

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету управління,
адміністрування та туризму

Євгеній РУДНІЧЕНКО

«1» вересня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

РЕСТОРАННА СПРАВА

Назва дисципліни

Галузь знань 24 – Сфера обслуговування

Спеціальність 241 – Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти – Перший бакалаврський

Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа

Обсяг дисципліни – 11 кредитів ЄКТС,

Шифр дисципліни – ОПП.09.

Мова навчання – українська

Статус дисципліни: обов'язкова (цикл професійної підготовки)

Факультет – Управління, адміністрування та туризму

Кафедра – Туризму та готельно-ресторанної справи

Форма навчання	Курс	Семестр	Загальне навантаження		Кількість годин					Курсова робота	Курсовий проект	Вид семестрового контролю	
					Аудиторні заняття				Самостійна робота, в т.ч. ІРС			Залік	Екзамен
			Кредити ЄКТС	Години	Всього	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття					
Д	2	4	5	150	66	32		34	84	-	-	+	-
Д	3	5	6	180	66	32		34	114	+	*	-	+
Разом ДФН			11	330	132	64	16	52	214	1	-	1	1
З	2	4	5	150	14	6		8	136	-	-	+	-
З	3	5	6	150	16	8		8	134	+	-	-	+
Разом ЗФН			11	300	30	14	4	12	270	1	-	1	1

Примітка. *-3 навчальної дисципліни у 5 семестрі передбачена курсова робота, зміст та вимоги до виконання якої регулюються відповідними методичними рекомендаціями

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Програма складена Смаф к.е.н., доц. Тетяна ТОМАЛЯ

к.е.н., доц. Наталія ПРИЛЕПА

Підпис(и)

Ініціали, прізвище викладача(ів)

Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «1» вересня 2025 № 1 Зав. кафедри

Підпис

Ініціали, прізвище

Робоча програма розглянута та схвалена Вченою радою факультету управління, адміністрування та туризму

Голова Вченої ради

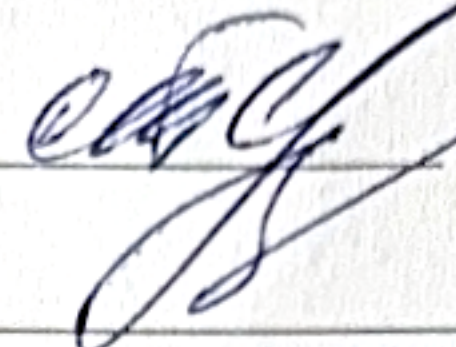
Підпис

Євгеній РУДНІЧЕНКО

Ініціали, прізвище

Хмельницький 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Посада	Назва факультету	Підпис	Ініціали, прізвище
Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, докт. екон. наук, професор	Факультет управління, адміністрування та туризму		Ігор ЖУРБА
Гарант освітньо-професійної програми, канд. екон. наук, доц.	Факультет управління, адміністрування та туризму		Тетяна ТОМАЛЯ
Декан	Факультет управління, адміністрування та туризму		Євгеній РУДНІЧЕНКО

РЕСТОРАННА СПРАВА

Тип дисципліни	Обов'язкова
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Семестр	Четвертий, п'ятий
Кредити ЄКТС	11,0
Форми навчання, для яких викладається дисципліна	Денна/заочна

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, має: *визначати* завдання діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції; *виконувати* планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі; раціонально *організовувати* працю; *розв'язувати* проблемні ситуації в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; *організовувати* діяльність щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Зміст навчальної дисципліни: Історія розвитку закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Організація постачання, роботи складського, тарного та транспортного господарств. Виробничий процес та організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів., доготівельних цехів., спеціалізованих та допоміжних цехів закладів ресторанного господарства. Організація оперативного планування виробництва. Нормування праці в ресторанному господарстві. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація проведення банкетів та прийомів. Організація кейтерингового обслуговування Організація обслуговування закладах ресторанного господарства при готелі. Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів замість навчання та роботи. Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку.

Пререквізити – ОЗП. 06 Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії, ОЗП. 07 Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі, ОПП.01 Традиції та культура харчування народів світу, товарознавство в готельно-ресторанному господарстві, ОПП. 07 Технологія продукції ресторанного господарства.

Кореквізити – ОПП. 16 Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, ОПП. 14 Менеджмент готельно-ресторанного господарства, ОПП. 17 Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі.

Запланована навчальна діяльність: Мінімальний обсяг навчальних занять в одному кредиті ЄКТС навчальної дисципліни для *першого* (бакалаврського) рівня вищої освіти за денною формою здобуття освіти становить 10 годин; для заочної форми – 2–3 години на 1 кредит ЄКТС.

Форми (методи) навчання: лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); практичні заняття (з використанням практикумів); лабораторні заняття (моделювання процесу обслуговування, майстер-класи), самостійна робота (індивідуальні завдання, курсова робота).

Форми оцінювання результатів навчання: виконання практичних завдань, захист лабораторних робіт; письмове та усне опитування (тестування), контрольна робота.

Вид семестрового контролю: залік – 4 семестр, іспит – 5 семестр, курсова робота – 5 семестр.

Навчальні ресурси:

1. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. та ін. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2 : Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с. – ISBN 978-966-629-841-9.

2. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. та ін. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с. – ISBN 978-966-629-842-6.
3. • П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / Н. О. П'ятницька. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2015. – 368 с.
4. Чепурда Л. М. Організація готельного господарства : навч. посіб. / Л. М. Чепурда. – Черкаси : ЧДТУ, 2015. – 224 с.
5. Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / О. Ю. Давидова. – Харків : ХНЕУ, 2023. – 200 с.
6. Модульне середовище для навчання MOODLE. Доступ до ресурсу: <https://msn.khmnpu.edu.ua/course/view.php?id=5013>

Викладачі: кандидат економічних наук, доц. Томаля Т.С.

кандидат економічних наук, доц. Прилепа Н.В.

2 Пояснювальна записка

Дисципліна «Ресторанна справа» – обов'язкова дисципліна професійної підготовки, яка займає провідне місце у підготовці фахівців освітнього рівня «бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».

Пререквізити – ОЗП. 06 Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії, ОЗП. 07 Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі, ОПП.01 Традиції та культура харчування народів світу, товарознавство в готельно-ресторанному господарстві, ОПП. 07 Технологія продукції ресторанного господарства.

Кореквізити – ОПП. 16 Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, ОПП. 14 Менеджмент готельно-ресторанного господарства, ОПП. 17 Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі.

Відповідно до Стандарту вищої освіти із зазначеної спеціальності та освітньої програми дисципліна має забезпечити:

- **компетентності:** ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

- **програмні результати навчання:** ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН 17.

Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Метою дисципліни є формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Предмет дисципліни. Основні теоретичні та практичні аспекти змісту, структури, функцій технологічного процесу ресторанних послуг, моделювання процесів та приймання оптимальних рішень щодо організації ресторанного обслуговування.

Завдання дисципліни полягає в формуванні у фахівців навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції, раціональної організації праці; з розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, має:

характеризувати різні типи підприємств ресторанного господарства, джерела постачання та здійснювати обґрунтований вибір постачальника продуктів, технологічний процес руху товарів на підприємствах ресторанного господарства, призначення і компонування складських приміщень, *формувати* виробничу структуру закладу ресторанного господарства, *організовувати* виробництво у закладі ресторанного господарства, оперативне планування виробництва, *характеризувати* види, методи і форми обслуговування; *розрахувати* виробничу програму для закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом по виробництву напівфабрикатів та готової продукції, *розраховувати* чисельність працюючого персоналу, *складати* графіки виходу на роботу працівників, плани-меню різних типів закладів ресторанного господарства, *характеризувати* та розрізняти види, методи та форми обслуговування; давати характеристику матеріально-технічній базі закладів ресторанного господарства; *керувати* технологічним процесом обслуговування споживачів у ресторані; *організовувати* процес обслуговування бенкетів та прийомів; *організовувати* процес обслуговування іноземних туристів при готелях, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті.

3 Структура залікових кредитів дисципліни

№	Тема	Кількість годин,відведених на:					
		Денна форма			Заочна форма		
		Л	ПР	СРС	Л	Лаб/ ПР	СРС
		4 семестр			4 семестр		
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства							
1	Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства.	2	2	8	2	2	10
2	Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства.	4	4	8			10

3	Тема 3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.	2	2	8			8
4	Тема 4. Організація постачання закладів ресторанного господарства.	2	2	8		2	12
5	Тема 5. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.	2	2	8			12
6	Тема 6. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства	2	2	8			12
7	Тема 7. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів.	2	2	8	2	2	12
8	Тема 8. Організація роботи доготівельних цехів.	2	2	8			12
9	Тема 9. Організація роботи спеціалізованих та допоміжних цехів закладів ресторанного господарства.	2	2	4			12
10	Тема 10. Організація оперативного планування виробництва.	4	4	4			12
11	Тема 11. Основи раціональної організації праці.	4	4	4	2	4	12
12	Тема 12. Нормування праці в ресторанному господарстві.	4	4	4			12
Разом:		32	34	84	6	8	136

№	Тема	5 семестр			5 семестр		
		Л	ПР	СРС	Л	Лаб /ПР	СРС
Змістовий модуль 2. Обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства							
13	Тема 13. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	2	2	8	2	2	12
14	Тема 14. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	2	2	8			14
15	Тема 15. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування. споживачів у закладах ресторанного господарства.	2	2	8			12
16	Тема 16. Організація проведення банкетів та прийомів.	2	2	8	2	2	12
17	Тема 17. Організація обслуговування споживачів за типом "шведський стіл"	2	2	8			12
18	Тема 18. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.	2	2	8			12
19	Тема 19. Організація кейтерингового обслуговування	4	4	8	2	2	12

20	Тема 20. Організація обслуговування закладах ресторанного господарства при готелі.	4	4	8			12
21	Тема 21. Організація обслуговування учасників форумів, нарад, конференцій	4	4	8	2	2	12
22	Тема 22. Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів замість навчання та роботи.	4	4	8			12
23	Тема 23. Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку.	4	4	4			12
	Разом за семестр	32	34	84	8	8	134

4 Програма навчальної дисципліни

4.1 Зміст лекційного курсу*

Номер лекції	Теми лекцій, їх анотації	Кількість год.
	Четвертий семестр	
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства		
1	Історія розвитку закладів ресторанного господарства. Виникнення перших закладів харчування. Розвиток кулінарного мистецтва. Виникнення нових закладів харчування у XVI - на початку XX ст. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні Література [8,с.8-29].	2
2	Класифікація закладів ресторанного господарства. Організаційно – правові форми закладів ресторанного господарства. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств. Порядок організації та реєстрації товариства. Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, об'єму і видів послуг, що надаються. Класифікація підприємств залежно часу функціонування, місця функціонування, потужності, обслуговуваного контингенту. Особливості створення ресторанних ланцюгів. Класифікація послуг в ресторанному господарстві. Література [2,с. 12-15; 3,с.23-36; 6,с.16-25; 8,с.34-41].	4
3	Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Загальна та виробничо-торгівельна структура підприємств ресторанного господарства. Торгівельна структура підприємств ресторанного господарства. Структура апарату управління. Робоче місце у структурі організації. Стилі оформлення інтер'єрів залів закладів ресторанного господарства. Література [1, с.11-13; 2,с.15-25;6,с.29-40]	2
4	Організація постачання закладів ресторанного господарства. Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами Джерела постачання та постачальники продуктів Організація постачання. Вибір постачальника Технологічний процес руху. Форми і способи руху товару. Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства. Організація матеріально-технічного постачання підприємств	2

	ресторанного господарства Література [1, с.42-51; 6,с.29-40; 10,с.17-21].	
5	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари. Організація ваговимірювального господарства. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства Література [1,с.55-70; 10,с.17-21].	2
6	Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Виробнича інфраструктура. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці Вимоги до організації робочих місць. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Основні вимоги до організації виробничих приміщень в закладах ресторанного господарства. Література [1, с.75-79; 2,с.15-25;6,с.29-40]	2
7	Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів. Структура, зміст та функції технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Схема технологічного процесу централізованого виробництва напівфабрикатів, механізація технологічних операцій. Технологічний процес приготування напівфабрикатів в підприємствах харчування з повним технологічним циклом, технологічні лінії, ділянки. Асортимент напівфабрикатів, умови та терміни зберігання. Література [1,с.84-135; 2,с. 101-108; 8,с.113-114].	2
8	Організація роботи доготівельних цехів. Функціонально-технологічні процеси приготування страв. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції. Значення якості харчових продуктів у раціональному харчуванні. Формування смаку кулінарної продукції. Функціонально-технологічні та санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних ліній. Нормативно-технологічна документація, методика розробки, документальне оформлення та затвердження технологічних карт Література [1,с.104-113; 2,с. 125-128; 10,с.35-41].	2
9	Організація роботи спеціалізованих та допоміжних цехів закладів ресторанного господарства. Організація роботи кондитерського цеху. Організація роботи борошняного цеху. Організація роботи мийної кухонного посуду Організація роботи експедиції. Організація роботи хліборізки Література [1,с.84-103; 2,с. 130-134; 6,с.101-123].	2
10	Організація оперативного планування виробництва. Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва. Розробка планового меню, плану-меню, їх характеристика. Види меню та їх характеристика. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства Література [1,с.146-171; 8,с.175-179].	4

11	Основи раціональної організації праці. Значення, зміст та основні напрямки раціональної організації праці. Поняття та основні види розподілу та кооперації праці. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Раціоналізація режимів праці і відпочинку. Література [1,с.175-201; 2,с.95-100].	4
12	Нормування праці в ресторанному господарстві. Завдання нормування праці. Норми праці. Методи нормування праці.. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. Методи вивчення витрат робочого часу. Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників. Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства. Література [1,с.199-201; 8,с.250-257].	4
Разом за семестр:		32
Змістовий модуль 2. Обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства		
П'ятий семестр		
13	Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Основні види обслуговування: Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод. Самообслуговування та його характеристика. Структура процесу самообслуговування. Обслуговування офіціантами та його характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами. Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування. Література [2,с.86-87; 6,с.151-160; 8,с.145-151; 10,с.56-63].	2
14	Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Види столового посуду й столових приборів. Характеристика порцелянового й керамічного посуду. Характеристика кришталевого й скляного посуду. Характеристика металевих приборів. Характеристика столових приборів. Дерев'яний і пластмасовий столовий посуд. Столова білизна. Література [2,с.32-49; 6,с.46-71; 10,с.27-35].	2
15	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Підготовка до обслуговування підприємств. Санітарно-гігієнічна підготовка залу. Підготовка посуду, приборів, столової білизни. Сервіровка столу. Подача вино-горілчанних виробів. Подача тютюнових виробів. Послідовність та правила подачі блюд і напоїв. Прибирання столу й заміна використаного посуду, приборів. Література [1,с.167-171; 2,с. 63-100; 5,с.92-101].	2
16	Організація проведення банкетів та прийомів. Сутність поняття банкет та прийом. Приводи до їх проведення. Класифікація банкетів та прийомів: банкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, "келих вина", "келих шампанського", обід, вечір. Оформлення замовлення на проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. (Характеристика меню) Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.	2

	Література [2,с.133-136; 6,с.118-123; 10,с.63-75].	
17	Організація обслуговування споживачів за типом "шведський стіл". Сутність та основні відмінності обслуговування "шведського столу". Устаткування для організації шведського столу. Меню "шведського столу". Сервірування та обслуговування "шведського столу" Література [2,с.198-213; 6,с.177-178; 10,с.75-80].	2
18	Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства. Види та характеристика тематичних заходів. Обслуговування святкових заходів в закладах ресторанного господарства, присвячених зустрічі Нового року, святкуванню Різдва, 8 березня тощо. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування тематичних заходів. Організація обслуговування весільних банкетів. Характеристика меню. Особливості сервірування столу та обслуговування споживачів. Література [2,с.260-267; 6,с.189-194; 10,с.80-86].	2
19	Організація кейтерингового обслуговування. Сутність та класифікація кейтерингового обслуговування. Характеристика кейтерингових послуг. Фудінг та його різновиди. Особливості здійснення обслуговування за типом «фудінг». Організація обслуговування при кейтерінгу. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Робота персоналу з кейтерингового обслуговування Література [6,с.221-226; 8,с.360-380; 10,с.86-89].	4
20	Організація обслуговування закладах ресторанного господарства при готелі. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі Організація сніданку, організація "шведського столу (ліній)". Організація прискорених видів харчування. Особливості обслуговування в номерах готелю. Організація інших видів обслуговування Література [2,с.217-220; 3,с.343-348].	4
21	Організація обслуговування учасників форумів, нарад, конференцій Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів. Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання. Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів. Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування. Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо. Література [2,с.217-220; 3,с.343-348].	4
22	Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів замість навчання та роботи. Загальні принципи організації харчування за місцем роботи. Організація харчування розосереджених контингентів. Загальні принципи організації харчування за місцем навчання. Організація харчування школярів.	4

	Організація харчування студентів вищих навчальних закладів. Література [2,с.318-337; 6,с.428-443].	
23	Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку. Організація харчування при лікувальних установах. Класифікація Діет. Організація харчування на курортах і в місцях масового відпочинку. Література [6,с.415-425].	4
	Разом за семестр:	32

Перелік оглядових лекцій для студентів заочної форми здобуття освіти

Номер лекції	Теми лекцій, їх анотації	Кількість год.
	<i>Четвертий семестр</i>	
	Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства	
1	Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства. Література [8,с.8-29]. Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства. [2,с. 12-15; 3,с.23-36; 6,с.16-25; 8,с.34-41]. Тема 3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Література [1, с.11-13; 2,с.15-25;6,с.29-40] Тема 4. Організація постачання закладів ресторанного господарства. Література [1, с.42-51; 6,с.29-40; 10,с.17-21]. Тема 5. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств. Література [1,с.55-70; 10,с.17-21].	2
2	Тема 6. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. [1, с.75-79; 2,с.15-25;6,с.29-40] Тема 7. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів. Література [1,с.84-135; 2,с. 101-108; 8,с.113-114]. Тема 8. Організація роботи доготівельних цехів. Література [1,с.104-113; 2,с. 125-128; 10,с.35-41]. Тема 9. Організація роботи спеціалізованих та допоміжних цехів закладів ресторанного господарства. Література [1,с.84-103; 2,с. 130-134; 6,с.101-123].	2
3	Тема 10. Організація оперативного планування виробництва. Література [1,с.146-171; 8,с.175-179]. Тема 11. Основи раціональної організації праці. Література [1,с.175-201; 2,с.95-100]. Тема 12. Нормування праці в ресторанному господарстві. Література [1,с.199-201; 8,с.250-257].	2
	Разом	6
	<i>П'ятий семестр</i>	
	Змістовий модуль 2. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	

1	Тема 13. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Література [2,с.86-87; 6,с.151-160; 8,с.145-151; 10,с.56-63]. Тема 14. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Література [2,с.32-49; 6,с.46-71; 10,с.27-35]. Тема 15. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Література [1,с.167-171; 2,с. 63-100; 5,с.92-101].	2
2	Тема 16. Організація проведення банкетів та прийомів. Література [2,с.133-136; 6,с.118-123; 10,с.63-75]. Тема 17. Організація обслуговування споживачів за типом "шведський стіл" Література [2,с.198-213; 6,с.177-178; 10,с.75-80]. Тема 18. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства. Література [2,с.260-267; 6,с.189-194; 10,с.80-86].	2
3	Тема 19. Організація кейтерингового обслуговування Література [6,с.221-226; 8,с.360-380; 10,с.86-89]. Тема 20. Організація обслуговування закладах ресторанного господарства при готелі. Література [2,с.217-220; 3,с.343-348].	2
4	Тема 21. Організація обслуговування учасників форумів, нарад, конференцій Література [2,с.217-220; 3,с.343-348]. Тема 22. Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів замість навчання та роботи. Література [2,с.318-337; 6,с.428-443]. Тема 23. Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку. Література [6,с.415-425].	2
	Разом	8

4.2 Зміст практичних та лабораторних занять для студентів *денної* форми здобуття освіти

№	Тема заняття	Кількість год.
		ПР
	Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства	
<i>Четвертий семестр</i>		
1	Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні. Література [8,с.8-29].	2
2	Організаційно – правові форми закладів ресторанного господарства. Література [2,с. 12-15; 3,с.23-36; 6,с.16-25; 8,с.34-41].	2
3	Організаційно – правові форми закладів ресторанного господарства.	2

	Література [2,с. 12-15; 3,с.23-36; 6,с.16-25; 8,с.34-41].	
4	Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства. Література [1, с.11-13; 2,с.15-25;6,с.29-40]	2
5	Вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Література [1, с.42-51; 6,с.29-40; 10,с.17-21].	2
6	Призначення роботи складського, тарного та транспортного господарств . Література [1,с.55-70; 10,с.17-21].	2
7	Виробнича інфраструктура. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Література [1, с.75-79; 2,с.15-25;6,с.29-40]	2
8	Структура, зміст та функції технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Література [1,с.84-135; 2,с. 101-108; 8,с.113-114].	2
9	Робота доготівельних цехів. Література [1,с.104-113; 2,с. 125-128; 10,с.35-41].	2
10	Робота спеціалізованих та допоміжних цехів закладів ресторанного господарства. Література [1,с.84-103; 2,с. 130-134; 6,с.101-123].	2
11	Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва. Література [1,с.146-171; 8,с.175-179].	2
12	Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва. Література [1,с.146-171; 8,с.175-179].	2
13	Значення, зміст та основні напрямки раціональної організації праці. Література [1,с.175-201; 2,с.95-100].	2
14	Значення, зміст та основні напрямки раціональної організації праці. Література [1,с.175-201; 2,с.95-100].	2
15	Норми праці. Методи нормування праці. Література [1,с.199-201; 8,с.250-257].	2
16	Норми праці. Методи нормування праці. Література [1,с.199-201; 8,с.250-257].	2
17	Норми праці. Методи нормування праці. Література [1,с.199-201; 8,с.250-257].	2
	Разом:	34
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства		
П'ятий семестр		
1	Методи, види та форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Література [2,с.86-87; 6,с.151-160; 8,с.145-151; 10,с.56-63].	2
2	Матеріально-технічна база для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Література [2,с.32-49; 6,с.46-71; 10,с.27-35].	2
3	Процес повсякденного обслуговування. споживачів у закладах ресторанного господарства.	2

	Література [1,с.167-171; 2,с. 63-100; 5,с.92-101].	
4	Сутність поняття банкету та прийомів. Література [2,с.133-136; 6,с.118-123; 10,с.63-75].	2
5	Сутність та основні відмінності обслуговування «шведського столу». Література [2,с.198-213; 6,с.177-178; 10,с.75-80].	2
6	Тематичні заходи в закладах ресторанного господарства. Література [2,с.260-267; 6,с.189-194; 10,с.80-86].	2
7	Організація кейтерингового обслуговування Література [6,с.221-226; 8,с.360-380; 10,с.86-89].	2
8	Організація кейтерингового обслуговування Література [6,с.221-226; 8,с.360-380; 10,с.86-89].	2
9	Обслуговування закладах ресторанного господарства при готелі Література [2,с.217-220; 3,с.343-348].	2
10	Обслуговування закладах ресторанного господарства при готелі Література [2,с.217-220; 3,с.343-348].	2
11	Організація обслуговування учасників форумів, нарад, конференцій Література [2,с.217-220; 3,с.343-348].	2
12	Організація обслуговування учасників форумів, нарад, конференцій Література [2,с.217-220; 3,с.343-348].	2
13	Обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем навчання та роботи. Література [2,с.318-337; 6,с.428-443].	2
14	Обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем навчання та роботи. Література [2,с.318-337; 6,с.428-443].	2
15	Обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку. Література [6,с.415-425].	2
16	Обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку. Література [6,с.415-425].	2
17	Обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку. Література [6,с.415-425].	
	Разом:	34

Перелік практичних робіт для студентів заочної форми навчання

№	Тема заняття	Кількість год.
		Лаб / Практ.
	Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства	
	<i>Четвертий семестр</i>	
1	Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні. Література [8,с.8-29].	2
2	Організаційно – правові форми закладів ресторанного господарства. Література [2,с. 12-15; 3,с.23-36; 6,с.16-25; 8,с.34-41].	

3	Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства. Література [1, с.11-13; 2,с.15-25;6,с.29-40]	
4	Вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Література [1, с.42-51; 6,с.29-40; 10,с.17-21].	2
5	Призначення роботи складського, тарного та транспортного господарств . Література [1,с.55-70; 10,с.17-21].	
6	Виробнича інфраструктура. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Література [1, с.75-79; 2,с.15-25;6,с.29-40]	2
7	Структура, зміст та функції технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Література [1,с.84-135; 2,с. 101-108; 8,с.113-114].	
8	Робота доготівельних цехів. Література [1,с.104-113; 2,с. 125-128; 10,с.35-41].	
9	Робота спеціалізованих та допоміжних цехів закладів ресторанного господарства. Література [1,с.84-103; 2,с. 130-134; 6,с.101-123].	2
10	Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва. Література [1,с.146-171; 8,с.175-179].	
11	Значення, зміст та основні напрямки раціональної організації праці. Література [1,с.175-201; 2,с.95-100].	
12	Норми праці. Методи нормування праці. Література [1,с.199-201; 8,с.250-257].	
	Разом:	8
	Змістовий модуль 2. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
	П'ятий семестр	
13	Методи, види та форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Література [2,с.86-87; 6,с.151-160; 8,с.145-151; 10,с.56-63].	2
14	Матеріально-технічна база для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Література [2,с.32-49; 6,с.46-71; 10,с.27-35].	
15	Процес повсякденного обслуговування. споживачів у закладах ресторанного господарства. Література [1,с.167-171; 2,с. 63-100; 5,с.92-101].	
16	Сутність поняття банкету та прийомів. Література [2,с.133-136; 6,с.118-123; 10,с.63-75].	2
17	Сутність та основні відмінності обслуговування «шведського столу». Література [2,с.198-213; 6,с.177-178; 10,с.75-80].	
18	Тематичні заходи в закладах ресторанного господарства. Література [2,с.260-267; 6,с.189-194; 10,с.80-86].	
19	Організація кейтерингового обслуговування Література [6,с.221-226; 8,с.360-380; 10,с.86-89].	2
20	Обслуговування закладах ресторанного господарства при готелі Література [2,с.217-220; 3,с.343-348].	

21	Організація обслуговування учасників форумів, нарад, конференцій Література [2,с.217-220; 3,с.343-348].	2
22	Обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем навчання та роботи. Література [2,с.318-337; 6,с.428-443].	
23	Обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку. Література [6,с.415-425].	
Разом:		8

4.3 Зміст самостійної (у т.ч. індивідуальної) роботи

Самостійна робота студентів *денної* форми навчання полягає у систематичному опрацюванні програмного матеріалу, підготовці до виконання і захисту лабораторних робіт, формуванні портфоліо, тестування з теоретичного матеріалу. Студенти *заочної* форми навчання виконують контрольну роботу. Вимоги до її виконання та варіанти визначаються методичними рекомендаціями до виконання контрольних робіт, які кожний студент отримує на кафедрі у період настановної сесії.

Зміст самостійної роботи студентів *денної* форми навчання

№ тижня	Вид самостійної роботи	Кількість годин
4 семестр		
1	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	5
2	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	5
3	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	5
4	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	5
5	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	5
6	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	5
7	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	5
8	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	5
9	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	5
10	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за	5

[illegible]

11	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	5
12	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	5
13	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	5
14	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	5
15	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	7
16	Опрацювання лекційного матеріалу та Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття	7
Разом за семестр:		84

Виконання *курсової роботи* здійснюється відповідно методичних вказівок, розміщених в модульному середовищі <https://msn.khnu.km.ua/course/view.php?id=5013>. Виконана робота подається студентом на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи.

5 Технології та методи навчання

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій. Викладання дисципліни поєднує традиційні й інноваційні методи та прийоми навчання. Під час лекцій використовуються, в основному, вербальні методи спільно з інформаційно-комунікативними прийомами ілюстрації навчального матеріалу, широко застосовуються інтерактивні методи активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів. Практичні заняття проводяться з використанням методів колективного навчання, практикумів тощо.

Основою є предметно-операційний метод навчання. Усі методи навчання спрямовані на набуття студентами складової професійної компетентності щодо управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанній справі.

6 Методи контролю

Поточний контроль здійснюється під час лекційних та практичних занять, а також у дні проведення контрольних заходів, встановлених робочою програмою і графіком навчального процесу. При цьому використовуються такі методи поточного контролю:

- усне опитування;
- тестовий контроль теоретичного матеріалу з теми;
- презентація індивідуальних завдань;
- написання контрольної роботи;
- виконання домашніх завдань тощо.

При виведенні підсумкової семестрової оцінки враховуються результати як поточного, так і підсумкового контролю (охарактеризувати фактично прийняті форми контролю з навчальної дисципліни). Здобувач вищої освіти, який набрав з будь-якого виду навчальної роботи, суму балів нижчу за 60 відсотків від максимального балу, не допускається до семестрового контролю поки не виконає весь обсяг, передбачений Робочою програмою для цього виду роботи. Здобувач вищої освіти, який набрав позитивний

середньозважений бал (60 відсотків і більше від максимального балу, встановленого для кожної структурної одиниці) з усіх видів поточного контролю і не склав іспит, вважається таким, який має академічну заборгованість. Ліквідація академічної заборгованості із семестрового контролю здійснюється у період екзаменаційної сесії або за графіком, встановленим деканатом відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ».

7 Політика дисципліни

Політика навчальної дисципліни загалом визначається системою вимог до здобувача вищої освіти, що передбачені чинними положеннями Університету про організацію і навчально-методичне забезпечення освітнього процесу. Зокрема, проходження інструктажу з техніки безпеки; відвідування занять з дисципліни є обов'язковим. За об'єктивних причин (підтверджених документально) теоретичне навчання за погодженням із лектором може відбуватись в он-лайн режимі. Успішне опанування дисципліни і формування фахових компетентностей і програмних результатів навчання передбачає необхідність підготовки до лабораторного заняття (вивчення теоретичного матеріалу з теми роботи, попередню підготовку протоколу роботи, підготовку до усного опитування для допуску до заняття (наведені у Методичних рекомендаціях до лабораторних занять), активно працювати на занятті, якісно підготувати звіт (креслення і протокол роботи відповідно до теми), захистити результати виконаної роботи, брати участь у дискусіях щодо прийнятих конструктивних рішень при виконанні здобувачами лабораторних робіт тощо.

Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт у встановлені терміни, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. Термін захисту лабораторної роботи вважається своєчасним, якщо студент захистив її на наступному після виконання роботи занятті. Пропущене лабораторне заняття студент зобов'язаний відпрацювати в лабораторіях кафедри у встановлений викладачем термін, але не пізніше, ніж за два тижні до кінця теоретичних занять у семестрі.

Засвоєння студентом теоретичного матеріалу з дисципліни оцінюється за результатами тестування. Виконання індивідуального завдання (якщо їх виконання у семестрі передбачені РПНД) завершується його презентацією у терміни, встановлені графіком самостійної роботи.

Здобувач вищої освіти, виконуючи самостійну або індивідуальну роботу з дисципліни, має дотримуватися політики доброчесності (заборонені списування, плагіат (в т.ч. із використанням мобільних девайсів)). У разі виявлення плагіату в будь-яких видах навчальної роботи здобувач вищої освіти отримує незадовільну оцінку і має повторно виконати завдання з відповідної теми (виду роботи), що передбачені робочою програмою. Будь-які форми порушення академічної доброчесності **не допускаються**.

У межах вивчення навчальної дисципліни здобувачам вищої освіти передбачено визнання і зарахування результатів навчання, набутих шляхом неформальної освіти, що розміщені на доступних платформах (за наявності такого переліку, доцільно вказати рекомендовані курси), які сприяють формування компетентностей і поглибленню результатів навчання, визначених робочою програмою дисципліни, або забезпечують вивчення відповідної теми та/або виду робіт з програми навчальної дисципліни (детальніше у Положенні про порядок визнання та зарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ).

8 Оцінювання результатів навчання студентів у семестрі

Оцінювання академічних досягнень здобувача вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». Залежно від важливості окремих видів навчальної роботи, і їх ролі у формуванні компетентностей і результатів навчання, визначених освітньою програмою, розробники

Робочої програми присвоюють кожному виду навчальної роботи (структурній одиниці) з дисципліни певну кількість балів. При поточному оцінюванні виконаної здобувачем роботи з кожної структурної одиниці і отриманих ним результатів викладач виставляє йому певну кількість балів із встановлених Робочою програмою для цього виду роботи. При цьому кожна структурна одиниця навчальної роботи може бути зарахована, якщо здобувач набрав не менше 60 відсотків (мінімальний рівень для позитивної оцінки) від максимально можливої суми балів, призначеної структурній одиниці.

Будь-які форми порушення академічної доброчесності не допускаються.

При оцінюванні результатів навчання здобувачів вищої освіти з будь-якого виду навчальної роботи (структурної одиниці) рекомендується використовувати наведені нижче узагальнені критерії:

Таблиця– Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти

Оцінка та рівень досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей	Узагальнений зміст критерія оцінювання
Відмінно (високий)	Здобувач вищої освіти глибоко і у повному обсязі опанував зміст навчального матеріалу, легко в ньому орієнтується і вміло використовує понятійний апарат; уміє пов'язувати теорію з практикою, вирішувати практичні завдання, впевнено висловлювати і обґрунтовувати свої судження. Відмінна оцінка передбачає логічний виклад відповіді мовою викладання (в усній або у письмовій формі), демонструє якісне оформлення роботи і володіння спеціальними приладами та інструментами, прикладними програмами. Здобувач не вагається при видозміні запитання, вміє робити детальні та узагальнюючі висновки, демонструє практичні навички з вирішення фахових завдань. При відповіді допустив дві–три несуттєві <i>похибки</i> .
Добре (середній)	Здобувач вищої освіти виявив повне засвоєння навчального матеріалу, володіє понятійним апаратом, орієнтується у вивченому матеріалі; свідомо використовує теоретичні знання для вирішення практичних задач; виклад відповіді грамотний, але у змісті і формі відповіді можуть мати місце окремі неточності, нечіткі формулювання правил, закономірностей тощо. Відповідь здобувача вищої освіти будується на основі самостійного мислення. Здобувач вищої освіти у відповіді допустив дві–три <i>несуттєві помилки</i> .
Задовільно (достатній)	Здобувач вищої освіти виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та практичної діяльності за професією, справляється з виконанням практичних завдань, передбачених програмою. Як правило, відповідь здобувача вищої освіти будується на рівні репродуктивного мислення, здобувач вищої освіти має слабкі знання структури навчальної дисципліни, допускає неточності і <i>суттєві помилки</i> у відповіді, вагається при відповіді на видозмінене запитання. Разом з тим, набув навичок, необхідних для виконання нескладних практичних завдань, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання і володіє знаннями, що дозволяють йому під керівництвом викладача усунути неточності у відповіді.
Незадовільно (недостатній)	Здобувач вищої освіти виявив розрізнені, безсистемні знання, не вміє виділяти головне і другорядне, допускається помилок у визначенні понять, перекидає їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал, не може використовувати знання при вирішенні практичних завдань. Як правило, оцінка «незадовільно» виставляється здобувачеві вищої освіти, який не може продовжити навчання без додаткової роботи з вивчення навчальної дисципліни.

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів денної форми здобуття освіти у 4 семестрі

Аудиторна робота	Контрольні заходи	Самостійна робота	Семестровий контроль
------------------	-------------------	-------------------	----------------------

Практичні заняття (Мінімум 8 критичних точок)								Тестовий контроль		ІДЗ*	залік
T.1 -2	T.3 -4	T.5 -6	T.7 -8	T.9	T.10	T.11	T.12	T. 1-6	T. 7 -12	-	За рейтингом
3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	9-15	9-15	18-30	
24-40								18-30		18-30	60-100

Умовні позначення: : ІДЗ – індивідуальне домашнє завдання; Т* – тема навчальної дисципліни;

Оцінювання результатів навчання з теоретичного матеріалу (тестовий контроль)

Кожний з двох тестів, передбачених Робочою програмою, складається із 25 тестових завдань, кожне з яких є рівнозначним. Максимальна сума балів, яку може набрати студент, складає 15.

Відповідно до таблиці структурування видів робіт за тематичний контроль здобувач залежно від кількості правильних відповідей може отримати від 9 до 15 балів.

Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на тестові завдання (денна і заочна форма здобуття освіти)

Кількість правильних відповідей	1-14	15	16	17	18-19	20-21	22-23	24-25
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-62	63-69	70-77	78-81	82-93	94	100
Кількість балів	-	9	10	11	12	13	14	15

На тестування відводиться 25 хвилин. Правильні відповіді студент записує у талоні відповідей. Студент може також пройти тестування і в он-лайн режимі у Модульному середовищі для навчання. При отриманні негативної оцінки тест слід перездати до терміну **наступного** контролю.

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів заочної форми здобуття освіти

Аудиторна робота		Самостійна, індивідуальна робота				Семестровий контроль	Разом
Практичне заняття		Контрольна робота		Тестовий контроль		Залік	Сума балів
1	2	Якість виконання	Захист роботи	Тестовий контроль 1	Тестовий контроль 2		
18-30		18-30	6-10	9-15	9-15	За рейтингом	60-100

Оцінювання контрольної роботи здобувачів, які навчаються за заочною формою здобуття освіти

Контрольна робота передбачає виконання трьох завдань – два теоретичних і одне – практичне завдання. При оцінюванні контрольної роботи враховуються: повнота відповіді на теоретичні питання; якість виконання практичного завдання; захист. Кожне з теоретичних питань оцінюється від 7 до 12 балів, а практичне 10-16 балами, загальна сума балів на позитивну оцінку становить від 24 до 40.

Таблиця – Розподіл балів при оцінюванні завдань контрольної роботи

Види завдань	Кількість балів для певного рівня досягнення результатів навчання		
	Достатній	Середній	Високий
Теоретичне питання № 1	7	8-11	12
Теоретичне питання № 2	7	8-11	12
Практичне завдання	10	8-11	16
Всього балів	24	25-39	40

Кожне завдання контрольної роботи здобувача вищої освіти оцінюється викладачем з використанням таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (щодо визначення достатнього, середнього та високого рівня досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей).

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів денної форми здобуття освіти у 5 семестрі

Аудиторна робота								Самостійна робота		Семестровий контроль	Разом
Пятий семестр											Сума балів
Практичні заняття (Мінімум 8 контрольних точки)							Тестовий контроль:		Іспит		
T.1-2	T.3-4	T.5-6	T.7	T.8	T.9	T.10	T.11	T1-T5		T6-T11	
Кількість балів за вид навчальної роботи (мінімум-максимум)											
3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	6-10	6-10	24-40	60-100**
24-40							12-20		24-40		

Примітка: Т* – тема навчальної дисципліни;

**За набрану з будь-якого виду навчальної роботи з дисципліни кількість балів, нижче встановленого мінімуму, здобувач отримує незадовільну оцінку і має її перездати у встановлений викладачем (деканом) термін. Інституційна оцінка встановлюється відповідно до таблиці «Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС».

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів заочної форми здобуття освіти

Аудиторна робота		Самостійна, індивідуальна робота		Семестровий контроль	Разом
Пятий семестр					Сума балів
Практичне заняття		Контрольна робота		Тестовий контроль	
1-2	3-4	Якість виконання	Захист роботи		
Т1-Т11					Іспит
Кількість балів за кожний вид навчальної роботи (мінімум-максимум)					
3-5	3-5	12-20	6-10	6-10	30-50
6-10		18-30		6-10	30-50
					60-100

Оцінювання результатів навчання з теоретичного матеріалу (тестовий контроль)

Кожний з двох тестів, передбачених Робочою програмою, складається із 25 тестових завдань, кожне з яких є рівнозначним. Максимальна сума балів, яку може набрати студент, складає 10.

Відповідно до таблиці структурування видів робіт за тематичний контроль здобувач залежно від кількості правильних відповідей може отримати від 6 до 10 балів.

Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на тестові завдання

Кількість правильних відповідей	1-13	14-16	17-18	19-20	21-22	23-25
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-65	66-72	73-82	83-89	90-100
Кількість балів	-	6	7	8	9	10

На тестування відводиться 25 хвилин. Правильні відповіді студент записує у талоні відповідей. Студент може також пройти тестування і в он-лайн режимі у Модульному середовищі для навчання. При отриманні негативної оцінки тест слід перездати до терміну *наступного* контролю.

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів заочної форми здобуття освіти

Аудиторна робота		Самостійна, індивідуальна робота		Семестровий контроль	Разом	
Пятий семестр						Сума балів
Практичне заняття		Контрольна робота		Тестовий контроль		
1-2	3-4	Якість виконання	Захист роботи	T1-T11		
Кількість балів за кожний вид навчальної роботи (мінімум-максимум)						
3-5	3-5	12-20	6-10	6-10	30-50	60-100
6-10		18-30		6-10	30-50	

Оцінювання контрольної роботи здобувачів, які навчаються за заочною формою здобуття освіти

Контрольна робота передбачає виконання трьох завдань – два теоретичних і одне – практичне завдання. При оцінюванні контрольної роботи враховуються: повнота відповіді на теоретичні питання; якість виконання практичного завдання; захист. Кожне з теоретичних питань оцінюється від 6 до 10 балів, та практичне 6-10 балами, загальна сума балів на позитивну оцінку становить від 18 до 30.

Таблиця – Розподіл балів при оцінюванні завдань контрольної роботи

Види завдань	Кількість балів для певного рівня досягнення результатів навчання		
	Достатній	Середній	Високий
Теоретичне питання № 1	6	7-9	10
Теоретичне питання № 2	6	7-9	10
Практичне завдання	6	7-9	10
Всього балів	18	19-29	30

Кожне завдання контрольної роботи здобувача вищої освіти оцінюється викладачем з використанням таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (щодо визначення достатнього, середнього та високого рівня досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей).

Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю (іспит)

Освітня програма передбачає підсумковий семестровий контроль з дисципліни у формі іспиту, завданням якого є системне й об'єктивне оцінювання як теоретичної, так і практичної підготовки здобувача з навчальної дисципліни. Складання іспиту відбувається за попередньо розробленими і затвердженими на засіданні кафедри білетами. Відповідно до цього в екзаменаційному білеті пропонується поєднання питань як теоретичного (в т.ч. у тестовій формі), так і практичного характеру.

Таблиця – Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю здобувачів денної форми навчання (40 балів для підсумкового контролю)

Види завдань	Для кожного окремого виду завдань		
	Мінімальний (достатній) бал (задовільно)	Потенційні позитивні бали* (середній бал) (добре)	Максимальний (високий) бал (відмінно)
Теоретичне питання № 1	6	7-9	10
Теоретичне питання № 2	6	7-9	10
Практичне завдання	12	13-19	20
Разом:	24	25-39	40

Примітка. *Позитивний бал за іспит, відмінний від мінімального (24 бали) та максимального (40 балів), знаходиться в межах 25-39 балів та розраховується як сума балів за усі структурні елементи (завдання) іспиту.

Таблиця – Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю здобувачів заочної форми навчання (50 балів для підсумкового контролю)

Види завдань	Для кожного окремого виду завдань		
	Мінімальний (достатній) бал (задовільно)	Потенційні позитивні бали* (середній бал) (добре)	Максимальний (високий) бал (відмінно)
Теоретичне питання № 1	6	7-14	15
Теоретичне питання № 2	6	7-14	15
Практичне завдання	8	9-19	20
Разом:	30	31-49	50

Примітка. *Позитивний бал за іспит, відмінний від мінімального (30 балів) та максимального (50 балів), знаходиться в межах 31-49 балів та розраховується як сума балів за усі структурні елементи (завдання) іспиту.

Для кожного окремого виду завдань підсумкового семестрового контролю застосовуються критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти, наведені вище (Таблиця – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти).

Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Інституційна інтервальна шкала балів	Інституційна оцінка, критерії оцінювання
A	90-100	Відмінно/Excellent – високий рівень досягнення

			запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни, що свідчить про безумовну готовність здобувача до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
B	83-89		<i>Добре/Good</i> – середній (максимально достатній) рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни та готовності до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
C	73-82		
D	66-72		<i>Задовільно/Satisfactory</i> – Наявні мінімально достатні для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом результати навчання з навчальної дисципліни
E	60-65		
FX	40-59	Незараховано	<i>Незадовільно/Fail</i> – Низка запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни відсутня. Рівень набутих результатів навчання є недостатнім для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
F	0-39		<i>Незадовільно/Fail</i> – Результати навчання відсутні

Підсумкова семестрова оцінка за інституційною шкалою і шкалою ЄКТС визначається в автоматизованому режимі після внесення викладачем результатів оцінювання з усіх видів робіт до електронного журналу. Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС у наведеній нижче таблиці.

Семестровий іспит виставляється, якщо загальна сума балів, яку набрав студент з дисципліни за результатами поточного та підсумкового контролю, знаходиться в межах від 60 до 100 балів. При цьому за інституційною шкалою ставиться оцінка «відмінно/добре/задовільно», а за шкалою ЄКТС – буквене позначення оцінки, що відповідає набраній студентом сумі балів відповідно до таблиці Співвідношення.

9 Питання для самоконтролю результатів навчання

1. Класифікація закладів ресторанного господарства за асортиментом продукції; за рівнем обслуговування та надаваними послугами.
2. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства за основними ознаками.
4. Характеристика структурно-функційних параметрів закладів ресторанного господарства.
5. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства.
6. Характеристика заготівельних підприємств.
7. Принципи формування мережі закладів ресторанного господарства, її показники.
8. Критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства.
9. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
10. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства.
11. Особливості створення виробничо-торговельної структури заготівельних та доготовельних підприємств.
12. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.
13. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики.
14. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками.
15. Форми постачання та вибір постачальників.
16. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств.
17. Джерела постачання та постачальники продуктів.
18. Призначення, компонування складських приміщень.

19. Послідовність складських операцій.
20. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення.
- Організація
21. Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства.
22. Основні функції та призначення складського господарства.
23. Склад як елемент логістичної системи
24. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення.
25. Поняття виробничого процесу.
26. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеню автоматизації.
27. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси.
28. Принципи раціональної організації виробничого процесу.
29. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного.
30. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса.
31. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї.
32. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства.
33. Принципи розміщення приміщення гарячого цеху та раціональна розстановка обладнання в ньому.
34. Принципи розміщення приміщення холодного цеху та раціональна розстановка обладнання в ньому.
35. Призначення кулінарного цеху, асортимент продукції, що виготовляється в ньому.
36. Призначення цехів доробки напівфабрикатів та обробки зелені.
37. Призначення та асортимент продукції борошняного цеху.
38. Організація роботи хліборізки (робочого місця працівника, який нарізає хліб).
39. Організація роботи мийної кухонного посуду.
40. Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва, його організаційні особливості.
41. Нормативна база оперативного планування виробництва.
42. Значення та склад виробничої програми підприємства.
43. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми.
44. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів.
45. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства.
46. Види меню та їх характеристика.
47. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних та доготівельних цехів.
48. Основні принципи та вимоги до організації роботи спеціалізованих цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства.
49. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.
50. Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку.
51. Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань.
52. Загальні принципи організації харчування за місцем роботи.
53. . Організація харчування школярів.
54. Організація харчування при лікувальних установах.
55. Організація харчування на курортах і в місцях масового відпочинку.

10 Методичне забезпечення

Навчальний процес з дисципліни «Ресторанна справа» повністю і в достатній кількості забезпечений необхідною навчально-методичною літературою.

Зокрема, викладачами кафедри підготовлені і видані такі роботи:

1. Організація ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності “Готельно-ресторанна справа” / Т. С. Томаля, Н. В. Прилепа. – Хмельницький : ХНУ, 2017. – 76 с.
2. Організація ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання курсової роботи для студентів спеціальності “Готельно-ресторанна справа” / Т. С. Томаля, Н. В. Прилепа. – Хмельницький : ХНУ, 2016. – 54 с.
3. Модульне середовище для навчання MOODLE. Доступ до ресурсу:
<https://msn.khnu.edu.km.ua/course/view.php?id=5013>

11 Матеріально-технічне та програмне забезпечення дисципліни (за потреби)

Інформаційна та комп’ютерна підтримка: ПК, планшет, смартфон або інший мобільний пристрій, проєктор. Програмне забезпечення: програми Microsoft Office або аналогічні, доступ до мережі Інтернет, робота з презентаціями.

Вивчення навчальної дисципліни потребує використання спеціалізованого інвентарю, посуду, столовпї білизни; зразків технологічного обладнання, меблів, інвентарю для закладів ресторанного господарства, спеціального програмного прикладного забезпечення, крім загальноновживаних програм і операційних систем.

10 Рекомендована література

Основна

7. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. та ін. НоReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2 : Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с. – ISBN 978-966-629-841-9.
8. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. та ін. НоReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с. – ISBN 978-966-629-842-6.
9. • П’ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / Н. О. П’ятницька. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2015. – 368 с.
10. • Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / І. А. Назаренко, О. А. Боднарук. – Київ : ДонНУЕТ, 2020. – 256 с.
11. • Ястремська А. А. (ред.) Організація готельно-ресторанної справи : бібліогр. покажч. / А. А. Ястремська. – Миколаїв : МНАУ, 2022. – 212 с.
12. • Ніколайчук О. А. Готельно-ресторанний бізнес : теоретичні та методичні засади організації діяльності та управління / О. А. Ніколайчук. – Київ, 2022. – 304 с.
13. • Банєва І. О. Основи готельно-ресторанного бізнесу : конспект лекцій / І. О. Банєва. – Миколаїв : МНАУ, 2021. – 198 с.
14. • Клапчук В. (ред.) Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. / В. Клапчук. – Івано-Франківськ, 2022. – 356 с.
15. • Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук. – Київ : НУХТ, 2018. – 264 с.
16. • Чепурда Л. М. Організація готельного господарства : навч. посіб. / Л. М. Чепурда. – Черкаси : ЧДТУ, 2015. – 224 с.
17. • Сімакова О. О., Боднарук О. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : метод. рекомендації / О. О. Сімакова, О. А. Боднарук. – Київ : ДонНУЕТ, 2022. – 148 с.
18. • Сльозкіна Д. В. Стратегії розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу в умовах економічної нестабільності : навч. посіб. / Д. В. Сльозкіна. – Київ, 2024. – 132 с.

19. • Якименко-Терещенко Н. В. (ред.) Готельно-ресторанний бізнес : навч. посіб. для здобувачів освіти спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня освіти / Н. В. Якименко-Терещенко. – Харків : НТУ «Харківський політехнічний інститут», 2024. – 280 с.
20. • Непокупна Т. А. Організація готельно-ресторанного господарства : навч.-метод. посіб. / Т. А. Непокупна. – Полтава : ПНПУ, 2022. – 212 с.
21. • Кулик А. М. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в контексті оптимізації логістичних процесів : навч. посіб. / А. М. Кулик. – Львів, 2021. – 176 с.
22. • Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / О. Ю. Давидова. – Харків : ХНЕУ, 2023. – 200 с.
23. • Ястребова О. В. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / О. В. Ястребова. – Ужгород : ВПУТТ, 2025. – 224 с.

Додаткова

24. П'ятницька Н. О., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології : навч. посіб. – Київ : Кондор, 2016. – 250 с.
25. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. – Суми : Вид-во СумДПУ ім. А. С. Макаренка, 2017. – 424 с.
26. Гладких С. М., Шевченко І. В. Управління закладами ресторанного бізнесу : навч. посіб. – Київ : НУХТ, 2019. – 280 с.
27. Кулик А. М., Литвиненко Т. К. Сучасні технології обслуговування у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. – Львів : Львів. нац. ун-т ім. І. Франка, 2021. – 220 с.
28. Назаренко І. А., Сімакова О. О. Менеджмент та організація обслуговування у закладах харчування : навч. посіб. – Київ : ДонНУЕТ, 2022. – 196 с.
29. Савчук О. П. Організація та управління ресторанним бізнесом : навч. посіб. – Харків : ХНЕУ, 2023. – 208 с.
30. Шаповал С. Л. Сучасні підходи до організації кейтерингу : навч. посіб. – Київ : КНТЕУ, 2020. – 176 с.
31. Литвиненко Т. К., Басюк Т. П. Інноваційні методи організації обслуговування в готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. – Київ : КНТЕУ, 2021. – 240 с.

11 Інформаційні ресурси

1. Модульне середовище для навчання. Доступ до ресурсу: <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=5013>
2. Електронна бібліотека університету Доступ до ресурсу: http://lib.khnu.km.ua/asp/php_f/p1page_lib.php
3. Репозитарій ХНУ. Доступ до ресурсу: <http://elar.khnu.km.ua/jspui/?locale=uk>