) | 3 (задовільно) |
| E | 60 – 69  (достатньо) |
| FX | 35 – 59  (незадовільно – з можливістю повторного складання) | 2 (незадовільно) | Не зараховано |
| F | 1 – 34  (незадовільно – з обов’язковим повторним курсом) |

**9. Рекомендована література**

**Основна**:

1. … (максимально – 15 джерел)

2. …

**Додаткова**:

1. . (максимально – 20 джерел)

2. ...

**Інформаційні ресурси**

1. ...
2. …

Погоджено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

відділ з навчальної роботи

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Примітки.* 1*.* Робочі програми навчальної дисципліни розробляються і затверджуються на 5 років у двох екземплярах.

2. Один варіант робочої програми зберігається на кафедрі, інший – у навчальному відділі.

3. Після затвердження електронні версії робочих програм у форматі .pdf розміщується у системі електронного забезпечення навчання ЗНУ (Moodle) і надсилається до бюро з навчально-методичної роботи на ел. адресу: bnmr.vnr@znu.edu.ua

4. Поточні зміни до робочої програми стосовно уточнень видів контролю і системи накопичення балів; структури дисципліни; тем лекційних, семінарських (практичних/лабораторних); самостійної роботи тощо, вносяться щорічно до початку нового навчального року і затверджуються на засіданні кафедри (додаток до робочої програми).

5. Перегляд змісту робочої програми і перезатвердження робочої програми у місячний термін є обов’язковим у таких випадках:

* завершення п’ятирічного терміну затвердження;
* затвердження нових стандартів вищої освіти;
* затвердження нової редакції освітньої програми;
* внесення змін до навчального плану;
* зміна назви дисципліни у навчальних планах;
* зміна провідного викладача (лектора).

6. Процедура затвердження: після обговорення змісту робочої програми навчальної дисципліни на кафедрі та погодження із головою науково-методичної ради програма погоджується у навчальному відділі (бюро з навчально-методичної роботи 232 , ІV корп.). Тільки після цього програму затверджує декан факультету і закріплюється затвердження печаткою факультету (програма затверджується у двох екземплярах).

Додаток

**Доповнення та зміни до робочої програми навчальної дисципліни**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Протокол засідання кафедри (дата та номер) | Внесені зміни | Підпис завідувача кафедри, дата |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННя

Кафедра ТУРИЗМУ

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ факультету

\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ініціали та прізвище)

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_

**ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалавр

(назва освітнього ступеня)

спеціальності 241. Готельно-ресторанна справа

(шифр, назва спеціальності)

освітня програма\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( назва)

**Укладач (Укладачі)** Конох О.Є.

|  |  |
| --- | --- |
| Обговорено та ухвалено  на засіданні кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол №\_\_\_\_ від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_201\_ р.  Завідувач кафедри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) | Ухвалено науково-методичною радою  факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    Протокол №\_\_\_\_від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ р.  Голова науково-методичної ради факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ініціали, прізвище ) |

2017 рік

**1. Опис навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування показників | Галузь знань,  спеціальність, освітня програма, рівень вищої освіти, | Характеристика навчальної дисципліни | |
| **денна форма навчання** | **заочна форма навчання** |
| Кількість кредитів - 3 | Галузь знань  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (шифр і назва) | Нормативна/вибіркова | |
| Загальна кількість годин -90 | Спеціальність \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (шифр і назва) | **Рік підготовки:** | |
| 2-й | 2-й |
| Освітня програма  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (назва) |
| **Лекції** | |
| Тижневих аудиторних годин для денної форми навчання: – 42 год | Рівень вищої освіти: **бакалаврський / магістерський** | 28 год. | год. |
| **Практичні, семінарські** | |
| 14год. | год. |
| **Лабораторні** | |
| год. | год. |
| **Самостійна робота** | |
| 48год. | год. |
| **Вид контролю**:  екзамен / 3год. | |

### **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Історія розвитку ресторанної справи» є дослідження розвитку……………………………………………………………………………………….

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «…………………….» є: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Згідно з вимогами освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання (компетентностей):

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………*Примітка:* формулюється відповідно до освітніх програм і має передбачати перелік компетентностей, якщо немає освітньої програми – орієнтація на старі стандарти (**знати/вміти**)

**Міждисциплінарні зв’язки.**

**3. Програма навчальної дисципліни**

### **Розділ 1. Назва**

### Тема 1. Назва

Зміст

### Тема 2. Назва

Зміст

### **Розділ 2. Назва**

### Тема 3. Назва

Зміст

### Тема 4. Назва

Зміст

**4. Структура навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назви тематичних розділів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | | | | | | |
| денна форма | | | | | | | | заочна форма | | | | | | | | |
| усього | у тому числі | | | | | | | усього | | | у тому числі | | | | | |
| л | с/п | лаб. | сам.роб. | | | | л | с/п | лаб. | сам.роб. | | |
|  |  |  |  |  |  | | інд.завд.  (при наявності) | |  | | |  |  |  |  | | інд.завд.  (при наявності) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |  | | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Розділ 1. Назва** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Назва |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 2. Назва |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 1 |  |  |  |  |  | | |  | |  |  | |  |  |  |  | |
| **Розділ 2. Назва** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3. Назва |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Тема 4. Назва |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| Разом за розділом 2 |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |
| УУсього годин |  |  |  |  |  |  | | | |  |  | |  |  |  |  | |

**5. Теми лекційних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | … | … |
| 2 | … | … |
| Разом | | … |

**6. Теми семінарських занять (практичних/лабораторних)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | … | … |
| 2 | … | … |
| Разом | | … |

**7. Самостійна робота**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | ... | ... |
| 2 | ... | ... |
| Разом | | … |

**Індивідуальне завдання**

(при наявності)

**8. Види контролю і система накопичення балів**

**….**

*Примітка:* розробляючи систему накопичення балів, треба враховувати, що студентам бали виставляються за виконані завдання (вміння) та за засвоєння певного обсягу теоретичного матеріалу (знання).

Оскільки ЄКТС передбачає накопичення балів протягом вивчення курсу, то має бути певна кількість контрольних заходів - мінімум 1 захід на 0,5 кредиту)

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| За шкалоюECTS | За шкалою **університету** | **За національною шкалою** | |
| ЕЕкзамен | ЗЗалік |
| A | 90 – 100  (відмінно) | 55 (відмінно) | ЗЗараховано |
| B | 85 – 89  (дуже добре) | 4 (добре) |
| C | 75 – 84  (добре) |
| D | 70 – 74  (задовільно) | 3 (задовільно) |
| E | 60 – 69  (достатньо) |
| FX | 35 – 59  (незадовільно – з можливістю повторного складання) | 2 (незадовільно) | Не зараховано |
| F | 1 – 34  (незадовільно – з обов’язковим повторним курсом) |

**9. Рекомендована література**

**Основна**:

1. … (максимально – 15 джерел)

2. …

**Додаткова**:

1. . (максимально – 20 джерел)

2. ...

**Інформаційні ресурси**

1. ...
2. …

Погоджено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

відділ з навчальної роботи

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Примітки.* 1*.* Робочі програми навчальної дисципліни розробляються і затверджуються на 5 років у двох екземплярах.

2. Один варіант робочої програми зберігається на кафедрі, інший – у навчальному відділі.

3. Після затвердження електронні версії робочих програм у форматі .pdf розміщується у системі електронного забезпечення навчання ЗНУ (Moodle) і надсилається до бюро з навчально-методичної роботи на ел. адресу: bnmr.vnr@znu.edu.ua

4. Поточні зміни до робочої програми стосовно уточнень видів контролю і системи накопичення балів; структури дисципліни; тем лекційних, семінарських (практичних/лабораторних); самостійної роботи тощо, вносяться щорічно до початку нового навчального року і затверджуються на засіданні кафедри (додаток до робочої програми).

5. Перегляд змісту робочої програми і перезатвердження робочої програми у місячний термін є обов’язковим у таких випадках:

* завершення п’ятирічного терміну затвердження;
* затвердження нових стандартів вищої освіти;
* затвердження нової редакції освітньої програми;
* внесення змін до навчального плану;
* зміна назви дисципліни у навчальних планах;
* зміна провідного викладача (лектора).

6. Процедура затвердження: після обговорення змісту робочої програми навчальної дисципліни на кафедрі та погодження із головою науково-методичної ради програма погоджується у навчальному відділі (бюро з навчально-методичної роботи 232 , ІV корп.). Тільки після цього програму затверджує декан факультету і закріплюється затвердження печаткою факультету (програма затверджується у двох екземплярах).

Додаток

**Доповнення та зміни до робочої програми навчальної дисципліни**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Протокол засідання кафедри (дата та номер) | Внесені зміни | Підпис завідувача кафедри, дата |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |